

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» /
«HOTEL, RESTAURANT AND CATERING»**

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № 07 від 29.05.2023)

Освітня програма
вводиться в дію з 01.09.2023

Директор ВТЕІ ДТЕУ
 Наталія ЗАМКОВА
(наказ № 70 від 29.05.2023)



Вінниця 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено

Заступник директора
з навчально-методичної роботи

(посада)
27 04 20 23

(підпис)

Лілія МАРТИНОВА
(ініціали, прізвище)

Погоджено

Начальник навчального відділу ВТЕІ
ДТЕУ

Оксана СЛОБОДИСЬКА
(ініціали, прізвище)
26 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ

Тетяна ШЕВЧУК
(ініціали, прізвище)
26 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Декан факультету торгівлі,
маркетингу та сфери
обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

Сергій ГИРИЧ
(ініціали, прізвище)
25 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

Наталія ЧОРНА
(ініціали, прізвище)
21 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Гарант освітньої програми
ВТЕІ ДТЕУ

Марина РЯБЕНЬКА
(ініціали, прізвище)
21 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Представник РСС факультету
торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування

Вікторія ЗАГРОДСЬКА
(ініціали, прізвище)
21 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Директор Готельно-ресторанного
комплексу «Drive Club»

Ольга ПЕДОРЧЕНКО
(ініціали, прізвище)
21 04 20 23

(підпис)

Погоджено

Директор мережі кав'ярень «Bigman
Coffee»

Назар ЛУГАЧ
(ініціали, прізвище)
21 04 20 23

(підпис)



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Рябенка Марина – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (гарант освітньої програми, керівник робочої групи).
2. Корж Наталія – д-р екон. наук, професор, професор туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Мазуркевич Ірина – канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (керівник робочої групи).
4. Постова Валентина – канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
6. Педорченко Ольга – директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» (м. Вінниця).
7. Лугач Назар – директор мережі кав'ярень «Bigman Coffee» (м. Вінниця).
8. Трохимчук Вікторія – здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
9. Ягнич Тарас – здобувач вищої освіти, ОС «магістр».
10. Волинець Владислав – випускник, ОС «магістр».
11. Крупська Юлія – випускник, ОС «магістр».

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Паска Марія – д-р вет. наук, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (м. Львів).
2. Орочинська Жанна – директор Заміського комплексу «Баттерфляй» (м. Вінниця).

1. Профіль освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Готельно-ресторанна справа»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитована. Акредитаційна комісія України, Україна. До 01.07.2022 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ for ENEA – другий цикл, EQF for LLL – 7 рівень
Передумови	На навчання для здобуття ступеня вищої освіти магістр приймаються особи зі ступенем вищої освіти «бакалавр», «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2023 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=2082
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних та висококваліфікованих фахівців для організації сервісної, виробничо-технологічної, інноваційної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Відсоток обов'язкових компонент ОП – 73,33%, з них: - цикл загальної підготовки – 6,67%; - цикл професійної підготовки – 30,0%; - практичної підготовки – 23,33%; - атестації – 13,33%. Відсоток вибіркових компонент – 26,67%, з них: - цикл загальної підготовки – 0% - цикл професійної підготовки – 26,67%.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітня програма орієнтована на формування та розвиток професійних компетентностей фахівців для здійснення ефективної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Ключові слова: заклади готельно-ресторанного господарства, інноваційні технології, управління готельним та ресторанным бізнесом, управління бізнес-процесами, управління корпораціями в готельному та ресторанным бізнесі, конкурентоспроможність, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанным бізнесі, стратегічний менеджмент в готельному та ресторанным бізнесі.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців у сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу, інноваційних технологій та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Майстер-класи та семінари в закладах готельного та ресторанным господарства. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.
4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випусники освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810-21), зокрема: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1225 Керівники виробничих підрозділів в ресторанах та готелях 1238 Керівники проектів та програм 1315 Керівники малих підприємств-готелів та ресторанів без апарату управління 1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення 1455.1 Менеджери (управителі) в готельному господарстві 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанным господарства 1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах 1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях 1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами 2447.1 Професіонали у сфері управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами (у сфері готельно-ресторанного бізнесу) 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанным та санаторно-курортної справи
Подальше навчання	Навчання за програмами третього освітньо-наукового рівня вищої освіти (доктор філософії), НПК України – 8 рівень, EQF-LLL – 8 рівень

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна поза аудиторна робота, практична підготовка в закладах готельного та ресторанного господарства; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій.
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестування, презентації, індивідуальні творчі завдання, письмові екзамени, захист кваліфікаційної роботи
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

	<p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та</p>

	створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробниками є науково-педагогічні працівники інституту, а також здобувачі вищої освіти старших курсів, які навчаються за спеціальністю, фахівці-практики, роботодавці, випускники, які здобули освітній ступінь магістра за програмою протягом 2-3 минулих років. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих та комп'ютерних лабораторій інституту.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища та авторських розробок науково-педагогічних працівників інституту.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	-
Міжнародна мобільність	Міжнародна академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачена в рамках договорів про співпрацю: - з Академією туризму та готельного менеджменту (Гданськ, Польща) №32 від 16.11.2022; - з Університетом імені Яна Кохановського (Кельце, Польща) № 28 від 19.10.2022.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
1 Обов'язкові компоненти ОП		
1.1 Цикл загальної підготовки		
ОК 1	Професійна комунікація іноземною мовою / Professional Communication in Foreign Language	6
	Всього по циклу загальної підготовки	6
1.2 Цикл професійної підготовки		
ОК 2	Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі / Strategic Marketing and Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	9
ОК 3	Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі / Business Activity Management in Hospitality Industry and Restaurant Business	6
ОК 4	Управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі / Corporate Management in Hotel and Restaurant Business	6
ОК 5	Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі / Project Management in Hotel and Restaurant Business	6
	Всього по циклу професійної підготовки	27
1.3 Практична підготовка		
	Виробнича практика / Practical Training	12
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	9
	Всього	21
1.4 Атестація		
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of graduation Paper	12
	Всього	12
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66
2 Вибіркові компоненти ОП		
2.1 Цикл загальної підготовки		
	Всього по циклу загальної підготовки	0
2.2 Цикл професійної підготовки		
ВК 1	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 2	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 3	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
ВК 4	Вибірковий компонент* / Optional Subject*	6
	Всього по циклу професійної підготовки	24
Загальний обсяг вибірових компонент		24
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90

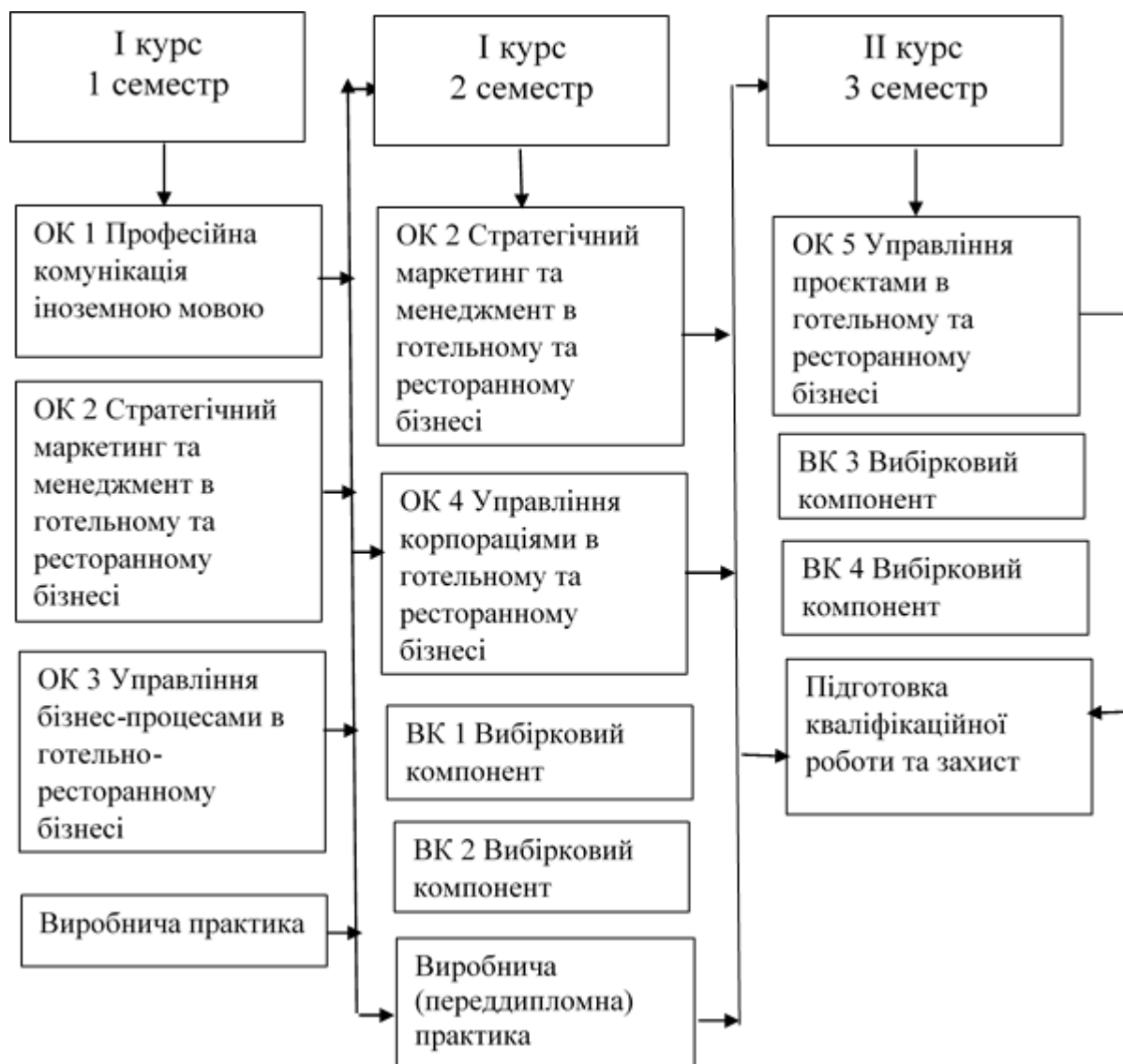
Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен.

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Позакредитний компонент

**Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до його специфіки

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ступеню вищої освіти магістр здійснюється у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Кваліфікаційна робота проходить перевірку на плагіат та оприлюднюється на офіційному сайті закладу вищої освіти.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється у формі публічного захисту.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	Кваліфікаційна робота
ІК	+	+	+	+	+			
ЗК 1	+	+		+		+	+	
ЗК 2	+	+	+		+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+	+	+		+	+
ЗК 4	+	+	+	+		+	+	
ЗК 5		+	+		+	+		+
ЗК 6		+		+	+			+
ЗК 7		+	+	+	+			+
ЗК 8	+			+				
СК1		+	+		+			+
СК2	+		+	+	+			+
СК3		+	+	+	+	+	+	+
СК4		+	+		+		+	+
СК5		+	+		+		+	
СК6	+	+	+	+		+	+	
СК7		+	+		+		+	
СК8			+	+	+			+
СК9		+	+		+	+	+	
СК10		+	+	+		+	+	
СК11		+	+		+			+
СК12		+	+	+	+			+

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

За умов стрімкого розвитку ринку готельно-ресторанних послуг для сучасних закладів вищої освіти на перший план виходять завдання якісної підготовки майбутніх фахівців даної сфери. Саме від якісної підготовки фахівців сфери гостинності залежить майбутні тенденції розвитку даної галузі.

Метою рецензованої ОПП є формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Освітньо-професійна програма розроблена науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ з залученням здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОПП, випускників ОПП та фахівців-практиків у відповідності із затвердженим стандартом вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384.

Рецензована освітньо-професійна програма має чітку логіку побудови та взаємозв'язок обов'язкових компонент, що становлять 75% від загального обсягу кредитів ЄКТС, з них: циклу загальної підготовки – 54 кредити, циклу професійної підготовки – 93 кредити. Обсяг вибіркової компоненти складає 25 %.

Освітньо-професійна програма дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти загальні та фахові компетентності, програмні результати, необхідні для якісного та професійного вирішення професійних завдань у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», першого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження серед здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ.

Рецензент:

доктор ветеринарних наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівського державного університету
фізичної культури імені Івана Боберського



Т. Паска
М. Паска

Марія ПАСКА

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» /
«Hotel, Restaurant and Catering»
другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
кваліфікація: ступінь вищої освіти магістр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Представлена на рецензування ОПП «Готельно-ресторанна справа» підготовлена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ МОН України №26 від 05.01.2021).

Освітньо-професійна програма чітко регламентує мету, очікувані компетентності та програмні результати навчання, а також технологію реалізації освітнього процесу здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», з урахуванням тенденцій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Метою освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» є підготовка нового покоління висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців з ґрунтовними теоретичними знаннями та практичними навичками, які здатні вирішувати складні завдання готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма розроблена науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, здобувачами вищої освіти, які навчаються за даною ОПП, випускниками даної ОПП та фахівцями-практиками.

Освітньо-професійна програма є актуальною, спрямовується на поєднання теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти задля наступної їх реалізації у сфері гостинності.

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає другому рівню вищої освіти, а її реалізація дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти компетентності, потрібні для успішного вирішення професійних завдань, та забезпечити відповідність програмних результатів навчання запитам роботодавців.

Висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідає встановленим вимогам та може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:
Директор Заміського
комплексу «Баттерфляй»

Жанна ОРОЧИНЬСЬКА

