

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю**  
**241 «Готельно-ресторанна справа»,**  
**Вінницький національний аграрний університет**

Реформування системи вищої освіти передбачає визначення нових орієнтирів розвитку відповідної галузі. В умовах сьогодення вища освіта має бути орієнтована на європейський освітній простір, що передбачає запровадження якісно нових форм організації освітнього процесу.

Відповідно до вимог чинного законодавства про освіту, робочою групою факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету розроблено освітньо-професійну програму підготовки бакалаврів. Дана програма реалізується Вінницьким національним аграрним університетом за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та являє собою пакет документів, розроблений і затверджений закладом вищої освіти самостійно, з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту».

Пріоритетом освітньо-професійної програми є поєднання здобуття теоретичних і практичних навиків, впровадження новітніх методів і технологій навчання. Зокрема, освітньо-професійна програма передбачає якісну підготовку бакалаврів готельно-ресторанної справи, здатних самостійно опрацьовувати теоретичний матеріал, положення нормативних актів тощо.

Освітньо-професійна програма побудована на принципах переходу від процесного підходу до такого, що орієнтований на результат в організації навчання й оцінюванні набутих знань і вмінь викладачем, а також до компетентісного підходу стосовно цілей навчання і набутих студентами компетентностей, містити як загальні традиційні блоки фундаментальних гуманітарних, так і спеціальних дисциплін відповідно до напрямку підготовки, а також різні види практичної підготовки.

В цілому освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», Вінницького національного аграрного університету відповідає потребам у даній галузі знань і може бути запроваджена в навчальний процес.

*Б.П.*

*РОП Адамчук Д.Ю.*

**RICH**  
RESTAURANT & BAR

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування

Представлена на розгляд освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, що створена колективом кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Вінницького національного аграрного університету, включає всі необхідні складові та відповідає Стандарту вищої освіти України.

Рецензована ОП містить компетенції, які відображають вимоги до фахівця сучасного ринку готельно-ресторанних послуг. Навчальний план підготовки за ОП містить блок вибіркових дисциплін, що підтверджує студентоцентричний підхід до організації навчання здобувачів, а саме надає право вільного вибору освітніх компонент. Різні види практики, що включені до навчального плану, допоможуть майбутньому фахівцеві здобути глибокі векторні знання для особистої реалізації професійних амбіцій.

З метою врахування регіонального аспекту та популяризації крафтового виноробства і гастрономії Подільського регіону запропоновано розширити пул вибіркових дисциплін ОК «Еногастротуризм».

В освітній програмі чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового рівня освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», перелік загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів, наведено вимоги професійних стандартів. Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження у навчальний процес.

Директор департаменту маркетингу  
міста та туризму м. Вінниця



Олександр ВЕШЕЛЕНІ

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму бакалавр готельно-ресторанна справа першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»,

Вінницький національний аграрний університет

Освітньо-професійна програма бакалавр готельно-ресторанна справа першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», Вінницького національного аграрного університету, передбачає професійну підготовку бакалаврів готельно-ресторанної справи на якісно новому рівні, здатних самостійно опрацювати велику кількість теоретичного матеріалу, креативно мислити та діяти, приймати виважені рішення у складних умовах тощо. Пріоритетом освітньо-професійної програми є поєднання здобуття теоретичних і практичних навиків, впровадження новітніх методів і технологій навчання.

Освітньо-професійна програма підготовки «бакалавра готельно-ресторанна справа» побудована на принципах переходу від процесного підходу до такого, що орієнтований на результат в організації навчання й оцінюванні набутих знань і вмінь викладачем, а також до компетентісного підходу стосовно цілей навчання і набутих студентами компетентностей, містити як загальні традиційні блоки фундаментальних гуманітарних, так і спеціальних дисциплін, відповідно до напрямку підготовки, а також різні види практичної підготовки.

Певна складність у побудові програми зумовлена необхідністю узгодження її змістовних складових з магістерською програмою, оскільки ступенева освіта передбачає набуття компетентностей, які опановуються від нижчого до вищого рівня, і певні засади, які закладає бакалаврська програма, більш ширше розкриватимуться та засвоюватимуться саме на магістерському рівні підготовки.

ТОВ «Готель Приват»  
Готельно-ресторанний  
комплекс «Фракція-Мой Блан»  
Директор *Д.М. Мулер*



## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

В освітній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Вінницького національного аграрного університету регламентовано мету, очікувані результати навчання, зміст, умови і технологію реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки бакалавра за даною спеціальністю.

До складу ОП входить: загальна інформація, характеристика освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. В програмі передбачено комплекс дисциплін професійного спрямування, що формують у студентів здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування відповідних теорій та методів зазначеної спеціальності.

Структура ОП включає основні освітні компоненти, кількість кредитів та форми контролю якості їх освоєння.

Актуальними для забезпечення ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг є включення в програму навчальних дисциплін, що розвивають *hard skills*, спрямованих на отримання здобувачами необхідних знань з теоретико-прикладних основ створення дизайну готелів і ресторанів, в т.ч. у агросадибах.

Передбачено проведення щорічних практик у готельно-ресторанних підприємствах, що дозволяє студентам набути практичних професійних компетенцій. Програма враховує побажання і запити практиків готельно-ресторанного бізнесу та дасть змогу здобувачам набути знання і навички необхідні майбутньому фахівцю з готельно-ресторанної справи. Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і рекомендована до впровадження в освітній процес.

Директор готельно-ресторанного  
комплексу «Drive Club»



Ольга ПЕДОРЧЕНКО

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів, яка запропонована кафедрою менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Вінницького національного аграрного університету, містить всі необхідні освітні компоненти направлені на засвоєні здобувачами вищої освіти фахових компетентностей необхідних для здійснення успішної господарської діяльності у готельно-ресторанній сфері.

В програмі передбачено комплекс дисциплін професійного спрямування, що дозволить сформувати у здобувачів вищої освіти здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі роботи господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, які передбачають застосування певних теорій і практик.

Освітня програма враховує сучасний стан розвитку готельно-ресторанної справи в умовах кризових ситуації, пропонує синергію тем дотичних дисциплін та дисциплін туристичного спрямування.

Тому під час обговорення освітньої програми було запропоновано використовувати «Вінницький стандарт гостинності», що є універсальним, і його впровадження має змогу застосовувати будь-який власник підприємства, чи працівник закладу, хто створює комфортні умови перебування клієнта в закладі, так чи інакше взаємодіє з гостями, а саме: розповідає, презентує унікальні локальні страви, пригощає, розміщує в готельних номерах, екскурсійні програми, надає приміщення для проведення ділових зустрічей, форумів, семінарів та нарад тощо.

Програма розроблена з урахуванням потреб та пропозицій потенційних роботодавців, що надає змогу підготувати затребуваного спеціаліста сучасного ринку праці, що доведено студентами спеціальності під час проходження виробничої практики.

Директор готельно-ресторанного  
комплексу «Затишок»



Світлана Дмитренко

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування Вінницького національного аграрного університету

Індустрія гостинності є перспективною галуззю, що стрімко розвивається. В часи трансформації в усьому світі потрібні професійно підготовлені кадри, які володіють навичками та вміннями. Тому освітньо-професійну програму "Готельно-ресторанна справа" за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» Вінницького національного аграрного університету вважаємо на часі та такою, яка містить систему необхідних освітніх компонентів, які визначають вимоги до рівня освіти осіб, які можуть здійснити навчання за цією освітньо-професійною програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї освітньо-професійної програми, а також прогнозовані результати навчання (компетентності), якими зобов'язаний володіти здобувач-випускник спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма містить мету навчання, а саме формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю у сфері готельного та ресторанного бізнесу на різних типах підприємств, в т.ч. агросадиб.

Запропонована ОП в цілому відповідає за підходами і змістом Стандарту вищої освіти України і його вимогам. Дисципліни, запропоновані в освітньо-професійній програмі, розташовані в логічній послідовності. Значна увага приділена практичній підготовці студентів. Ознайомившись з проектом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», вважаємо за доцільне впровадження цієї освітньої програми в процес підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Рекомендуємо особливу увагу при реалізації програми приділити практичній підготовці студентів, їх вмінням надавати якісні послуги гостинності.

Декан факультету ІТХ і РГБ  
д.е.н., професор

Олександр КАМУШКОВ



**Асоціація  
готельних об'єднань та готелів  
міст України**

02192 м. Київ, вул. Генерала Жмаченка, 26  
e-mail: [ukrhotelua@ukr.net](mailto:ukrhotelua@ukr.net)  
e-mail: [ukrhotelua@ukr.net](mailto:ukrhotelua@ukr.net)  
тел: (050) 313-99-15  
р/р UA 30305299000026004020120141  
в ПАТ КБ ПриватБанк  
МФО 321842, СДРПОУ 14289642  
web-site: [www.facebook.com/hotelua](http://www.facebook.com/hotelua)



**The Association of Hotel  
Unions and Hotels of Ukraine**

Kyiv, Ukraine, 02192  
Street: General Zhmachenko, 26  
e-mail: [ukrhotelua@ukr.net](mailto:ukrhotelua@ukr.net)  
тел. (38050) 313-99-15  
web-site: [www.facebook.com/hotelua](http://www.facebook.com/hotelua)

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня**  
**«Готельно-ресторанна справа»**  
**Вінницького національного аграрного університету**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» і спрямована на формування загальних та фахових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у конкурентному середовищі виробничо-технологічної, управлінської та сервісної сфери.

Програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямованої на досягнення поставлених цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності у забезпеченні якісного обслуговування клієнтів готельно-ресторанних закладів.

У ОПП «Готельно-ресторанна справа» сукупність компетентностей випускників-бакалаврів є обґрунтованою та свідчить про можливість набуття достатнього обсягу знань, навичок та умінь, необхідних для майбутньої професійної діяльності. Програма містить базові напрямки професійної підготовки та забезпечує розвиток креативних і психологічних якостей, сприяє формуванню духовного та культурного розвитку особистості.

При цьому важливою складовою підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи є вміння користуватись сучасними інформаційними системами, тому було запропоновано ввести освітню компоненту «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній сфері» до числа обов'язкових. Вона знаходиться у переліку вибірових компонентів.

Навчальний план підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відповідає завданням програми. Послідовність вивчення, перелік і обсяг навчальних дисциплін (нормативних та вибірових), а також графік навчального процесу відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», що сприяє отриманню програмних результатів та задовольняє потреби роботодавців у сфері гостинності.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є освітнім продуктом, який відповідає сучасним уявленням про зміст та методику підготовки майбутніх фахівців у галузі гостинності та заслуговує високої оцінки.

**Голова правління Асоціації  
готельних об'єднань  
та готелів міст України,  
Заслужений прапівник сфери  
послуг України, к.е.н., доцент**



**ЮРІЙ ОПАНАЩУК**

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Представлена освітня програма спрямована на вирішення професійних завдань розвитку здібностей бакалавра з готельно-ресторанної справи на основі застосування комплексу дисциплін професійного спрямування, що формують у студентів здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання.

Фокусування освітньої траєкторії сконцентровано на оволодінні теоретичними знаннями і практичними навичками та розроблення нових форматів і концепцій готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з управління в готельно-ресторанній справі й орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра та навчання.

Заслужують на увагу залучення практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу до навчального процесу, використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельно-ресторанного бізнесу під час надання освітніх послуг.

На нашу думку, дисципліни такі як: Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Туристичні та готельні ресурси України, Економіка готелів і ресторанів сприяють посиленню професійно-практичній підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи. А також для посилення фахової підготовки варто включити дисципліни на іноземній мові.

Підсумовуючи вищевказане, дана освітня програма повністю відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи і рекомендована до впровадження в освітній процес.

Директор готелю

Optima Вінниця



Деніс МУШИНСЬКИЙ