

Рецензія
на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти за спеціальністю J2
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

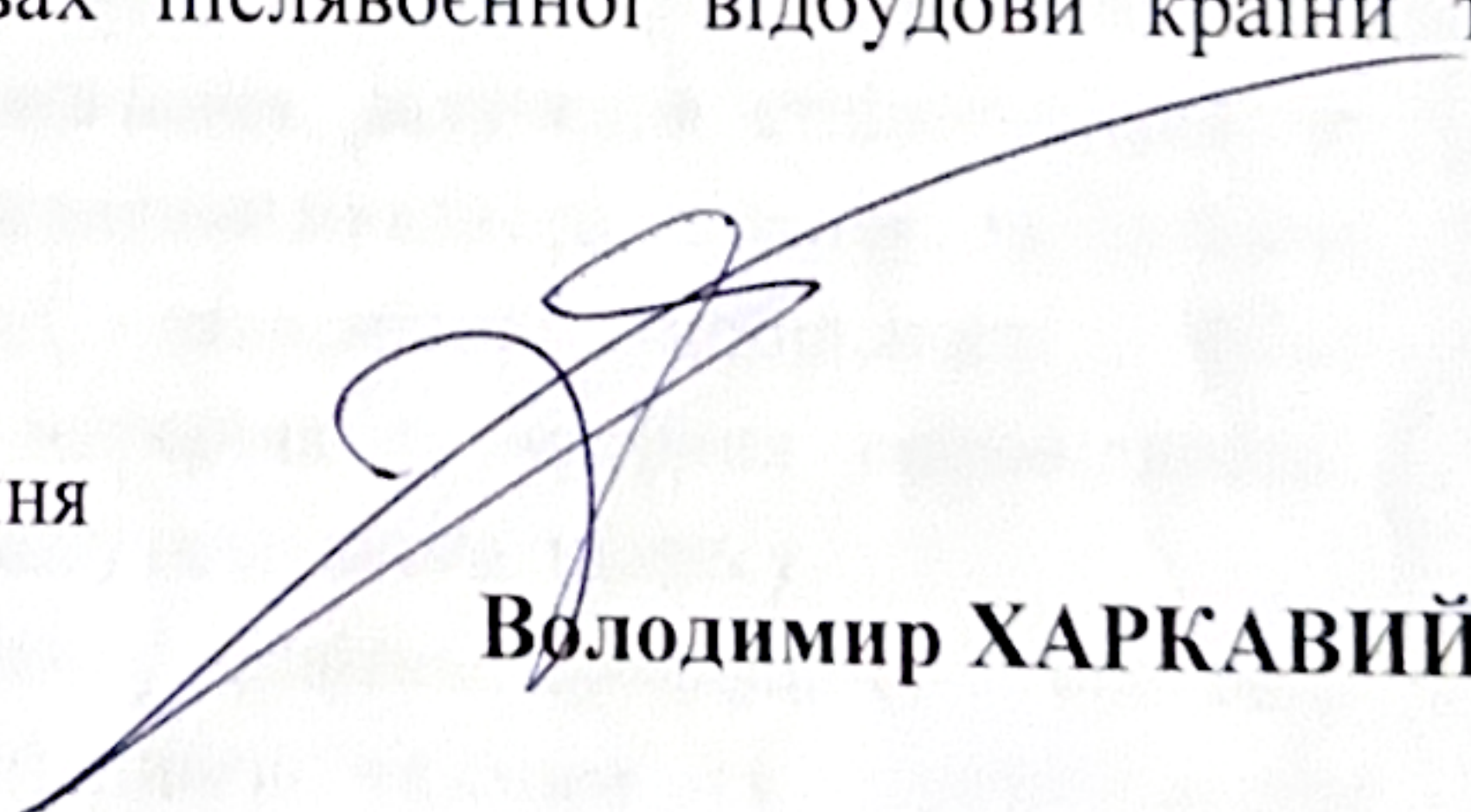
Як представник ресторанного бізнесу, висловлюю позитивну оцінку освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Західноукраїнського національного університету. Програма відповідає сучасним вимогам індустрії HoReCa та готує фахівців, які здатні ефективно працювати в умовах динамічного середовища та високої конкуренції.

Особливо хочу відзначити акцент на практичну підготовку здобувачів освіти: навчальні курси відповідають запитам бізнесу, передбачене стажування та практика, а також залучення експертів-практиків до навчального процесу. Теми, як-от ревеню-менеджмент, сучасні ресторанні тренди, крос-культурні комунікації – є актуальними для ефективного управління ресторанним закладом.

Випускники програми мають сформоване стратегічне мислення, здатні генерувати інноваційні рішення, швидко адаптуються до ринку та орієнтовані на якість сервісу. Такі кадри є вкрай потрібними для сучасного готельно-ресторанного бізнесу, зокрема в умовах післявоєнної відбудови країни та інтеграції в європейський простір.

Рецензент:

керівник закладу громадського харчування
Natura Гастропаб (м. Тернопіль)



Володимир ХАРКАВИЙ

Рецензія
на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти за спеціальністю
J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Західноукраїнського національного університету є сучасним та інноваційним освітнім продуктом, який відповідає запитам ринку праці, національним та європейським стандартам вищої освіти. Програма охоплює широкий спектр професійних знань і компетентностей, необхідних для успішного функціонування у сфері готельно-ресторанного бізнесу, з урахуванням міжнародного контексту, цифровізації та викликів сталого розвитку.

Варто відзначити чітко окреслену мету програми, її практико-орієнтований характер та міждисциплінарність. У програмі гармонійно поєднані теоретична та прикладна підготовка, що сприяє формуванню фахівців нового покоління – соціально відповідальних, мобільних, з високим рівнем аналітичного мислення та здатних до управлінських рішень в умовах невизначеності.

Особливої уваги заслуговують такі компоненти, як речення-менеджмент, сталий розвиток індустрії гостинності, крос-культурні комунікації, що відображають актуальні тенденції розвитку HoReCa-сфери та забезпечують конкурентоспроможність випускників програми. Добре розроблена матриця компетентностей та програмних результатів навчання свідчить про системний підхід до формування навчального контенту.

У цілому, дана освітньо-професійна програма є ґрунтовною, логічно структурованою, з чітким орієнтиром на міжнародну інтеграцію та забезпечення якісної підготовки майбутніх професіоналів сфери гостинності.

Рецензент:

д.е.н., професор, професор кафедри управління
інноваційною діяльністю та сферою послуг
Тернопільського національного технічного
університету імені Івана Пулюя

Л. Малуца Людмила МАЛЮТА



Підпис
засвідчую:
Начальник

Людмила Малуца
Віктор О. Жуков

Відгук
на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2

«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», розроблена колективом Західноукраїнського національного університету, є актуальною, цілісною та концептуально обґрунтованою в умовах модернізації системи вищої освіти України й інтеграції у європейський освітній простір. Структура програми відповідає вимогам другого (магістерського) рівня вищої освіти, визначеним Національною рамкою кваліфікацій, та гармонізована з європейськими підходами до підготовки фахівців сфери HoReCa.

Зміст програми сформовано відповідно до сучасних трендів розвитку готельно-ресторанної галузі, з урахуванням викликів глобалізації, цифрової трансформації та потреб сталого розвитку. Значну науково-практичну цінність становлять такі навчальні компоненти, як «Ревеню-менеджмент», «Сталий розвиток індустрії гостинності», «Крос-культурні комунікації», які забезпечують формування прикладних компетентностей, необхідних для ефективного управління бізнес-процесами у сфері гостинності.

Особливістю програми є її практико-орієнтована спрямованість, активне використання інтерактивних методів навчання, залучення стейкхолдерів до освітнього процесу, впровадження міждисциплінарного підходу та надання студентам можливостей міжнародної академічної мобільності. Чітко сформульовані програмні результати навчання та матриця відповідностей демонструють цілісність і логічну побудову освітнього процесу.

Враховуючи зазначене, вважаю освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» якісним та перспективним інструментом підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних до інноваційної діяльності, наукових досліджень і ефективного функціонування у сучасному конкурентному середовищі індустрії гостинності.

доктор економічних наук,
професор кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Уманського національного університету

 Людмила ТРАНЧЕНКО

Підпис <i>Людмила ТРАНЧЕНКО</i>
ЗАСВІДЧУЮ
Завідувач канцелярії Уманського національного університету
<i>Михайло Дмитрович</i>
17.06.2025 р.



Відгук
на освітньо-професійну програму
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2
«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» має важливе стратегічне значення у контексті підготовки висококваліфікованих кадрів для сектору індустрії гостинності, який є одним із ключових драйверів економічного зростання сучасних міст. Її реалізація формує основу для посилення кадрового потенціалу в реалізації муніципальних політик сталого розвитку, туристичної привабливості, урбаністичного оновлення та інноваційного розвитку територіальних громад.

Актуальність програми зумовлена необхідністю формування компетентнісної моделі фахівця, здатного адаптуватися до викликів глобалізації, цифрової трансформації, соціальної відповідальності та міжнародної співпраці. Структура та зміст ОПП відповідають сучасним освітнім стандартам і вимогам ринку праці, зокрема через інтеграцію таких модулів, як ревеню-менеджмент, крос-культурні комунікації, сталий розвиток індустрії гостинності.

Особливо цінним є практико-орієнтований підхід до підготовки здобувачів, наявність компонентів, що сприяють розвитку підприємницьких, аналітичних, управлінських та інноваційних навичок. Це дозволяє випускникам бути не лише професійно компетентними виконавцями, а й ініціаторами та реалізаторами стратегічно важливих рішень на рівні підприємств, міста чи регіону.

З огляду на синергію академічної підготовки з пріоритетами стратегічного розвитку територіальних громад, підтримую впровадження освітньої програми та вважаю її цінним ресурсом для формування кадрової основи локального економічного зростання та сталого туристичного розвитку.

Начальник управління стратегічного
розвитку міста
Тернопільської міської ради



Юрій ДЕЙНЕКА