

## РЕЦЕНЗІЯ

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна справа» у ЛНУ ім. Івана Франка, кафедри туризму*

Розроблена проектною групою Львівського національного університету імені Івана Франка освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» визначає базові засади підготовки бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» визначає базові засади підготовки бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», її мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральні, загальні та програмні (фахові) компетентності, програмні результати навчання та форму атестації здобувачів вищої освіти.

У навчальному плані програми відображено перелік дисциплін, курсових робіт, практик, які в сукупності забезпечують результати навчання та компетентності випускника-бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Обсяг кредитів навчальних дисциплін є цілком обґрунтований, що дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові) компетентності. Послідовність вивчення освітніх компонент програми обґрунтована, логічна і не викликає заперечень.

Поряд з тим, вважаємо, що в освітньо-професійній програмі доцільно передбачити можливість опанування здобувачами сучасних технологій в ресторанному обслуговуванні, що дозволить їм бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Можна зробити загальний висновок, це рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є освітнім продуктом, який відповідає сучасним вимогам підготовки майбутніх фахівців у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

Керівник ресторану «Фортуна»  
м. Львова



О. І. Скоропад





## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань «Сфера обслуговування»**

Рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» спрямована на підготовку фахівців бакалаврського рівня вищої освіти і представляє собою комплекс документів, розроблених і затверджених вищим закладом освіти Львівський національний університет імені Івана Франка з урахуванням сучасних вимог ринку праці.

В ОПП чітко зазначені цілі, зміст і технології освітнього процесу та окреслені очікувані результати підготовки фахівців за даною спеціальністю.

Побудова освітньо-професійної програми відрізняється логічною послідовністю вивчення, засвоєння і контролювання отриманих теоретичних знань та практичних навичок. Приділена увага майбутньому працевлаштуванню випускників цієї спеціальності та визначені напрями продовження освіти в цій галузі.

Значну увагу в ОПП приділена компетентностям, якими повинні володіти майбутні фахівці. Вони визначені відповідно до цілей та завдань професійної діяльності, спрямовані до одержання запланованих результатів навчання.

Навчальний план підготовки фахівців за даною спеціальністю повністю відповідає змісту освітньо-професійної програми.

Для успішного досягнення поставлених цілей, на нашу думку, важливо підсилити технологічні аспекти. Мова йде про збільшення частки години, відведених на практичні заняття, під час яких студенти будуть мати можливість опанувати сучасні технології обслуговування в готельно-ресторанних підприємствах.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо, що рецензовану ОПП «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати до впровадження для підготовки фахівців бакалаврського рівня зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

**Керівник  
Готельно-ресторанний комплекс «Супутник»  
м. Львова**



**Малех Л.Є.**



## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
у галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати та реалізувати процес якісних готельних, ресторанних послуг.

Дана освітня програма розроблена і затверджена закладом вищої освіти з врахуванням сучасних вимог ринку праці, особливостей реалізації державної політики у сфері готельно-ресторанного бізнесу, специфіки реформування територіальної організації влади та місцевого самоврядування в Україні. У освітній програмі чітко регламентовано цілі, очікувані результатами, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

Також визначені :загальна інформація, мета, завдання та характеристика освітньої програми, придатність випускників до подальшого успішного працевлаштування та навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння фахових навчальних дисциплін.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та фахові компетентності, виходячи із видів та завдань навчання.

Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Освітня програма має високий рівень забезпеченості навчально-методичними матеріалами та кваліфікованими науково-педагогічними кадрами.

На нашу думку, послідовність вивчення навчальних дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Вважаємо, що запропонована ОПП «Готельно-ресторанна справа» для здобуття першого (бакалаврського) рівня, яка розроблена фахівцями кафедри туризму у Львівському національному університеті імені Івана Франка є актуальною та дозволить підготовку фахівців у відповідності до вимог ринку праці.

Перший проректор Львівського  
торгівельно-економічного університету  
доктор економічних наук, професор,

Барна Марта Юріївна





## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма (ОПП), що реалізується в Львівському національному університеті імені Івана Франка зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» являє собою систему документів, розроблену і затверджену закладом вищої освіти з урахуванням вимог ринку праці. ОПП регламентує цілі, очікувані результатами, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика ОПП, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння дисциплін. Дисципліни навчального плану, що наведені в ОПП, відображають актуальні для галузі готельно-ресторанного господарства теми.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та фахові компетентності, виходячи із видів та завдань навчання. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням ОПП. ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

Разом з тим варто рекомендувати розробникам програми внести дисципліну «Товарознавство», оскільки вивчення визначення фальсифікації харчових продуктів їх безпечності та якості є важливим елементом для готельно-ресторанного бізнесу.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для подальшої підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Керівник  
ГРК «Півний сад»  
М. Львова



Н. Г. Накловіч



## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у  
Львівському національному університеті імені Івана Франка**

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Програма спрямована на формування загальних та фахових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у конкурентному середовищі сервісної, виробничо-технологічної та управлінської 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 підприємств.

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, психологічних та комунікативних якостей, сприяє формуванню духовно та культурно розвинутої особистості.

На нашу думку, зміст освітньо-професійної програми свідчить про те, що підготовка бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» відповідає «Національному класифікатору України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010 та передбачає широкий спектр можливостей працевлаштування випускників цієї спеціальності у підприємствах сфери гостинності на різних посадах. Водночас пропонуємо розширити співпрацю з роботодавцями шляхом запрошення їх до участі в освітньому процесі: читання лекцій та проведення практичних занять у готельно-ресторанних комплексах м. Львова та Львівської області.

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.

**Директор**

**ФОП СМІРНОВ О. І. «Готель Шопен»**



**Н. З. Городиський**



## РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
у Львівському національному університеті імені Івана Франка  
кафедри туризму

Фахівцями кафедри туризму Львівського національного університету запроваджено освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа», яка дозволяє надання якісних освітніх послуг на основі визначених базових засад підготовки бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Визначені мета, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральні, загальні та програмні (фахові) компетентності, програмні результати навчання та форма атестації здобувачів вищої освіти, на нашу думку, відповідають сучасним вимогам ринку праці.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» враховує широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності в підприємствах сфери гостинності та займання ними відповідних посад.

Разом з тим, для набуття студентами навичок самоорганізації та творчого підходу до прийняття рішень у процесі фахової діяльності, вважаємо за доцільне проводити певну частину практичних навчальних робіт безпосередньо у готелях та ресторанах, з якими укладені відповідні договори про співпрацю.

Можна вважати, що рецензована освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є освітнім продуктом, який відповідає сучасним уявленням про зміст та технологію підготовки майбутніх фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

Доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Київського національного  
торговельно-економічного університету,  
кандидат економічних наук

А. Г. Охрімєнко





## РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
у Львівському національному університеті імені Івана Франка*

ОПП «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати та реалізувати процес якісних готельних, ресторанных послуг.

Програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямованої на досягнення поставлених цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності щодо забезпечення якісного обслуговування клієнтів готельно-ресторанного сервісу.

Ознайомившись зі змістом освітніх компонент, які формують обов'язкову складову освітньо-професійної програми, можна сміливо стверджувати, що здобувачі вищої освіти матимуть можливість набути відповідні професійні компетентності, а отримані результати навчання дозволять їм бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Основні моменти щодо змісту ОПП, які варто зазначити, такі: програма враховує широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності на підприємствах сфери гостинності та займання ними відповідних посад; структурно-логічна послідовність вивчення основних освітніх компонент програми є обґрунтованою і дозволяє послідовно здобувати необхідні знання та навички, базуючись на попередньому досвіді навчання; перелік запропонованих компетентностей свідчить про набуття достатнього спектру знань, навичок та умінь, необхідних для майбутньої професійної діяльності; поряд з тим, вважаємо за необхідне збільшити обсяг вивчення іноземної мови; звернути увагу на такі аспекти як особливості національного готельного етикету.

Вважаємо, що запропонована ОПП «Готельно-ресторанна справа» для здобуття першого (бакалаврського) рівня, яка розроблена фахівцями кафедри туризму у Львівському національному університеті імені Івана Франка є актуальною та дозволить підготовку фахівців у відповідності до вимог ринку праці.

Декан факультету туризму  
та міжнародних комунікацій  
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»  
кандидат геогр. н., доцент



Н. Ф. Габчак



## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»**  
**здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**у ЛНУ ім. Івана Франка**

Робочою групою з числа науково-педагогічних працівників Львівського національного університету імені Івана Франка розроблено якісну освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа», що визначає базові засади підготовки бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа», окреслено її мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральні, загальні та програмні (фахові) компетентності, програмні результати навчання та форму атестації здобувачів вищої освіти.

Концептуальне осмислення запропонованої ОПП, дозволяє зазначити наступне :

1. Зміст програми дозволяє спрямувати педагогічні зусилля на підготовку бакалаврів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» згідно з Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010;

2. Програма враховує широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності у підприємствах сфери гостинності та займання ними відповідних посад;

3. Обсяг кредитів навчальних дисциплін є цілком обґрунтований, що дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові) компетентності;

4. Змістова відповідність сукупності компетентностей випускників-бакалаврів вбачається обґрунтованою та свідчить про набуття достатнього спектру знань, навичок та умінь, необхідних для майбутньої професійної діяльності;

5. Нормативний зміст підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти містить базові напрямки професійної підготовки та забезпечує розвиток креативних, психологічних та комунікативних якостей, сприяє формуванню духовного та культурно розвинутої особистості;

6. Послідовність вивчення компонент програми обґрунтована, логічна і не викликає заперечень.

Поряд з тим, вважаємо, що в освітньо-професійній програмі доцільно передбачати можливість опанування здобувачами сучасних технологій в ресторанному обслуговуванні, надання послуг барменами, сомельє та ін.

Загальний висновок: освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є освітнім продуктом, який відповідає сучасним уявленням про зміст та технологію підготовки майбутніх фахівців у галузі гостинності, заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

**Начальник відділу активного продажу**

**Департаменту з продажу послуг та залучення клієнтів**

**Керуючий блок Київ**

**ТОВ «РЕЙКАРЦ ХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ»**



**Х. Б. Кагуй**



## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Львівському  
національному університеті імені Івана Франка

Підприємства індустрії гостинності, особливо готельно-ресторанного господарства, на даний час мають гостру потребу у висококваліфікованих спеціалістах, які володіють глибокими професійними знаннями та практичними навичками. На підготовку таких фахівців, на нашу думку, і спрямована представлена освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Відповідно до змісту рецензованої ОПП, здобувачі вищої освіти матимуть можливість набути відповідні загальні та професійні компетентності, а результати навчання дозволять їм бути конкурентоспроможними на ринку праці.

Разом з тим, для набуття студентами знань для обслуговування в ЗРГ іноземних гостей, актуальним є внести до навчального плану дисципліну «Кухні народів світу», оскільки в даному регіоні відвідує велика кількість гостей з різних країн світу.

Такий досвід дозволить здобувачам орієнтуватись на традиціях та стравах різних країн світу, де надзвичайно актуальним є для даного регіону.

У цілому освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасним вимогам до підготовки спеціалістів у даній сфері, у ній визначені загальні та професійні компетентності, що відповідають чітко окресленим цілям даної програми, а перелік та послідовність вивчених дисциплін забезпечує системність здійснення освітнього процесу.

**В.о. директора  
Ресторація «Медівня»  
м. Львова**



**Тамбовцева Т. О.**



## РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
у Львівському національному університеті імені Івана Франка*

Важливою умовою забезпечення динамічного розвитку готельно-ресторанного бізнесу є висококваліфіковані кадри, які володіють сучасними професійними знаннями та навичками, здатні виявляти та задовольняти потреби вимогливого гостя, швидко реагують на будь-які зміни, є креативними та цілеспрямованими. Саме на підготовку таких фахівців, на нашу думку, і спрямована подана на рецензування-відгук освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Ознайомившись зі змістом освітніх компонент, які формують обов'язкову складову освітньо-професійної програми, можна сміливо стверджувати, що здобувачі вищої освіти матимуть можливість набути відповідні професійні компетентності, а отримані результати навчання дозволять їм бути конкурентоспроможними на ринку праці. Крім того, позитивним є значний обсяг практичної підготовки, можливість опанування декількома іноземними мовами, а також вивчення регіональних аспектів готельно-ресторанного бізнесу.

Загалом, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у даній сфері, визначені загальні та професійні компетентності відповідають чітко окресленим цілям програми, а перелік та послідовність вивчення дисциплін забезпечує системність здійснення освітнього процесу.

Сомельс ТОВ «Холдинг «Гранд Готель»



П. А. Добровольський