

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

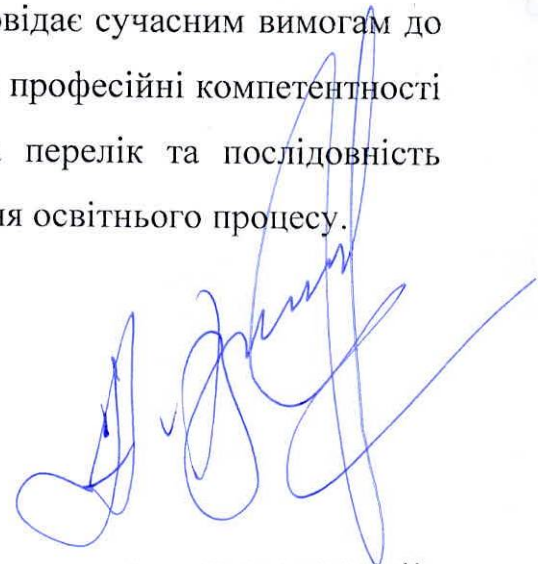
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у Львівському національному університеті імені Івана Франка

Важливою умовою забезпечення конкурентного 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 освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Рецензована ОПІ «Готельно-ресторанна справа» розроблена робочою групою кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій сумісно зі стейкхолдерами, студентами Львівського національного університету імені Івана Франка, спрямована на студентоцентричне навчання, навчання з використанням необхідних технічних засобів, обладнання у лабораторіях, у провідних підприємствах готельно-ресторанного господарства м. Львова, з якими укладено угоди про співпрацю. Фахові компетентності мають практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх працівників.

Загалом, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у цій сфері, зазначені загальні та професійні компетентності відповідають чітко окресленим цілям програми, а перелік та послідовність вивчення дисциплін забезпечує системність здійснення освітнього процесу.

Директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів ГО «Західна шеф група», засновник та член правління ГС «Український кулінарний союз», засновник гастрономічного проекту «13 шефів», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії, Казахстану



Андрій ВАЛОВИЙ