

ТАБЛИЦЯ

узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів

ОП/ОНП «Готельно-ресторанна справа»

Рівень вищої освіти: перший(бакалаврський)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Предметна спеціальність: 24 «Сфера обслуговування»

Категорія стейкхолдерів*	Ім'я та прізвище	Місце роботи/навчання	Зміст пропозиції/зауваження та її обґрунтування	Примітка про врахування/неврахування
Викладач	Ірина Банєва	д.е.н, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївського національного аграрного університету	Більше звернути уваги на вивчення інформаційних та інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Зазначене пов'язано із тим, що у сучасному готельно-ресторанному бізнесі інформаційні та інноваційні технології стали ключовими факторами успіху. Впровадження сучасних технологій, таких як автоматизація процесів через системи управління, штучний інтелект для персоналізації обслуговування та інтеграція мобільних додатків для зручності бронювання та замовлення, значно підвищують ефективність операцій та задоволення клієнтів. Інновації, такі як системи управління запасами на основі аналізу великих даних або використання робототехніки для обслуговування, дозволяють зменшити витрати та підвищити якість обслуговування. Слід також звернути увагу на зростаючу роль технологій у	Взяти до уваги, додавши в цикл вибіркових дисциплін, дисципліни які охоплюють основи програмування та розробки програмного забезпечення, аналіз даних, управління проектами в ІТ-сфері, а також інноваційні технології, такі як штучний інтелект і автоматизація, що надасть здобувачам можливість впроваджувати сучасні рішення в управлінні готелями та ресторанами.

			просуванні бізнесу, наприклад, через соціальні мережі та онлайн-маркетинг, що відкриває нові можливості для залучення клієнтів і створення позитивного іміджу компанії.	
Викладач	Ігор Журба	д.е.н, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Хмельницького національного університету	Оптимізувати список вибіркового освітнього компонента з метою виділення окремих блоків «авторських» дисциплін НПП кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства. Зазначене дозволяє більш цілеспрямовано формувати навчальні програми, які краще відповідають сучасним вимогам індустрії гостинності. Виділення таких блоків допомагає сконцентрувати увагу на унікальних темах і підходах, які розроблені викладачами кафедри, що дозволяє забезпечити високий рівень спеціалізації і практичної орієнтації навчання. Це також створює можливість для інтеграції новітніх знань і технологій, які відповідають актуальним трендам та інноваціям у галузі готельно-ресторанного бізнесу. В результаті здобувачі отримують більш глибокі та актуальні знання, що сприятиме зростанню конкурентоспроможності на ринку праці і дозволить навчальним закладам утримувати високий рівень	Врахувати виділення окремих блоків «авторських» дисциплін, оскільки зазначене дозволяє кафедрі формувати унікальні навчальні траєкторії, що відповідають специфічним потребам індустрії готельно-ресторанного бізнесу. Також зазначене сприятиме формуванню науково-дослідницького потенціалу кафедри, оскільки викладачі можуть впроваджувати результати своїх досліджень безпосередньо в навчальний процес, підвищуючи таким чином його якість і актуальність.

<p>Випускник, магістр спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа»</p>	<p>Ерік Бірман</p>	<p>директор ТОВ «Меделін»</p>	<p>освітніх послуг.</p> <p>Звернути увагу на вивчення здобувачами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» дисциплін з іноземної мови. Зазначене обумовлене тим, що готельно-ресторанний бізнес є міжнародною індустрією, що передбачає регулярні контакти з клієнтами з різних країн та культур. Знання іноземних мов не тільки розширює комунікаційні можливості, але і є важливим фактором для забезпечення високого рівня обслуговування. Зокрема, володіння англійською мовою, яка є глобальною мовою міжнародного спілкування, дозволяє ефективно взаємодіяти з міжнародними клієнтами, партнерами та постачальниками.</p> <p>Додатково, знання іноземних мов допомагає в розумінні культурних особливостей та специфіки обслуговування клієнтів з різних країн. Це дозволяє готельно-ресторанному персоналу адаптувати свої послуги відповідно до культурних уподобань і очікувань клієнтів, що підвищує рівень їхнього задоволення і лояльності.</p>	<p>Врахувати зазначену пропозицію, забезпечивши в освітній програмі дисципліни, що зосереджені на термінології і комунікаційних навичках у сфері готельного та ресторанного обслуговування. Інтеграція практичних занять, які імітують реальні ситуації в готельно-ресторанному середовищі, дозволить здобувачам розвивати мовні навички з іноземної мови в контексті професійної діяльності.</p>
---	--------------------	-----------------------------------	--	---

<p>Викладач</p>	<p>Мирослав БОМБА</p>	<p>доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри готельно- ресторанної справи та харчових технологій Львівського національного університету ім. Івана Франка</p>	<p>ОПП може бути покращена шляхом більшого зосередження на міждисциплінарних підходах. Інтеграція знань з інших галузей науки, таких як менеджмент, маркетинг тощо, може покращити рівень підготовки здобувачів. Зокрема, зосередження на міждисциплінарних підходах у навчанні може суттєво розширити горизонти здобувачів освіти, надаючи їм можливість бачити проблеми та можливості з різних точок зору. Такий підхід сприятиме розвитку критичного мислення, інноваційності та гнучкості, що є важливими навичками для успішної кар'єри в сучасному динамічному середовищі. Крім того, міждисциплінарна освіта може стимулювати колаборацію між різними спеціалістами, що веде до більш комплексних та ефективних рішень у професійній діяльності.</p>	<p>Взяти до уваги дане зауваження, оскільки інтеграція знань з різних галузей може суттєво підвищити якість освіти та підготовки здобувачів. Це дозволить створити більш комплексний навчальний процес, який краще відповідатиме вимогам сучасного ринку готельно-ресторанного бізнесу та допоможе випускникам бути більш конкурентоспроможними. Крім того, міждисциплінарний підхід сприятиме розвитку важливих навичок, що є ключовими для успішної професійної діяльності у сфері гостинності. Врахування цих аспектів також може підвищити мотивацію здобувачів та їх зацікавленість у навчанні.</p>
-----------------	---------------------------	--	---	--

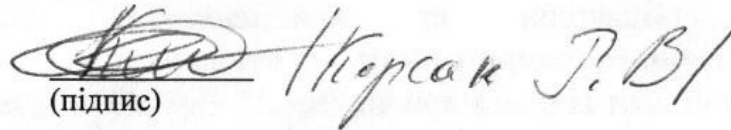
<p>Викладач</p>	<p>Надія МЕЛЬНИК</p>	<p>кандидат географічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та курортології Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника</p>	<p>Рекомендовано доповнити блок вибіркових дисциплін освітніми компонентами, що стосуються інформаційного забезпечення готельно-ресторанного бізнесу та сучасних інновацій, природоорієнтованих та «eco-friendly» технологій. Це дозволить здобувачам отримати глибше розуміння сучасних тенденцій і технологій, які є важливими для ефективного управління та розвитку у цій сфері. Включення таких дисциплін сприятиме підвищенню їх конкурентоспроможності на ринку готельно-ресторанного бізнесу, а також дозволить краще відповідати на виклики, пов'язані з екологічною стійкістю та технологічними інноваціями. Водночас, акцент на інформаційні системи дозволить здобувачам освоїти сучасні інструменти для оптимізації бізнес-процесів та покращення обслуговування клієнтів.</p>	<p>Вирішено врахувати зазначене, оскільки інтеграція тем, що стосуються інформаційного забезпечення готельно-ресторанного бізнесу та сучасних інновацій, відповідає вимогам сучасного ринку гостинності. Розгляд тем про природоорієнтовані та «eco-friendly» технології також є важливим, оскільки екологічна стійкість стає дедалі більш актуальною у сфері гостинності, що може покращити імідж і конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Крім того, знання у цих сферах дозволить здобувачам ефективно впроваджувати інновації, що підвищить їх професійні навички та адаптивність до змінюваного середовища. Включення таких компонентів у навчальний план забезпечить комплексний підхід до</p>
-----------------	--------------------------	---	---	---

				освіти, що допоможе випускникам краще відповідати на вимоги сучасних викликів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Викладач	Михайло ПІТЮЛИЧ	доктор економічних наук, професор, член-кориспондент НАН України, директор готельно-ресторанного комплексу «Смерічка»	Для подальшого вдосконалення програми доцільно і важливо звернути увагу на поглиблене вивчення економічних аспектів бізнесу, такі як стратегічне планування та фінансовий аналіз, що дозволить здобувачам розвинути комплексне розуміння бізнес-процесів у готельно-ресторанному секторі.	Вирішено врахувати зазначене, оскільки це дозволить здобувачам розвинути комплексне розуміння бізнес-процесів у готельно-ресторанному секторі і допоможе краще підготуватися до вимог ринку праці.
Роботодавець	Уляна ГЛАДІЙ	ресторанний консультант, директор готельно-ресторанного комплексу «WHITE HILLS HOTEL SPA AND RESORT».	Для подальшого вдосконалення програми доцільно розширити можливості для стажувань і практичних занять у провідних готелях і ресторанах. Практичний досвід роботи в реальних умовах є важливим для підготовки здобувачів до професійної діяльності і допоможе їм швидше адаптуватися до вимог ринку праці. Зокрема, це сприятиме	Вирішено врахувати зазначене, оскільки залучення до реальної роботи допоможе здобувачам краще зрозуміти специфіку і виклики галузі гостинності, що в свою чергу підвищить їх конкурентоспроможність на ринку готельно-

			розвитку професійних навичок, таких як комунікація з клієнтами, ефективно вирішення проблем та оперативне прийняття рішень.	ресторанного бізнесу і забезпечить швидшу адаптацію до вимог і стандартів професійного середовища.
--	--	--	---	--

Пропозиції та зауваження розглянуто на засіданні кафедри 30 березня 2024 р., протокол № 3

Гарант ОП/ОНП


(підпис)

*- роботодавець, випускник, здобувач освіти, викладач та інші стейкхолдери