

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
кваліфікація – магістр з готельно-ресторанної справи

Представлений для публічного обговорення проект освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» для кваліфікації магістра з готельно-ресторанної справи містить необхідну інформацію щодо переліку, змісту обов'язкових та вибіркових дисциплін, обсягу кредитів ЄКТС, необхідних для набуття загальних та професійних компетентностей, форму атестації та іншу інформацію щодо організації навчального процесу.

Проведений аналіз переліку та змісту навчальних дисциплін показав необхідність внесення деяких змін, спрямованих на поглиблення навчання та отримання знань, навичок і вмінь, необхідних для ефективних професійної діяльності та кар'єри. Зокрема, я вважаю, що для розвитку лідерських якостей та навичок управління в обов'язковій дисципліні можна ввести освітню компоненту «Креативний менеджмент», яка буде надавати компетентності щодо здатності працювати в команді, використовувати комунікаційні технології, Здатність управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.

Підтримую введення нового програмного результату ПНР 13 – Вміння управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї, оскільки на сьогодні це один із ключових моментів успішної діяльності закладу.

Доцільно також підкоректувати перелік вибіркових дисциплін, для того, щоб у здобувачів вищої освіти був вибір різних спрямувань підготовки, а також збільшити кількість кредитів для практичної підготовки на підприємствах сфери гостинності.

В цілому аналіз структури та змісту освітньо-професійної програми показує необхідність доопрацювання за зазначеними напрямками, погодження та прийняття для використання при організації навчального процесу магістрів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Директор ресторану «Хеврон»



Л.В. Авелічев

