

**Узагальнення
пропозицій та зауважень стейкхолдерів Київського національного університету технологій
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» другого (мігістерського) рівня вищої освіти
Освітня програма знаходилася на громадському обговоренні у період з 15.05.2023 р. по 26.06.2023 р.**

<i>Категорія стейкхолдерів</i>	<i>Прізвище та ім'я</i>	<i>Місце роботи (навчання)</i>	<i>Зміст пропозиції</i>	<i>Примітка про врахування/неврахування</i>
Академічна спільнота	Бровенко Т.В, к.т.н.,доцент	КНУКіМ, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, член науково-методичної підкомісії 241 «Готельно-ресторанна справа» НМР МОН України	<p>Витяг з рецензії на проект ОП:</p> <p>1. З огляду на назву програми, а саме, бізнес-аспект, необхідно більш чітко прописати особливості і фокус програми, які б більш вдало розкривали унікальність цієї освітньо-професійної програми.</p> <p>2. Крім того, розкриття унікальності програми вимагає додаткових компетентностей та програмних результатів навчання спрямованих на управління готельно-ресторанним бізнесом та забезпечення його ефективності.</p> <p>3. Для набуття практичних навичок вирішення складних спеціалізованих завдань та більш ефективного досягнення ПРН 11 та 12 (11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу; 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються) пропоную ввести до програми ОК Курсова робота.</p> <p>4. Перелік вибіркових дисциплін, на мій погляд, потребує включення дисциплін, які поглиблюють знання здобувачів щодо сучасних трендів ресторанного та готельного бізнесу та сервісних технологій, новітніх підходів в організації діяльності</p>	<p>Враховано. Внесено відповідні зміни в розділи: орієнтація, фокус та особливості ОП; Додано ФК13 та ПРН13.</p> <p>Внесено пропозиції на НМР Університету щодо розширення каталогу дисциплін вільного вибору студента. Запропоновано здобувачам вищої освіти спеціальності 241 розширити фахові знання через неформальну освіту.</p>

			закладів, ефективних інструментів цифрового маркетингову послуг.	
Григоревська О.О. к.е.н., доц.	КНУДТ, директор навчально-методичного центру підготовки фахівців		В зв'язку зі спорідненістю спеціальностей 241 Готельно-ресторана справа та 242 Туризм та рекреації доречно було б деякі дисципліни, такі як; Індустрія гостинності; Клієнтоорієнтований сервіс, зробити більш універсальним для обох спеціальностей. Це зекономить навантаження НПП в частині затрат часу на розробку ЕНМК та аудиторної роботи зі студентами (зважаючи на мало чисельність груп за туристичним напрямом).	Враховано.
Вергун А. М. к.е.н., доцент	КНУДТ, декан факультету культурних та креативних індустрій		Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП необхідно врахувати концептуальні засади місії та стратегії Київського національного університету технологій та дизайну. Виходячи зі Стратегії розвитку КНУДТ на 2019-2023 рр. щодо орієнтації на підприємницький тип університету, з метою підвищення інноваційності та ефективності, збереження традиційних академічних цінностей та реалізації засад сталого розвитку.	Враховано у меті ОП.
Шевченко О.О. к.е.н.	КНУДТ, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу, доцент		1. Перейменувати назву ОК6 Інтерактивні клієнтоорієнтовані технології обслуговування на Клієнтоорієнтовані сервіси, що є більш зрозумілою для студентів та краще відповідає змісту освітньої компоненти. 2. При оновленні робочих навчальних програм дисциплін враховувати позитивний досвід проведення міжнародної ділової гри між студентами спеціальності Готельно-ресторанна справа КНУДТ та Шеффілд Халлем Університетом. Активно використовувати методи проблемного навчання при викладанні дисциплін на даній ОПП.	Враховано. Враховано при перегляді РНП дисциплін.
Ольшанська О.О.	Декан факультету управління та бізнес-дизайну, член 241ГЕР		Для підготовки магістрів за ОПП Готельно-ресторанний бізнес важливим є практичні навички, які здобувають студенти на виробничій та	

			переддипломний практиках. Пропоную при оновленні програм практик більше уваги приділити дослідженню практики управління бізнес-процесами в готелях і ресторанах, ознайомлення з сучасними технологіями клієнтоорієнтованого сервісу та врахувати завдання направлені на оволодіння практичними навичками роботи з спеціалізованими комп'ютерними програмами	
Здобувачі освіти	Нищенко О.В.	здобувачка вищої освіти за спеціальністю 241, ОП Готельно-ресторанний бізнес, КНУТД	Висловила пропозицію щодо: 1) конкретизації умов зарахування результатів неформальної/ інформальної освіти при вивченні певних тем ОК; 2) розширення баз практики, зокрема, за кордоном.	Враховано при оновленні силабусів. Враховано частково, щодо закордонних баз практики внесено до плану роботи кафедри на 2023-2024 н.р.
	Костіна Н.А.		Відзначила важливість освітнього компоненту «Іноземна мова», який має розвивати здібності студентів щодо здатності спілкуватися іноземною мовою та вільно спілкуватися іноземною мовою усно і письмово для обговорення професійних проблем, запропонувала розробити навчальні курси або окремі модулі чи теми англійською мовою.	Взято до плану розвитку ОП.
Органи студентського самоврядування	Сльозкіна Д. В.	голова студентської ради факультету культурних та креативних індустрій, здобувачка освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, КНУТД	Орган студентського самоврядування погодив проєкт ОП без зауважень. Висловили побажання розширити можливість студентської академічної мобільності за кордоном для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанний бізнес, зокрема, забезпечити можливість проходження практики (стажування) у готелях та ресторанах за кордоном.	Взято до плану розвитку кафедри на 2023/2024 н.р.
Роботодавці, інші зацікавлені особи	Гурт В. В.	Директор готельно-ресторанного комплексу «Asteri»	Коментар на розширеному засіданні кафедри по обговоренню проєкту ОП: Розширити бази проходження виробничої практики студентів до закладами готельно-ресторанного	Враховано. Укладено договори з ресторанами м.Києва «Мисливський двір»

			господарства та замученість фахівців-практиків до освітнього процесу з метою забезпечення можливостей їх майбутнього працевлаштування.	та «Хата рибака». Продовжено роботу в цьому напрямі.
	Тимошенко К.	Директор ПЗ історично-етнографічного музею «Українське село»	Витяг з рецензії на проект ОП: Пропонуємо посилити практикоорієнтовану складову та змінити фокус програми на управління готельно-ресторанним бізнесом.	Враховано. Відповідні зміни внесено в розділи: орієнтація, фокус та особливості ОП.
	Стаучан Л. О.	Директор ТОВ "САНТ ВАЛЕНТИН» Президент Асоціації дитячого та молодіжного туризму України	Коментар на розширеному засіданні кафедри по обговоренню проекту ОП: Структура програми передбачає динамічне навчання, а отже повинна пропонувати комплексний підхід до управління сучасним підприємством індустрії гостинності та реалізувати це через навчання, практичну підготовку і підготовку кваліфікаційного дослідження. Компоненти освітньої програми, що включені до програми мають розкривати перспективи, засновані на теорії, яка тісно пов'язана з практичним застосуванням у сфері послуг готельно-ресторанного бізнесу.	Враховано. Зміст дисциплін переглянуто і ув'язано між собою та посилено зміст сучасною теорією та перспективами розвитку індустрії гостинності (ОКЗ).
	Василевська О.	Директор ТОВ «Салатер'яра»	Витяг з рецензії на ОПП. Для подальшого вдосконалення представленої на рецензування освітньо-професійної програми та ґрунтовної підготовки фахівців за нею пропонуємо впровадити як окрему дисципліну «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі». Окремі теми за цим напрямом розкрито в ОК 6 «Управління готельно-ресторанним бізнесом», але зважаючи на складність і актуальність проектної діяльності в наш час, доречно, на наш погляд, виокремити її в окремий програмний результат навчання та впровадити відповідну дисципліну.	Взято до уваги на 2023/2024 н.р.
		Директор департаменту	Витяг з рецензії на ОПП. Важливою умовою для підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного	Враховано у плані роботи кафедри ТГРБ на 2023-2024 н.р.

		управління персоналом Royal Grand Hotel	бізнесу є використання сучасних інноваційних технологій в навчанні, зокрема, проведення майстер-класів, нетворкінгу і кар'єрного коучінгу від професіоналів-практиків, представників готельно-ресторанного бізнесу. Рекомендуємо розробникам посилити цю складову в структурі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти.	
	Русінова О.О.	Холідей Інн	Рецензія на ОПП надана без зауважень.	
	Грибова Л.В. к.п.н., доц.	Директор інституту професійного росту фахівців туризму і курортів	Витяг з рецензії на ОП Включити до переліку освітніх компонентів курс, що дозволить оволодіти здобувачами знаннями та навичками основних складових індустрії гостинності та інструментів підвищення її конкурентоспроможності.	Враховано при розробці дисципліни Індустрія гостинності.
	Гурт В. В.	Директор готельно-ресторанного комплексу «Asteri»	Рецензія надана без зауважень. Побажання на перспективу посилювати розвиток міжнародної діяльності на спеціальності 241 Готельно-ресторанний бізнес.	Враховано у плані роботи кафедри ТГРБ на 2023-2024 н.р.

Гарант ОП Готельно-ресторанний бізнес

д.е.н., проф. Моргулець О.Б.

Обговорено на засіданнях кафедри ТГРБ:

від 07.06.2023, протокол №11 (результати моніторингу та рецензії на проект ОПП),

від 26.06.2023, протокол №12 (рецензії і відгуки, які надійшли на оновлену ОПП).