

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

головного спеціаліста підрозділу професійної освіти
навчального центру готельної та ресторанної справи
КБ Київ ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент» Магалецької І.А.

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Університету імені Альфреда Нобеля.

Професійна кваліфікація:

Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України на підставі наказу Міністерства освіти і науки України від 04 березня 2020 р. № 384.

У профілі освітньо-професійної програми відображені розділи: загальна інформація, мета освітньої програми, характеристика освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, опис внутрішньої системи забезпечення якості, види та обсяги практик.

Одним з розділів є опис викладання та оцінювання.

Важливою частиною програми є перелік та зміст загальних та фахових компетентностей, що є невід'ємним для підготовки бакалаврів.

Відповідно до цього прописані програмні результати навчання.

Ці дві компоненти конкретизовані через матриці «Компетентності-результати» та «Дисципліни-результати».

Розкрито ресурсне забезпечення реалізації програми – кадрове, матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення.

Є підрозділ з виділенням академічної мобільності здобувачів, у тому числі, національна й міжнародна академічна мобільність та навчання іноземних здобувачів вищої освіти.

Наведений перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність дозволяє відслідковувати вивчення дисциплін двох видів: обов'язкових дисциплін та дисципліни за вільним вибором здобувача, які розподілені за двома циклами підготовки: цикл загальної підготовки; цикл професійної підготовки.

Забезпечено право на вибір навчальних дисциплін у межах, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС.

Наведено розподіл дисциплін за циклами, послідовність їх вивчення, розподіл кредитів, конкретні форми проведення навчальних занять (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації, навчальні й виробничі практики) та їх обсяг, форми підсумкового контролю визначені навчальним планом.

Прописано форми атестації здобувачів вищої освіти у формі атестаційних екзаменів і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Важливо те, що подано опис внутрішньої системи забезпечення якості, а також аналіз процедур та заходів системи.

Висвітлено види та обсяги практик, передбачені освітньою програмою підготовки бакалаврів.

Таким чином, можна стверджувати, що дана освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» дозволяє підготувати бакалавра готельно-ресторанної справи та має право на запровадження в освітню діяльність вищого навчального закладу «Університет імені Альфреда Нобеля» за умови внесення змін згідно з потребами зовнішніх стейкхолдерів.

Кандидат технічних наук,
Керівник структурного підрозділу –
головний спеціаліст підрозділу професійної освіти
навчального центру готельної та ресторанної справи
КБ Київ ТОВ «Рейкарц Хотел Менеджмент»

Магалецька І.А.

