

**Моніторинг урахування пропозицій стейкхолдерів
за «Освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» підготовки
фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
241 «Готельно-ресторанна справа» у 2024-2025 н.р.**

№ з/п	Категорія стейкхолдерів	ПІБ, посада, установа (організація, підприємство)	Зміст пропозиції	Рішення щодо врахування пропозиції
1.	Представники влади	Гавриленко О. А. – директор Агенції регіонального розвитку в Кіровоградській області Соломаха С. Г. – заступник директора Департаменту економічного розвитку та торгівлі Кіровоградської ОДА	Розширити регіональний та практичний контекст освітньої програми	1) Враховано: з урахуванням пропозицій стейкхолдерів щодо посилення регіонального та практичного контексту, ОКС 01 «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах ГРБ» змінено на «Розвиток індустрії HoReCa». Така трансформація дозволяє забезпечити актуальність освітньої програми, розширити аналітичний та прикладний інструментарій підготовки здобувачів, а також підвищити відповідність навчального процесу сучасним тенденціям та викликам розвитку галузі гостинності, зокрема в регіоні. У новому ОКС01 «Розвиток індустрії HoReCa» враховано регіональний аспект, що відображено у змісті окремих тем. Освітній результат для здобувачів: здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії HoReCa з урахуванням регіонального контексту Центральноукраїнського регіону та застосовувати отримані знання для формування ефективних управлінських рішень.

				2) Враховано: ОКС 05 «Економіка та організація діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу» замінено на «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі». Така зміна дозволяє забезпечити сучасний підхід до управління, орієнтований на регіональну специфіку розвитку HoReCa, а також інтегрувати практичні інструменти стратегічного менеджменту й маркетингу для підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі. У новому ОКС05 «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі» спеціально розроблені теми 6, 7, 8, 15 з урахуванням Центральноукраїнського регіону. Освітній результат для здобувачів: здатність застосовувати інструменти стратегічного менеджменту та маркетингу для аналізу, планування й розвитку підприємств HoReCa з урахуванням регіонального контексту та сучасних практик.
				3) Враховано: з метою актуалізації освітньої програми та врахування потреб галузі дисципліну ОКС03 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі» замінено на «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі». Така зміна дозволяє посилити практичну спрямованість підготовки, інтегрувати сучасні підходи до управління персоналом і лідерства, що є ключовими чинниками конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності. У новому ОКС03 «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі» додані питання в розрізі Центральноукраїнського регіону в теми 4 та 8. Освітній результат для здобувачів:

				здатність формувати та реалізовувати ефективні HR-стратегії й застосовувати лідерські підходи для розвитку персоналу та забезпечення сталого функціонування закладів HoReCa. 4) Враховано: з метою актуалізації освітньої програми та врахування потреб галузі дисципліну ОКС03 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі» замінено на «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі». Така зміна дозволяє посилити практичну спрямованість підготовки, інтегрувати сучасні підходи до управління персоналом і лідерства, що є ключовими чинниками конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності. У новому ОКС03 «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі» додані питання в розрізі Центральноукраїнського регіону в теми 4 та 8. Освітній результат для здобувачів: здатність формувати та реалізовувати ефективні HR-стратегії й застосовувати лідерські підходи для розвитку персоналу та забезпечення сталого функціонування закладів HoReCa.
2.	Академічна спільнота	Петленко Т.Г. – відповідальна за акредитацію і ліцензування	Доцільно посилити освітню програму за рахунок розширення акценту на сучасні інноваційні підходи та креативні рішення у сфері HoReCa	1) Враховано: ОКС 02 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» оновлено та перейменовано на «Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі». Така зміна зумовлена потребою розширити акцент з технологічної складової на комплексний підхід до інноваційного розвитку HoReCa, що включає використання сучасних технологій, креативних концепцій сервісу, дизайнерських рішень, нових форматів обслуговування та управлінських інновацій. Це дозволяє інтегрувати світові й регіональні практики в

				освітній процес та забезпечує міждисциплінарний характер підготовки здобувачів. Освітній результат для здобувачів: здатність генерувати та впроваджувати інноваційні й креативні рішення у сфері гостинності; оволодіння інструментами застосування сучасних технологій та підприємницьких моделей у HoReCa; розвиток компетентностей щодо створення конкурентних форматів сервісу з урахуванням міжнародних і регіональних тенденцій.
				2) Враховано: При розробленні ОКС01 «Розвиток індустрії HoReCa» було включено теми, спрямовані на аналіз регіональних особливостей розвитку галузі, впровадження цифрових інновацій та використання креативних рішень на прикладі найкращих міжнародних практик. Це дало змогу посилити ОКС01 відповідно до пропозицій стейкхолдерів, підвищити її практичну спрямованість та забезпечити формування у здобувачів компетентностей, що відповідають сучасним інноваційним тенденціям і креативним викликам індустрії HoReCa. Освітній результат для здобувачів: здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії HoReCa в регіональному та міжнародному контекстах, застосовувати сучасні інноваційні й креативні підходи до організації сервісу та управління, формувати конкурентоспроможні рішення для підвищення ефективності підприємств гостинності.

3.	Роботодавці та інші стейкхолдери	Юшкова Н. С. – директорка Готельно-ресторанного комплексу ПП «Козацька застава» Пенська Л. В. – директорка мережі Point, ПП «РОССО Кіровоград» Гайдук Л. С. – заступник директора з розвитку торговельної мережі магазинів підприємства ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань», керуюча рестораном «Familia. Garden»	Важливо інтегрувати до навчального плану дисципліни, що відображають сучасні підходи до управління та організації бізнес-процесів у сфері гостинності; посилити прикладне спрямування підготовки шляхом формування у здобувачів компетентностей, необхідних для післявоєнного відновлення Центральноукраїнського регіону.	Враховано: назву і зміст ОКС оновлено і уточнено відповідно до сучасних підходів у сфері гостинності: введено ОКС02 «Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі», ОКС05 «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі», ОКС06 «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі». Це підвищує прикладну спрямованість освітньої програми, забезпечує формування у здобувачів сучасних управлінських і аналітичних компетентностей, необхідних для ефективної організації бізнес-процесів у сфері гостинності та сприяє підготовці фахівців, здатних долучатися до післявоєнного відновлення Центральноукраїнського регіону. У ОКС05 «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі» включені теми 6, 7, 8, 15 з урахуванням тенденцій Центральноукраїнського регіону; в ОКС06 «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» розроблені теми 7, 12, 15 з акцентом на Центральноукраїнський регіон; в ОКС07 «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» розроблені теми 5, 6, 7, 8 з урахуванням тенденцій Центральноукраїнського регіону. Це підвищує науково-методичну обґрунтованість та практичну значущість ОП, забезпечує інтеграцію регіонального контексту у зміст навчальних дисциплін, сприяє формуванню у здобувачів здатності до стратегічного мислення, управління ризиками та ефективної реалізації проєктів у сфері гостинності, що є критично важливим для сталого розвитку та
----	----------------------------------	---	--	--

				післявоєнного відновлення Центральноукраїнського регіону. Освітній результат для здобувачів: здатність інтегрувати сучасні управлінські, маркетингові та інноваційні підходи у сфері готельно-ресторанного бізнесу, володіють навичками стратегічного планування, ризик-менеджменту та управління проектами з урахуванням регіональних особливостей, здатні приймати ефективні рішення в умовах невизначеності та сприяти відновленню й розвитку індустрії гостинності в післявоєнний період.
4.	Роботодавці та інші стейкхолдери	Лобанова С. В. – Директорка комплексу Парк Готель «Скіфія»	Передбачити у програмі компетентність та результат навчання, що забезпечують здатність аналізувати процеси у сфері гостинності та розробляти управлінські й інноваційні рішення для післявоєнного відновлення регіону.	Враховано: до ОПП введено СК 13 та ПРН 13, що забезпечує здобувачам здатність аналізувати та синтезувати інформацію про організаційні, управлінські та сервісні процеси в готельно-ресторанному бізнесі, розробляти ефективні управлінські й інноваційні рішення для післявоєнного відновлення регіональної індустрії гостинності та закриває ОКС 02, 03, 05-08. Освітній результат для здобувачів: здатність аналізувати й синтезувати інформацію про організаційні, управлінські та сервісні процеси у сфері готельно-ресторанного бізнесу, розробляти та впроваджувати ефективні управлінські й інноваційні рішення, спрямовані на розвиток та післявоєнне відновлення регіональної індустрії гостинності.

5.	Роботодавці та інші стейкхолдери	Рада стейкхолдерів ЕФ	Посилити ОПП шляхом акценту на розвитку особистісних компетентностей здобувачів, зокрема критичного мислення, креативності, лідерства, комунікаційних навичок та здатності працювати в умовах невизначеності й соціально-економічних трансформацій.	Враховано: в особливостях ОП визначений вагомий акцент на формування креативності, лідерських якостей та здатності працювати в умовах воєнних викликів і соціально-економічних трансформацій. Освітній результат для здобувачів: розвиток креативного та критичного мислення, формування лідерських компетентностей та навичок прийняття рішень у складних умовах; підготовка до адаптації та ефективної роботи в умовах трансформацій ринку та післявоєнної економіки як Центральноукраїнського регіону, так і країни в цілому.
6.	Роботодавці та інші стейкхолдери	Рада стейкхолдерів ЕФ	Доцільно здійснити трансформацію фокусу програми в напрямі посилення прикладної та інноваційної складової, орієнтованої на сучасні потреби індустрії HoReCa, післявоєнне відновлення регіонів України.	Враховано: акцент фокусу ОПП зміщено з аналізу та еко-френдлі технологій на післявоєнне відновлення, сталий розвиток галузі та інтеграцію у міжнародні ринки. Освітній результат для здобувачів: здатність планувати та реалізовувати стратегії сталого розвитку у сфері готельно-ресторанного бізнесу; підготовка до інтеграції у національний і міжнародний ринок гостинності; розвиток навичок стратегічного мислення у складних соціально-економічних умовах.
7.	Роботодавці та інші стейкхолдери	Рада стейкхолдерів ЕФ	Доцільно доповнити структуру ОПП розділом «Особливості програми», у якому відобразити унікальні характеристики, регіональний контекст, інноваційну та практичну спрямованість підготовки фахівців за ОПП.	Враховано: в освітньо-професійну програму додано розділ «Особливості програми», який визначає її орієнтацію на підготовку фахівців, здатних забезпечувати післявоєнне відновлення та сталий розвиток готельно-ресторанної індустрії Центральноукраїнського регіону. Програма інтегрує інновації, цифровізацію бізнес-процесів, стратегічне управління та ризик-менеджмент, формує професійні компетентності з організації якісного сервісу й розвитку підприємницької активності, забезпечуючи

				конкурентоспроможність випускників на національному та міжнародному ринках. Зокрема, оновлена ОПП містить освітні компоненти, що відображають ключові тенденції розвитку індустрії гостинності. Зокрема, передбачено дисципліни ОКС04 «Цифровізація бізнес-процесів в готельно-ресторанній сфері», ОКС05 «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі», ОКС06 «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі», ОКС07 «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі». Ці компоненти забезпечують формування у здобувачів компетентностей із впровадження цифрових інструментів у бізнес-процеси, стратегічного планування та маркетингового позиціонування закладів HoReCa, управління ризиками в умовах невизначеності, а також професійного ведення й реалізації проєктів у сфері гостинності. Таким чином, програма поєднує теоретичну базу з практико-орієнтованими знаннями та навичками, що підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.
8.	Академічна спільнота	В'юник О.В. – координаторка Центру забезпечення якості вищої освіти ЦНТУ	Рекомендується оновити назву дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» на «Методологія сучасних наукових досліджень» з метою актуалізації її змісту відповідно до сучасних наукових підходів, інтердисциплінарних	Враховано: ОК301 «Методологія і організація наукових досліджень» трансформовано у «Методологію сучасних наукових досліджень». Така зміна спрямована на актуалізацію підходів до підготовки здобувачів, розширення міждисциплінарного контексту та інтеграцію сучасних методів наукової роботи. Мета дисципліни визначена як формування у здобувачів системи знань, умінь і навичок щодо методології, організації та проведення наукових досліджень, зокрема у сфері готельно-ресторанної справи, необхідних для розв'язання

			практик та міжнародних стандартів дослідницької діяльності.	складних фахових завдань, генерування нових ідей і прийняття обґрунтованих управлінських рішень. Освітній результат для здобувачів: здатність застосовувати методологію та інструментарій сучасних наукових досліджень у сфері готельно-ресторанної справи для формулювання наукових проблем, збору й аналізу даних, а також підготовки та презентації результатів з дотриманням принципів академічної доброчесності.
9.	Здобувачі вищої освіти	Кравець А.І. – здобувач вищої освіти, гр. ГРС-24м (спец. 241 «Готельно-ресторанна справа»)	Доцільно змінити назву ОКЗ 02 «Професійна комунікація іноземною мовою» (англ. мовою) на «Business Communication in Professional and Public Activities», оскільки така назва ширше відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців.	Враховано: дійсно попередня назва мала загальний і обмежений характер в контексті ОПП і не повною мірою відображала прикладну спрямованість дисципліни для сфери готельно-ресторанного бізнесу. Оновлена назва ОКЗ02 «Business Communication in Professional and Public Activities» (англ. мовою) підкреслює орієнтацію на бізнес-контекст, ділову комунікацію та професійну взаємодію у міжнародному середовищі, а її зміст зорієнтований на розвиток у здобувачів компетентностей ефективної комунікації у професійній, організаційній та публічній сферах, формування здатності чітко й переконливо висловлювати ідеї, конструктивно взаємодіяти в різних бізнесових і соціальних контекстах, а також застосовувати сучасні стратегії, інструменти та технології комунікації для забезпечення успішної професійної діяльності та публічної взаємодії. Оновлений курс зосереджений на розвитку навичок планування, створення та передавання ділової інформації у різних професійних ситуаціях з акцентом на ефективні стратегії комунікації як у національному, так і в міжнародному бізнес-середовищі. Освітній результат для здобувачів: розвиток компетентностей у сфері ділової та міжкультурної

				комунікації англійською мовою; здатність вести переговори, презентувати ідеї та підтримувати ефективні професійні контакти у міжнародному бізнес-середовищі; формування навичок використання сучасної бізнес-лексики та цифрових інструментів комунікації; підготовка до участі у міжнародних програмах мобільності, стажуваннях та професійній діяльності у сфері HoReCa.
10.	Академічна спільнота	Дмитришин Б.В. – доцент кафедри економіки, підприємництва та ГРС	Рекомендується оновити назву ОКС 04 «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів ГРБ»	Враховано: ОКС04 «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів ГРБ» змінено на «Цифровізація бізнес-процесів в готельно-ресторанній сфері». Дійсно, нова назва більш точно відображає сучасний підхід до управління бізнес-процесами, акцентує на цифровій трансформації індустрії HoReCa та формуванні у здобувачів компетентностей, необхідних для ефективного впровадження цифрових рішень у діяльність підприємств гостинності. Освітній результат для здобувачів: формування компетентностей у використанні цифрових інструментів для оптимізації бізнес-процесів; здатність впроваджувати сучасні технології управління у закладах готельно-ресторанної сфери; розвиток навичок аналізу та контролю цифрових процесів у бізнесі; підготовка до професійної діяльності в умовах цифрової трансформації індустрії HoReCa.
11.	Академічна спільнота	Жовновач Р.І. – доктор економічних наук, професор кафедри економічної теорії, маркетингу та економічної кібернетики.	Доцільно посилити освітню програму шляхом інтеграції навчальної компоненти, що орієнтована на формування у здобувачів знань і навичок управління сучасними	Враховано: Заміна ОКС07 «Підприємництво та бізнес-планування ГРС» на «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі». Вважаємо, що попередня назва зосереджувалася на бізнес-плануванні, тоді як сучасна індустрія гостинності потребує навичок управління комплексними проектами, впровадження інновацій та контролю результатів у закладах гостинності.

			проектами у сфері HoReCa.	Освітній результат для здобувачів: здатність розробляти та реалізовувати проекти у сфері HoReCa; формування компетентностей у плануванні, організації та контролі бізнес-проектів; розвиток навичок управління ресурсами та командною роботою; підготовка до впровадження інноваційних рішень та стратегічних ініціатив у готельно-ресторанній індустрії.
12.	Академічна спільнота	Семикіна М.В. – д.е.н., професор кафедри економіки, підприємництва та ГРС	Уточнити структурно-логічну схему ОПП та зробити її більш наочною завдяки візуалізації взаємозв'язків між дисциплінами, що забезпечує відображення їх наступності, інтеграції та узгодженості змісту підготовки здобувачів	Враховано: структурно-логічну схему ОПП уточнено та візуалізовано з урахуванням оновленого змісту ОКЗ та ОКС. У схемі чітко відображені зв'язки між дисциплінами – від освітніх компонентів загальної підготовки до освітніх компонентів спеціальної підготовки, а також їхня наступність і інтеграція з виробничою фаховою практикою, переддипломною практикою та кваліфікаційною роботою. Такий підхід забезпечує логічну послідовність, узгодженість компонент ОПП та їх відображення у формуванні цілісних програмних результатів навчання здобувачів.
13.	Академічна спільнота	Гуцалюк О.М. - доктор економічних наук, професор, гарант освітньо-наукової програми «Економіка» здобувачів вищої освіти за третім (освітньо-науковим) рівнем галузі знань 05 Соціальні та поведінкові науки спеціальності 051 Економіка.	Звернути увагу на коригування СК14 «Здатність формулювати та розв'язувати складні завдання щодо впровадження у діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу еко-френдлі технологій. та ПРН14 «Здійснювати дослідження екологічних вимог до суб'єктів готельно-ресторанного	Враховано: замість попередніх формулювань СК14 та ПРН14, що були зосереджені переважно на екологічному аспекті (еко-френдлі технології та екологізація сфери гостинності), до ОПП було введено нові СК13 «Здатність ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності

		Східноєвропейського університету ім. Рауфа Аблязова	бізнесу з метою впровадження екологічно безпечних технологій та екологізації готельно-ресторанної сфери загалом» в контексті нагальної необхідності оновлення освітньої програми відповідно до сучасних викликів післявоєнного відновлення економіки та специфічних потреб Центральноукраїнського регіону.	Центральноукраїнського регіону» та ПРН13 «Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності». Це дало змогу розширити зміст компетентностей у напрямі управлінських, організаційних та інноваційних завдань, актуалізувати їх відповідно до викликів післявоєнного відновлення та сталого розвитку індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону. Така зміна забезпечує більш комплексне охоплення проблематики функціонування закладів HoReCa, сприяє формуванню у здобувачів здатності до системного аналізу, генерування нових ідей і прийняття ефективних управлінських рішень для підтримки регіональної конкурентоспроможності.
--	--	---	--	---