

**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 2025-2026 н.р.**

№ з/п	Категорія стейкхолдерів	ПІБ, посада, установа (організація, підприємство)	Зміст пропозиції	Рішення щодо врахування пропозиції
1.	Академічна спільнота	Зайченко В.В., доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи	У зв'язку з набранням чинності 01.11.2024 Постанови КМУ «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.09.2024 №1021, відзначено необхідність переходу ОП «Готельно-ресторанний бізнес» на нову спеціальність та створення, у зв'язку з цим, проєкту нової .	Враховано: здійснено перехід ОП «Готельно-ресторанний бізнес» на ОП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги». Створено та представлено на розгляд та обговорення академічної спільноти, стейкхолдерів, роботодавців та здобувачів вищої освіти проєкт нової ОП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», складений з урахуванням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 05.01.2021 р. № 26. Розроблено робочою групою Центральноукраїнського національного технічного університету у складі: Рутинський М. Й. – гарант ОПП, кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ; Журило І. В. – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ; Нісфоян С. С. – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ; Гайдук Л. С. – заступниця директора з розвитку торговельної мережі магазинів підприємства ТДВ М'ясокомбінат

				«Ятрань», керуюча рестораном «Familia Garden», стейкхолдерка ОПП; Лобанова С. В. – директорка комплексу Парк-готель «Скіфія», стейкхолдерка ОПП; Кравець А. І.– здобувач 1 курсу, магістрант кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ.
2.	Академічна спільнота	Петленко Т.Г. – координаторка Центру акредитації і ліцензування ЦНТУ	Посилити відповідність ОП місії та стратегії університету	Враховано: в ОКС 07 «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» додано до теми 7. «Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням» питання «Екологічний та сталий розвиток Центральноукраїнського регіону. Зростання значення «зелених» стандартів управління проєктами, зокрема енергоефективності готелів, мінімізації відходів у ресторанах, використання місцевої екологічно чистої продукції. Розробка заходів підвищення ефективності «зеленого» туризму Центральноукраїнського регіону». В ОКС 03 «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі» додані аспекти сталого розвитку до тем: Тема 1. «Теоретичні та методологічні засади курсу «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі», Тема 3. «Управління ефективністю та результативністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу», Тема 4. «Управління розвитком і рухом персоналу готельно-ресторанного бізнесу», Тема 5. «Управлінські рішення та HR-менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», Тема 10. «Лідерство у кризових ситуаціях в готельно-ресторанному бізнесі».
3.	Академічна спільнота	Рогова Н. В. – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної та	Пропозиції про доцільність уточнення та оновлення назв окремих освітніх компонентів із відповідним	Враховано: ОКС 02 «Інновації та креативні рішення в готельно-ресторанному бізнесі» перейменовано «Креатологія та інноваційний інжиніринг в ГРБ», ОКС 04 «Цифровізація бізнес-процесів в готельно-ресторанній сфері» перейменовано у

		курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі Подолян Я. В. – кандидат педагогічних наук, доцент, т.в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної та туризму Східноєвропейського університету ім. Рауфа Аблязова)	коригуванням їх змісту, щоб вони точніше відображали сучасні тенденції розвитку сфери HoReCa та враховували специфіку нової назви спеціальності.	«Диджиталізація бізнес процесів в індустрії гостинності». Освітній результат для здобувачів: здатність застосовувати креативні підходи та інноваційний інжиніринг для розвитку готельно- ресторанного бізнесу, а також цифрові технології диджиталізації для оптимізації бізнес-процесів в індустрії гостинності.
4.	Здобувачі вищої освіти	Кравець А.І. – здобувач вищої освіти, гр. ГРС-24м (спец. 241 «Готельно- ресторанна справа»)	Пропозиція розширити каталог вибірових дисциплін фахової підготовки та підкреслив необхідність корекції вектора професійної підготовки у зв'язку зі зміною назви спеціальності.	Враховано: Пропозиція щодо розширення каталогу вибірових дисциплін та корекції вектора професійної підготовки була реалізована шляхом включення до навчального плану як обов'язкових, так і вибірових дисциплін, орієнтованих на сферу кейтерингу. У зміст окремих ОКЗ та ОКС було інтегровано теми, що безпосередньо стосуються організації та управління кейтеринговими послугами, інновацій у кейтерингу, особливостей сервісу й логістики у виїзному обслуговуванні. Крім того, у межах вже існуючих дисциплін передбачено питання, пов'язані з кейтеринговою діяльністю, що підсилює практичну спрямованість підготовки та відповідає новій назві спеціальності. В ОКЗ 02 «Business communication in professional and public activities (англ. мовою)» введено додаткову тему Theme 11. «Communication in Catering Services: Client Interaction, Team Coordination, and Event Delivery». В ОКС03 «HR-менеджмент та лідерство у готельно- ресторанному бізнесі» доповнено

				тему 3 «Управління ефективністю та результативністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу», тему 4 «Управління розвитком і рухом персоналу готельно-ресторанного бізнесу», тему 5 «Управлінські рішення та HR-менеджмент готельно-ресторанного» за рахунок включення питань, які безпосередньо стосуються аспектів кейтерингу, зокрема розглядається кейтеринг як інструмент підвищення ефективності діяльності готельно-ресторанних підприємств, управління результативністю кейтерингових послуг у структурі готельно-ресторанного бізнесу, вплив кейтерингових послуг на фінансово-економічні показники готелю/ресторана. В ОКС05 «Стратегічний менеджмент та маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі» доповнено тему 1 «Сутність стратегічного маркетингу та теоретико-концептуальні основи стратегічного менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу й кейтерингу», тему 5 «Стратегічний маркетинговий аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингових компаній», тему 6 «Маркетингова стратегічна сегментація та бізнес-позиціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу і кейтерингових послуг на ринку», тему 8 «Конкурентні маркетингові стратегії у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингових послуг», тему 13 «Інноваційні стратегії та технології розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингових компаній», тему 15 «Цінові та збутові маркетингові стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингових послуг». В ОКС06 «Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» доповнено тему 1. «Сутність,
--	--	--	--	--

				види та класифікація ризиків у готельно-ресторанному бізнесі», тему 6. «Методи та інструменти мінімізації і запобігання ризикам», тему 8. «Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств», тему 7 «Стратегія і тактика ризик-менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі», тему 8 «Управління підприємницькими ризиками готельно-ресторанних підприємств», тему 12. Управління кадровими ризиками в готельно-ресторанному бізнесі», тему 14 «Інноваційні ризики у впровадженні нових послуг і технологій у готелях та ресторанах». В ОКС 07 «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» доповнено тему 5 «Кошторисне планування та ресурсне планування», тему 6 «Управління ризиками в проектах готельно-ресторанної справи» та тему 7 «Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням». Ці додаткові питання стосуються ролі кейтерингу в кошторисному плануванні, ресурсного планування кейтерингових проєктів, аналізу та оцінки ризиків кейтерингових проєктів та особливостей ресурсного забезпечення кейтерингових послуг. Освітній результат для здобувачів: здобувачі набувають здатності застосовувати сучасні знання та інструменти з управління, маркетингу, ризик-менеджменту, HR-менеджменту, бізнес-комунікацій та проєктного менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням специфіки кейтерингових послуг.
5.	Академічна спільнота	Рада стейкхолдерів ЕФ	Доцільно уточнити мету освітньої програми та програмні результати навчання, передбачити	Враховано: на етапі обговорення та вдосконалення ОП враховуються рекомендації академічної спільноти, що здебільшого стосуються уточнення мети і ПРН, визначення додаткових ПРН,

			введення додаткових ПРН, посилити використання сучасних методів і технологій навчання, оновити матеріально-технічну базу, а також здійснити коригування змісту й послідовності освітніх компонентів та уточнити назви окремих дисциплін відповідно до сучасних вимог сфери HoReCa.	впровадження сучасних методів навчання, оновлення МТБ, а також коригування змісту ОК, послідовності їх вивчення та назв окремих дисциплін. Освітній результат для здобувачів: Завдяки внесеним змінам здобувачі отримають комплексні знання про сучасні тенденції розвитку індустрії HoReCa, набудуть навичок застосування інноваційних методів організації готельно-ресторанної справи та кейтерингу, опанують сучасні цифрові технології та управлінські інструменти. Вони зможуть формувати та реалізовувати конкурентоспроможні бізнес-моделі у сфері гостинності, впроваджувати стартап-проекти, застосовувати принципи сталого розвитку та міжнародні стандарти сервісу. Удосконалення освітньої програми сприятиме розвитку професійної мобільності випускників, їхній готовності до роботи в умовах динамічного ринку праці, інтеграції у міжнародний освітній та професійний простір, а також формуванню лідерських якостей і підприємницького мислення.
6.	Роботодавці та інші стейкхолдери	Гавриленко О. А. – директор Агенції розвитку в Кіровоградській області	Посилити інтернаціоналізацію освітньо-професійної програми шляхом розширення практики викладання англійських освітніх компонентів, у тому числі через введення окремих тем та модулів англійською мовою в межах ключових дисциплін спеціальної підготовки.	Враховано: продовжується робота щодо запровадження англійських ОК. Зокрема, окремі теми англійською мовою викладаються у таких курсах: ОКС 03 «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі» (проф. Зайченко В.В.), ОКС 04 «Цифровізація бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері» (доц. Савеленко Г.В.), ОКС 05 «Стратегічний менеджмент та маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі» (проф. Гуцалюк О.М.). Освітній результат для здобувачів: здатність професійно комунікувати англійською мовою у сфері готельно-ресторанного бізнесу, опановування

				сучасною термінологією та вміннями застосовувати її під час вивчення профільних дисциплін, що забезпечує розвиток навичок міжкультурної взаємодії, підвищує їхню конкурентоспроможність на національному та міжнародному ринках праці й сприяє інтеграції у глобальний професійний простір індустрії гостинності.
--	--	--	--	---