

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Ресторанне обслуговування» / «Restaurant Services»
фахової передвищої освіти
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

Ресторанне обслуговування є важливою складовою індустрії гостинності, яка, незважаючи на складні умови воєнного часу, зберігає свій потенціал для розвитку та відновлення. Війна змінила структуру споживчих потреб, ринок праці та організацію роботи закладів ресторанного господарства, проте не зменшила значення професійного сервісу, культури обслуговування й клієнтоорієнтованості. Навпаки, зростає потреба у фахівцях, здатних працювати якісно, відповідально й адаптивно, оскільки саме такі фахівці сприятимуть відновленню економіки та розвитку сфери послуг як у мирному житті, так і в умовах післявоєнної трансформації. Це зумовлює актуальність підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», що реалізується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Рецензована ОПП «Ресторанне обслуговування» відповідає вимогам Стандарту фахової передвищої освіти із спеціальності «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803.

Метою програми є підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері готельно-ресторанного господарства, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо ресторанного обслуговування.

Програма базується на узагальненні національного теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному господарстві та націлена на всебічне вивчення процесів формування, просування, реалізації та організації споживання ресторанних послуг.

Дана освітньо-професійна програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання, збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожним освітнім компонентом, завдяки чому формує у здобувачів освіти компетентності, що є актуальними на ринку праці та необхідними для розв'язання типових завдань з організації обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.

Рецензована освітньо-професійна програма містить комплекс актуальних

освітніх компонентів, в результаті опанування яких здобувачі освіти мають можливість набувати відповідні загальні та спеціальні компетентності, що необхідні для майбутньої успішної професійної діяльності. Кожен обов'язковий освітній компонент сприяє досягненню мети освітньо-професійної програми та запланованих результатів навчання. Послідовність опанування освітніх компонентів, передбачена структурно-логічною схемою, є раціональною та обгрунтованою.

Реалізація програми має достатнє ресурсне забезпечення. Разом з тим з метою підвищення якості підготовки фахових молодших бакалаврів, що здобувають освіту за ОПП «Ресторанне обслуговування», доцільно поглибити взаємодію з ширшим колом суб'єктів ресторанного бізнесу з метою послідовного удосконалення та оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до потреб сучасного ринку праці.

Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» є актуальною, розроблена із врахуванням інтересів стейкхолдерів, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців з ресторанного обслуговування і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

РЕЦЕНЗЕНТ:

Голова правління АТ «Готель «Харків»



Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ

14.04.2025 р.