

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Ресторанна справа» / «Restaurant Business»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

Ресторанна справа є невід'ємною складовою індустрії гостинності та важливим елементом внутрішнього ринку послуг, що зберігає потенціал до розвитку навіть в умовах воєнного часу. Зміни, спричинені збройною агресією, позначилися на структурі попиту, форматах роботи закладів ресторанного господарства та кадрових потребах галузі. У нових реаліях значно зросла потреба у фахівцях, здатних забезпечувати якісний сервіс, ефективно організовувати виробничі та обслуговуючі процеси, адаптуватися до змін і впроваджувати сучасні технології в ресторанній справі. Саме такі фахівці сприятимуть стабілізації та відновленню ресторанного господарства в післявоєнний період. Це визначає актуальність підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанна справа», що пропонується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Рецензована ОПП «Ресторанна справа» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти із спеціальності «Готельно-ресторанна справа», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

Метою програми є підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв'язання складних управлінських задач і практичних проблем суб'єктів ресторанного бізнесу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному бізнесі як складової сфери обслуговування та сфери професійної діяльності та націлена на всебічне вивчення ресторанного бізнесу як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності його суб'єктів.

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 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 обґрунтованою.

Реалізація програми має достатнє ресурсне забезпечення. Разом з тим з метою підвищення якості підготовки бакалаврів, що здобувають освіту за ОПП «Ресторанна справа», 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 «Ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є актуальною, розроблена із врахуванням інтересів стейкхолдерів, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців з ресторанної справи 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

17.04.2025р.