

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

Готельно-ресторанна справа посідає важливе місце в структурі сфери послуг, яка продовжує функціонувати та адаптуватися до викликів сучасності навіть в умовах воєнного часу. Збройна агресія вплинула не лише на організаційні підходи до роботи закладів гостинності, а й суттєво змінила очікування споживачів, формат сервісу та запити ринку праці. Однак потреба у високому рівні обслуговування, професійному сервісі, клієнтоорієнтованості та управлінській гнучкості не лише збереглась – вона зросла. Саме компетентні фахівці, здатні працювати якісно, впроваджувати сучасні рішення та дотримуватись професійних стандартів, відіграватимуть ключову роль у відновленні й розвитку внутрішнього ринку готельно-ресторанних послуг у повоєнний період. У цьому контексті особливої актуальності набуває підготовка фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», що реалізується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Рецензована освітньо-професійна програма є структурованою та логічною. В ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, перелік компетентностей випускника, зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання, ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми, академічна мобільність, перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання, форма атестації, вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти, матриці відповідності компетентностей та результатів навчання обов'язковим компонентам.

Метою ОПП 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 суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Програма націлена на всебічне вивчення процесів формування, просування, реалізації та організації споживання готельних та ресторанних послуг, формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності у сфері готельного та ресторанного

господарства.

Освітні компоненти ОПП є сучасними та практикоорієнтованими, повністю забезпечують набуття загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом фахової передвищої освіти із спеціальності «Готельно-ресторанна справа», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 р. № 803 та даною освітньо-професійною програмою.

З метою посилення практичної підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП «Готельно-ресторанна справа» доцільно розширити використання інтерактивних методів навчання, зокрема: навчальних тренінгів, кейс-методів, ділових ігор, виробничих практикумів на базі лабораторій та підприємств. Застосування таких форм сприяє формуванню професійних компетентностей та підвищенню готовності здобувачів до реальної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

В цілому освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги повністю відповідає вимогам сучасної освіти, запитам ринку праці та рекомендується для реалізації у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Завідувачка кафедри
туризму і готельно-ресторанного
бізнесу Національного технічного
університету «Харківський
політехнічний інститут»,
доктор економічних наук, професор

Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

17.04.2025 р.

ПІДПИС
ЗАСВІАЧУЮ

ЗАСТ
ДИРЕКТОРА
ВАЛЕРІЙ

