

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 посідає вагоме місце в структурі сфери послуг, яка продовжує функціонувати й розвиватися навіть у складних реаліях воєнного часу. Зміни, спричинені війною, торкнулися не лише організаційних моделей роботи закладів ресторанного господарства, а й суттєво вплинули на очікування споживачів та потреби ринку праці. Проте потреба у високоякісному сервісі, професійному обслуговуванні та орієнтації на клієнта не зникла – навпаки, вона посилилася. Саме фахівці, здатні діяти в умовах невизначеності, впроваджувати ефективні рішення та дотримуватись стандартів якості, будуть ключовими у відбудові сфери послуг у повоєнний період. У цьому контексті актуальності набуває підготовка фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», 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 щодо ресторанного обслуговування.

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

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 «Ресторанне обслуговування» 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 ресторанного бізнесу.

В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» 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

17.04.2028 р.

ПІДПИС
ЗАСВІДЧУЮ

ЗАСТ.
ДИРЕКТОРА
ВАЛЕРІЙ

