

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 посідає важливе місце в системі сфери послуг, яка, незважаючи на виклики сьогодення, продовжує функціонувати, адаптуватися та формувати нові підходи до обслуговування споживачів. Повномасштабна війна суттєво вплинула на організацію роботи підприємств ресторанного господарства, трансформувала очікування клієнтів і змінила структуру попиту на ринку праці. Водночас зросла потреба у кваліфікованих фахівцях, які володіють сучасними технологіями обслуговування, здатні діяти гнучко, якісно, орієнтуючись на високі стандарти сервісу й нові умови ведення бізнесу. Саме такі фахівці відіграватимуть ключову роль у відновленні та розвитку ресторанної галузі як важливої складової внутрішнього ринку у повоєнний період. У цьому контексті особливої актуальності набуває підготовка бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанна справа», що пропонується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Представлена освітньо-професійна програма є структурованою та логічною. В ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічна мобільність, перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність, форма атестації, матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам, матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими компонентами.

Метою ОПП 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 спрямована на всебічне вивчення ресторанного бізнесу як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності його суб'єктів, формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності у сфері ресторанного бізнесу з урахуванням змін зовнішнього

середовища.

Освітні компоненти ОПП є сучасними та практикоорієнтованими, повністю забезпечують набуття загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом вищої освіти із спеціальності «Готельно-ресторанна справа», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384 та даною освітньо-професійною програмою.

З метою посилення практичної підготовки бакалаврів за ОПП «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 ресторанного бізнесу.

В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої 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
17.04.2025р.

