РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа», яка реалізується в Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Реалії ресторанного бізнесу такі, що більшість людей, які мають намір займатися ним, частіше мало розуміють, що цей бізнес з себе уявляє. Вони мають незначне уявлення щодо етапів створення ресторану, труднощів та ризиків, з якими цей бізнес стикається. Тому важливо вже під час навчання у закладах вищої освіти готувати фахівців, які матимуть необхідні знання з ресторанної справи та комплексне, системне уявлення щодо багатьох аспектів функціонування ресторанного бізнесу в сучасних умовах ринку.

Ознайомлення з наданою на рецензування освітньо-професійною програмою справляє позитивне враження. Її зміст, склад та послідовність вивчення дисциплін, які пропонуються бакалаврам з готельно-ресторанної справи, дозволяють досягти необхідних фахових компетентностей, а значна увага до практичної підготовки здобувачів освіти має дозволити здобувачам отримати необхідні практичні навички щодо організації роботи закладів ресторанного господарства, розроблення концепції розвитку бізнесу, формування проектів розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу.

Працюючи в компанії «Ресторанний консалтинг», маючи більш ніж 20 річний досвід роботи в сфері створення успішних ресторанів, можу відзначити, що здобувачам потрібні фундаментальні знання з маркетингу, економіки, знання світових тенденцій та іновацій в ресторанному та готельному бізнесі. Вважаю, що варто було доповнити освітню програму дисциплінами аналітичного профілю.

Враховуючи зазначене, рекомендую освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» до реалізації у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут».

Рецензент,
директор компанії «Ресторанний консалтинг» **Ольга Насонова**