

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», розроблена колективом кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, є структурно цілісним документом, що повністю відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України.

Розширення внутрішнього та в'їзного туризму, підвищені стандарти сервісу та активна цифровізація бізнес-процесів у HoReCa зумовлюють стійку потребу в кадрах, які володіють одночасно операційними, управлінськими та технологічними навичками. Запропонована програма відповідає даному запиту: вона формує фахівця, здатного оперативно інтегруватися у виробничі ланцюги готелів і ресторанів та підтримувати їх адаптивність на динамічному ринку послуг.

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» має досвід, потужний кадровий потенціал та відповідну матеріально-технічну базу для виконання такого завдання. Ознайомлення із змістом освітньої програми дозволило виявити, що вона побудована з урахуванням принципів студентоцентризму: наявність широкого блоку вибіркового компонентів надає здобувачам можливість індивідуалізувати освітню траєкторію відповідно до власних професійних орієнтацій. Програмою передбачено обов'язкову практичну підготовку на різних етапах навчання, що сприяє закріпленню теоретичних знань у реальних умовах професійної діяльності.

Пропозицією щодо удосконалення освітньої програми є доцільність перенесення вивчення дисципліни "Гігієна і санітарія в галузі" на другий семестр, щоб сформувати у студентів базові знання з безпеки та санітарних норм ще до початку технологічної практики. Це дозволить краще підготувати здобувачів до вимог реального виробництва в умовах закладів гостинності. Також пропонуємо перенести "Психологію міжособистісної взаємодії та конфліктологію" з п'ятого на другий семестр, оскільки ефективна комунікація та управління конфліктами є критично важливими вже на етапі першого контакту з гостем. Раннє опанування цих навичок сприятиме формуванню сервісної культури та професійної поведінки. Такий перегляд графіка навчання підвищить якість практичної підготовки та адаптацію студентів до вимог ринку.

Враховуючи повноту, методичну обґрунтованість, актуальність програми та зміст освітньо-професійної програми, вона може бути рекомендована до реалізації в освітньому процесі Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

Керуючий готель Optima Collection

В.О. Моїсєєв

