

РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що реалізується у Національному технічному
університеті «Харківський політехнічний інститут»**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» реалізується відповідно до вимог Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та орієнтована на підготовку фахівців, які здатні здійснювати професійну діяльність у сфері гостинності в умовах трансформацій економіки, цифровізації сервісу та глобалізації послуг, та формує комплекс теоретичних знань, практичних навичок і ціннісних орієнтацій, які необхідні для ефективної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі як в Україні, так і за її межами.

Мета освітньої програми чітко реалізується через структуровану та обґрунтовану систему дисциплін, які охоплюють ключові функціональні напрями галузі. Так, дисципліни «Економічна теорія», «Менеджмент туризму та індустрії гостинності», «Маркетинг та брендинг», «Правознавство», «Економіка готелів та ресторанів» – створюють інтелектуальне підґрунтя для розуміння економічних процесів, що є необхідним для реалізації управлінських функцій у сфері послуг. Це забезпечує інструментальну готовність до професійної діяльності, як і передбачено метою програми.

Серед фахових дисциплін присутні «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», які спрямовані на розвиток операційних та сервісних компетентностей – основи професійної діяльності фахівця з готельно-ресторанної справи.

Наявність практик в обсязі 20 кредитів ЄКТС та курсів прикладного характеру, таких як «Управління якістю продуктів і послуг в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі», «Облік і аналіз діяльності підприємств», «Гігієна і санітарія в галузі», забезпечує прикладну реалізацію поставленої мети – підготовку конкурентоспроможного фахівця, здатного працювати в реальному бізнес-середовищі.

Відзначаємо модульність і збалансованість навчального плану, що дозволяє формувати індивідуальні траєкторії навчання.

Вважаємо за доцільне доповнити перелік фахових дисциплін освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» ОК «Барна справа та організація роботи сомельє». Ця дисципліна орієнтована на розширення професійних компетентностей здобувачів, а саме сприятиме розширенню фахових умінь у галузі ресторанного сервісу та гастрономії; оволодінню сучасними технологіями барного

обслуговування; підвищенню конкурентоспроможності випускників на ринку праці.

Таким чином, зміст освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» чітко відповідає задекларованій меті. Всі основні групи дисциплін (загальні, фахові, вибіркові, практичні) узгоджено інтегруються в логічну освітню траскторію та забезпечують системне формування ключових компетентностей. Програма є актуальною, практично спрямованою, а її подальше вдосконалення – через доповнення фахових компонентів – сприятиме ще вищому рівню її ефективності та ринкової релевантності.

Кандидат географічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи
Прикарпатського національного університету
імені Василя Стефаника



Надія МЕЛЬНИК