

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» у Полтавському університеті економіки і торгівлі

Повномасштабне вторгнення Російської Федерації суттєво вдарило по готельному бізнесу України. Формування ключових стратегічних орієнтирів та підходів з метою його збереження та формування потенціалу поствоєнного розвитку зумовлює необхідність якісної професійної підготовки кадрів, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі. Тому, підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» є важливим та актуальним завданням сьогодення.

Рецензована освітньо-професійна програма (далі – ОП) розроблена робочою групою, до якої увійшли як науково-педагогічні співробітники кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Потавського університету економіки і торгівлі, так стейкхолдери: роботодавці – представники готельного бізнесу, випускники ОП та здобувачі першого (бакалаврського) рівня.

У програмі чітко визначені мета, наведена характеристика, перелік освітніх компонентів, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, ресурсне забезпечення реалізації програми, програмні компетентності, програмні результати навчання, структурно-логічно схема послідовності вивчення освітніх компонентів, матриці: відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та забезпечення програмних результатів відповідними компонентами ОП.

Зазначена програма вирізняється відповідністю сучасним стандартам, гнучкістю та високим рівнем підготовки випускників, що є важливими показниками успішності бакалаврської освітньо-професійної програми.

Особливістю рецензованої програми є практико-орієнтовне навчання, надання навичок реалізації окремих сервісних послуг за допомогою

автоматизованої системи управління готелем «Servio» на прикладі віртуального готелю «Golden Scapes», можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг, а також використання знань і досвіду вітчизняних практиків та професіоналів готельного бізнесу під час надання освітніх послуг.

Не зважаючи на позитивні аспекти, є декілька пропозицій, які доцільно врахувати для подальшого вдосконалення освітньо-професійної програми. А саме, при реалізації ОП в освітньому процесі звернути увагу на:

а) оцінку інтерактивності навчання – важливо виявити, наскільки інтерактивні та зацікавлюючі для студентів є заняття, додаткові матеріали та інші навчальні ресурси. Відгуки студентів можуть бути корисним інструментом для оцінки ефективності програми;

б) стимулювання наукових досліджень – заохочення студентів та викладачів до активної наукової роботи сприятимуть престижу програми та мотивуватимуть до вирішення актуальних завдань у галузі готельно-ресторанного бізнесу та курортного господарства.

Отже, представлена на рецензування ОП «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є актуальною, відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів, що дозволяє рекомендувати її для реалізації в освітньому процесі закладу вищої освіти.

Рецензент

Директор ресторану

«Тераса Територія м'яса»

Василенко О.Г.

