

РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми
Готельно-ресторанна справа
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузь знань 24 Сфера обслуговування

Представлений на рецензування проєкт освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа містить чітко сформульовану мету, характеристику предметної області, орієнтацію, особливості та основний фокус, придатність працівників до працевлаштування.

Освітня програма містить перелік освітніх компонентів, які забезпечать підготовку високваліфікованого фахівця для сфери обслуговування, який буде володіти сучасними знаннями та навичками практичної діяльності в готельно-ресторанній індустрії, гостинності, відпочинку та оздоровлення. В освітньо-професійній програмі подана структурно-логічна схема освітнього процесу, яка є обґрунтованою та послідовною. Практична підготовка передбачає проходження чотирьох видів практики, три з яких є виробничими.

Розглядаючи освітні компоненти вважаю доцільним внести наступну пропозицію: замість вивчення освітньої компоненти «Вища математика» ввести освітню компоненту «Статистика», так як для фахівців сфери обслуговування така ОК важливіша і потрібніша в подальшій професійній діяльності.

Загалом, представлений на рецензування проєкт освітньо-професійної програми підготовки здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» є актуальним та відповідає вимогам щодо підготовки фахівців сфери обслуговування та рекомендується до впровадження в навчальний процес в Полтавському державному аграрному університеті.

Рецензент:
Директор
ТОВ «Олень у протигазі»



Безкорвайний А.О.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування
кваліфікації: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Освітня програма, що рецензується, розроблена робочою групою науково-педагогічних працівників кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету і передбачає підготовку бакалаврів з готельно-ресторанної справи, потреба в яких гостро відчувається в Україні.

Сьогодні ринок праці в Україні та, зокрема, наше підприємство вимагає фахівців з готельно-ресторанної справи, які мають достатній рівень фахової підготовки, здатні розробляти, реалізовувати та організовувати споживання послуг готельно-ресторанної індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення із поєднанням автентичності української культури, європейських вимог та регіонального контексту, уміють здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, уміють застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

Згідно із освітньо-професійною програмою підготовка бакалаврів триває чотири навчальних роки, протягом яких здобувачі засвоюють 240 кредитів ЄКТС, що передбачає опанування обов'язкової програми циклу дисциплін загальної та професійної підготовки. За набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок відповідає цикл освітніх компонентів професійної підготовки, навчальна, виробнича, переддипломна практики.

Визначені в ОПП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій першого (бакалаврського) рівня, а саме

шостому рівню і передбачають здобуття теоретичних і практичних знань, умінь, навичок за обраною ОП.

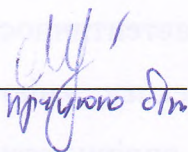
Для реалізації освітньої програми існує достатнє матеріально-технічне та кадрове забезпечення.

Слід зауважити, що під час розгляду освітньо-професійної програми було висловлене побажання щодо дисципліни «Світові тенденції готельно-ресторанних послуг». Вважаю, що вивчати сучасні тренди готельно-ресторанних послуг потрібно не в розрізі країн світу, а з огляду національних і культурних особливостей.

Подана на рецензію освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідає вимогам і може бути використана в навчальному процесі.

Керівниця

таверни «4 Bastion»



Марина ПУШКАРЬОВА