

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна страва та кейтеринг Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа вирізняється сучасним підходом до підготовки фахівців, які здатні працювати у швидко змінних умовах індустрії гостинності та виїзного обслуговування. Програма гармонійно поєднує академічні знання з практичним досвідом, що особливо важливо для роботи у сфері кейтерингу та комплексного сервісу.

Вона охоплює широкий спектр освітніх компонентів: «Організація обслуговування в готелях та закладах ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг».

Програма спрямована на формування у здобувачів умінь ефективно організовувати роботу закладів і виїзних сервісів, координувати команди, впроваджувати інноваційні методи обслуговування клієнтів, адаптуватися до потреб різних цільових аудиторій та забезпечувати високий рівень сервісу на будь-якому майданчику — від камерних прийомів до масштабних заходів.

Сильними сторонами програми є її практична орієнтованість, тісний зв'язок із сучасними тенденціями готельно-ресторанного бізнесу, а також акцент на розвитку комунікативних, організаційних і лідерських компетентностей. Такий підхід забезпечує випускникам конкурентні переваги та відкриває широкі можливості для працевлаштування як у класичних закладах гостинності, так і у сфері виїзного обслуговування.

На мою думку, дана освітньо-професійна програма є інноваційною, актуальною та такою, що відповідає найвищим стандартам професійної підготовки кадрів для готельно-ресторанної галузі та кейтерингу.

Разом із тим, вважаю за доцільне висловити окремі зауваження та рекомендації щодо подальшого вдосконалення освітньо-професійної програми. Насамперед, доцільно ще більше посилити практичну складову підготовки здобувачів освіти в частині опанування сучасних цифрових рішень, що активно використовуються в готельно-ресторанному бізнесі, а саме систем автоматизації закладів, сервісів онлайн-бронювання, цифрових інструментів комунікації з гостями, електронного обліку замовлень, доставки та управління клієнтським досвідом.

Крім того, з огляду на потреби сучасного ринку праці, варто ширше конкретизувати в освітніх компонентах і практичній підготовці питання, пов'язані з організацією кейтерингових послуг, банкетного сервісу, event-обслуговування, роботою з різними категоріями гостей, а також формуванням навичок реагування на нестандартні сервісні ситуації та управління якістю обслуговування в реальних умовах функціонування закладів гостинності.

Директор
ТОВ «ШИШКІН РЕСТОРАН»
14.08.2025р.



Ярослава МИХАЙЛОВА