

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
ВСП «Фаховий коледж економіки і технологій
Національного університету «Чернігівська політехніка»

Робота сучасного ресторанного закладу вимагає від працівника не лише знання технології та правил обслуговування. Для роботодавця важливо, щоб молодий фахівець умів працювати з гостями, швидко орієнтуватися в робочих ситуаціях, взаємодіяти з персоналом, користуватися цифровими системами, розуміти принципи організації роботи закладу та відповідально ставитися до якості сервісу. Саме з цієї позиції було проаналізовано освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа».

З позиції роботодавця позитивно оцінюю те, що зміст програми орієнтований на підготовку здобувачів освіти до реальної роботи у закладах готельно-ресторанного господарства. Зокрема, вивчення таких освітніх компонентів, як «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг», дає можливість сформувати знання і навички, без яких складно уявити роботу сучасного ресторанного закладу. Доречним вважаю і включення до програми освітнього компонента «Кейтеринг», оскільки виїзне обслуговування, організація банкетів та інших заходів сьогодні є одним із затребуваних напрямів ресторанного бізнесу.

Актуальним вважаю посилення в програмі цифрової та маркетингової складових. Використання спеціалізованих інформаційних систем, автоматизація операційних і сервісних процесів, аналіз потреб споживачів та просування послуг уже є частиною повсякденної діяльності закладів ресторанного господарства. Тому наявність освітнього компонента «Інформаційні системи та цифрові технології в готельно-ресторанній справі», використання ресурсу Servio, а також формування відповідних професійних компетентностей є доречними та відповідають сучасним умовам роботи підприємств галузі.

Разом із тим, як рекомендацію до подальшого вдосконалення програми, вважаю доцільним під час реалізації професійних освітніх компонентів і практичної підготовки більше уваги приділяти моделюванню реальних ситуацій, з якими працівники стикаються у щоденній роботі ресторану. Це можуть бути робота зі скаргами та нестандартними запитами гостей, вирішення конфліктних ситуацій, координація роботи персоналу в години максимального завантаження закладу, організація банкетного та кейтерингового обслуговування. Такий підхід сприятиме розвитку самостійності здобувачів освіти та їх готовності приймати рішення безпосередньо у професійній діяльності.

Також доцільно і надалі підтримувати безпосередню взаємодію коледжу із закладами ресторанного господарства, залучати практиків до проведення окремих занять, професійних зустрічей і обговорення реальних виробничих ситуацій, а також враховувати пропозиції роботодавців під час наступних переглядів освітньо-професійної програми.

Загалом зміст освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відповідає сучасним напрямам розвитку сфери гостинності та створює належні умови для формування професійних компетентностей майбутніх фахівців. Програма поєднує технологічну, сервісну, управлінську, цифрову та практичну підготовку, що є важливим для подальшої професійної діяльності випускників у закладах готельно-ресторанного господарства та кейтерингу.

ФОП Дорош Ольга Юріївна
Власниця мережі закладів
ресторанного господарства «Кукурудза»

30.06.2026



Ольга ДОРОШ