

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»

Ознайомившись з освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа, можу відзначити, що її зміст охоплює основні напрями підготовки майбутніх фахівців для підприємств сфери гостинності. Програма враховує специфіку готельного та ресторанного обслуговування і передбачає формування знань та навичок, які необхідні для подальшої роботи за фахом.

Для готельного підприємства важливо, щоб працівник розумів організацію роботи закладу, умів спілкуватися з гостями та колегами, дотримувався стандартів обслуговування і відповідально ставився до виконання своїх обов'язків. Ці аспекти знайшли відображення у змісті представленої освітньо-професійної програми.

Вважаю вдалим те, що підготовка здобувачів освіти не обмежується безпосередньо технологією готельного обслуговування. Програма передбачає вивчення організації готельного та ресторанного господарства, управління якістю продукції та послуг, психології, менеджменту і маркетингу у сфері гостинності. Таке поєднання дає можливість майбутньому фахівцю розуміти не лише свої безпосередні обов'язки, а й загальні принципи роботи підприємства сфери гостинності.

Для працівників готельної сфери практичне значення має також володіння іноземною мовою. Наявність у програмі іноземної мови за професійним спрямуванням дозволяє формувати навички, необхідні для спілкування з іноземними гостями: надання інформації про послуги, умови проживання, відповіді на запитання та вирішення питань, які можуть виникнути під час перебування гостя в готелі.

Доцільним є поєднання в програмі готельної та ресторанної складових. У діяльності готельних комплексів проживання, харчування та додаткові послуги часто є взаємопов'язаними, тому майбутньому фахівцю важливо мати уявлення не тільки про організацію готельного обслуговування, а й про роботу ресторанного підрозділу. Передбачені програмою освітні компоненти дозволяють сформувати таке комплексне розуміння діяльності підприємства.

Як рекомендацію при реалізації освітньо-професійної програми вважаю доцільним більше уваги приділяти формуванню у здобувачів освіти культури гостинності та професійної поведінки. Для працівника готелю важливими є уважність до гостя, коректність у спілкуванні, дотримання професійної етики, уміння працювати з різними категоріями гостей та розуміння відповідальності кожного працівника за якість обслуговування. Такі навички варто послідовно відпрацьовувати під час професійних освітніх компонентів і практичної підготовки.

Також доцільно під час практичної підготовки знайомити здобувачів освіти з роботою різних служб готелю та особливостями їх взаємодії. Результат обслуговування залежить від узгодженої роботи служби прийому і розміщення, обслуговування номерного фонду, ресторанного підрозділу та інших служб. Розуміння цих взаємозв'язків допоможе майбутньому фахівцю швидше адаптуватися до роботи в готельному підприємстві.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» забезпечує необхідну основу для підготовки фахівців, здатних розпочати професійну діяльність у сфері гостинності та надалі розвивати свої професійні навички. Представлений зміст підготовки відповідає основним потребам готельного господарства, а висловлені рекомендації можуть бути враховані під час реалізації та подальшого перегляду освітньо-професійної програми.

Директор
Готелю «Optima Collection»
ТОВ «Брейн Солюшнс»
30.06.2026



Станіслав ПРОКОПЕНКО