

Рецензія-відгук

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа
галузь знань J Транспорт та послуги
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної
справи

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, яка реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж вимірювань Державного університету інтелектуальних технологій та зв'язку» орієнтована на підготовку фахівців, здатних вирішувати практичні завдання в умовах сучасного сервісу. Особливо цінним для нас, як роботодавців, є включення компетенцій, що стосуються кейтерингу та інноваційних технологій (ОК17). Це відповідає сучасним трендам, де гнучкість формату обслуговування є критичною для виживання бізнесу.

Програма передбачає 12 кредитів ЄКТС на навчальну та виробничу практики, що є фундаментом для формування реальних навичок.

Підтримую акцент на результаті навчання РН6 (клієнтоорієнтований сервіс) та РН10 (продуктивне спілкування). Для ресторатора «soft skills» персоналу часто мають більше значення, ніж теоретичні знання.

Вивчення інформаційних систем (ОК14) та використання Google Workspace у навчанні готує студентів до роботи з сучасними системами автоматизації (CRM, POS-системи), що зараз є обов'язковим стандартом.

Важливо, що програма охоплює питання гігієни, санітарії та безпеки споживачів, що є критично важливим для репутації будь-якого закладу.

Використання проблемно-орієнтованого навчання та ділових ігор дозволяє моделювати реальні конфліктні або нестандартні ситуації, які виникають у ресторані.

Наявність 13 кредитів вибіркових компонентів дає можливість студенту поглибити знання у вузьких нішах.

Наявність навчальної лабораторії ресторанної справи та готелю в коледжі дозволяє відпрацьовувати навички в умовах, наближених до реальних.

Проаналізувавши освітньо-професійну програму маємо деякі рекомендації:

за освітньо-професійною програмою на англійську (за професійним спрямуванням) виділено 8 кредитів. Як директор, я б радив робити максимальний наголос на розмовній практиці саме в контексті ресторанного меню та винної карти.

Економічний блок: Звертаю увагу на ОК21 (Основи підприємницької діяльності). Було б доцільно додати більше кейсів з фудкосту та управління відходами, що є ключовим для прибутковості закладу.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є ґрунтовною, збалансованою та відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій (5 рівень). Випускники такої програми зможуть швидко адаптуватися на первинних посадах адміністраторів або фахівців із сервісу.

Директор

ТОВ «Верона Центр»



Олег Згадов

Олег ЗГАДОВ

Рецензія-відгук

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа
галузь знань J Транспорт та послуги
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної
справи

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, яка реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж вимірювань Державного університету інтелектуальних технологій та зв'язку» демонструє системний підхід до підготовки фахівців 5-го рівня НРК. З точки зору фінансово-економічної безпеки підприємства, надзвичайно важливим є включення таких компонентів:

OK21 «Основи підприємницької діяльності». Спрямований на розуміння економічних механізмів функціонування бізнесу.

OK13 «Менеджмент та маркетинг». Забезпечує базу для стратегічного планування та аналізу ризиків.

OK12 «Гігієна і санітарія». Формує фундамент для впровадження систем НАССР.

OK18 «Забезпечення безпеки життя споживачів». Прямо корелює з мінімізацією операційних ризиків закладу.

Для банкетного сервісу, де одночасно обслуговується велика кількість гостей, питання безпеки харчування є пріоритетним. В ОПП належним чином відображені здатність контролювати якість продукції та послуг, що є ключовим індикатором професійної придатності випускника.

Як завідувачка кафедри, кандидат економічних наук ОНТУ, я відмічаю високу якість методичного забезпечення програми.

Послідовність вивчення від «Вступу до спеціальності» (ОК15) до кваліфікаційного іспиту (ОК25) є методично обґрунтованою.

Використання Google Workspace for Education та ліцензійного ПЗ (модуль «Готель») забезпечує відповідність вимогам сучасного інформаційного суспільства.

Програма готує не просто виконавця, а фахівця, здатного нести відповідальність за результати діяльності в умовах невизначеності.

З огляду на специфіку кейтерингу та банкетного обслуговування, зазначених у назві спеціальності, пропоную:

У межах ОК17 «Інноваційні технології» більше уваги приділяти методам подовження термінів зберігання сировини (наприклад, технології Sous-vide та Cook&Chill), що є елементом продовольчої безпеки.

Розширити ОК19 «Оцінка відповідності» кейсами щодо внутрішнього аудиту фінансових потоків у ресторанному господарстві.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» ВСП «ФКВ ДУІТЗ» є цілісним документом, який готує фахівця, здатного забезпечити не лише високий рівень сервісу, а й економічну стабільність закладу. Програма повністю відповідає Стандарту фахової передвищої освіти.

Директор

ТОВ «Верона-М»



Наталія ЗГАДОВА

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»

галузь знань J Транспорт та послуги

спеціальність J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

кваліфікація - Фаховий молодший бакалавр

з готельно-ресторанної справи

Ефективне функціонування закладів індустрії гостинності значною мірою залежить від якості підготовки фахівців сфери гостинності. Саме, всебічний розвиток кадрів галузі гостинності, їх теоретична і практична підготовка забезпечують високий рівень конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу. У процесі навчання у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ» розглядаються питання організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, принципи управління підприємствами цієї сфери, технології обслуговування гостей, організація роботи персоналу, документообіг. Особлива увага приділяється питанням забезпечення якості надання послуг та їх безпеки.

Рецензована освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» розроблена викладачами Циклової комісії спеціальних дисциплін «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ВСП «Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ» із врахуванням сучасних вимог ринку праці та готельно-ресторанної сфери. В освітньо-професійній програмі визначено програмні компетентності, які розподілені на загальні та спеціальні (фахові) компетентності, які відповідні для запропонованої програми. Програмні результати навчання рецензованої ОПП визначені виходячи із практичних потреб у сфері готельно-ресторанного бізнесу Південного регіону.

ОПП складена логічно, де розкрито: загальна інформація, мета, характеристика програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті навчання. ОПП реалізує підвищення рівня знань та навичок з організації готельного і ресторанного господарства та орієнтована на спеціальну


підготовку сучасних фахівців з готельно-ресторанної справи, ініціативних, здатних до швидкої адаптації в сучасному бізнес-середовищі.

Для вдосконалення професійних умінь і навичок за фахом та придбання практичного досвіду під час навчання здобувачі освіти проходять різноманітні види практик на підприємствах індустрії гостинності Одеського регіону. Вивчаються дисципліни: будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів; організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства; організація та технологія обслуговування в готелях; сучасна електропобутова техніка в готельних та ресторанных комплексах; організація обслуговування споживачів послуг; оцінка відповідності сервісної діяльності; стандартизація та якість готельних та туристичних послуг; інформаційні системи в готельному господарстві; основи менеджменту; основи маркетингу; основи підприємництва та управлінської діяльності; гігієна і санітарія в підприємствах готельного типу.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» можна рекомендувати для підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Рецензент

Генеральний менеджер
Готелів «Лондонська», «Брістоль»

Тисаченко Ю.М.


Рецензія-відгук

на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа
галузь знань J Транспорт та послуги
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної
справи

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, яка реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж вимірювань Державного університету інтелектуальних технологій та зв'язку» розглядалась не просто як навчальний план, а як дорожня карта підготовки наших майбутніх і вже діючих співробітників, адже готелі «Брістоль» та «Лондонська» є історичними символами Одеси та працюють за міжнародними стандартами.

Підприємство «Л.А.Р.К.» тривалий час є базою практики для студентів ВСП «ФКВ ДУІТЗ». На сьогодні у штаті наших готелів уже працюють ваші здобувачі освіти та випускники на посадах у службі прийому, ресторанному сервісі та відділі бронювання. Це дозволяє оцінити освітньо-професійну програму крізь призму реальних компетенцій, які демонструють студенти на робочому місці.

У готелях класу «люкс», як «Брістоль», манери та знання етикету є першочерговими. Програма закладає правильний фундамент професійної етики та психології спілкування, що критично важливо для роботи з нашим сегментом гостей.

Наявність іноземної мови професійного спрямування протягом кількох семестрів – це «must-have». Наші співробітники щодня спілкуються з іноземними делегаціями, тому акцент на мовних компетенціях в ОПШ ми повністю підтримуємо.

Те, що програма передбачає великий обсяг годин на виробничу практику, дозволяє студентам адаптуватися до високих стандартів сервісу (LQA) безпосередньо в операційних процесах готелів «Бристоль» та «Лондонська».

Програма чітко розмежовує технології готельного та ресторанного сервісу. Для нас особливо цінним є вміння працювати з банкетним обслуговуванням та конференц-сервісом, що відображено у змісті навчання.

Використання професійних інформаційних систем у навчанні полегшує стажування студентів з нашою внутрішньою системою управління готелем.

Рекомендуємо в межах вибірових компонентів додати більше кейсів щодо управління клієнтським досвідом та роботи з VIP-гостями.

Сучасні мережеві стандарти вимагають знань з екологізації готельного бізнесу. Доцільно додати ці аспекти до ОК18.

З огляду на вимоги часу, здатність діяти в екстремальних ситуаціях (безпека під час повітряної тривоги, енергонезалежність закладу) має бути частиною практичної підготовки.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є якісним продуктом, що відповідає запитам сучасного ринку Одеси та міжнародним стандартам галузі. Випускники програми демонструють готовність до роботи у висококонкурентному середовищі.

Ми підтверджуємо свою готовність і надалі бути стратегічним партнером у підготовці кадрів та приймати кращих студентів до нашої професійної родини «Л.А.Р.К.».

Генеральний менеджер
ТОВ «Л.А.Р.К.»



Юлія ТИСЯЧНА