РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа») галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» є надзвичайно актуальною, оскільки сучасна індустрія гостинності стрімко трансформується, вимагаючи від фахівців поєднання глибоких теоретичних знань, операційної гнучкості та бездоганних навичок клієнтоорієнтованого сервісу. Програма повністю відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти та запитам ринку праці щодо підготовки конкурентоспроможних кадрів для готельно-ресторанного господарства.

Структурно-логічна схема програми побудована раціонально й послідовно. Зміст освітніх компонентів гармонійно поєднує фундаментальну підготовку з практичними дисциплінами. Зокрема, вивчення таких дисциплін, як *«Організація готельного господарства»*, *«Технологія обслуговування в готелях»*, *«Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві»*, дозволяє студентам сформувати необхідні професійні компетентності для успішного виконання обов'язків на посадах адміністратора готелю, сервіс-менеджера чи рецепціонера. А комплекс дисциплін професійного спрямування, зокрема *«Організація ресторанного господарства»*, *«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»*, *«Технологія продукції закладів ресторанного господарства»*, *«Барна справа»* та *«Гігієна і санітарія»*, забезпечує ґрунтовну теоретичну базу для підприємств ресторанного бізнесу.

Особливої уваги заслуговує значний обсяг практичної підготовки (навчальна та виробнича практики), що дає змогу майбутнім випускникам швидко адаптуватися до реальних умов роботи безпосередньо на підприємствах галузі.

Позитивно оцінюючи ОПП загалом, доцільно запропонувати такі рекомендації для подальшого вдосконалення підготовки здобувачів:

1. Посилити практичний компонент у вивченні автоматизованих систем управління готелями (Property Management Systems, на кшталт *Opera*, *Shelter* тощо), щоб студенти ще під час навчання опановували навички бронювання, розміщення та ведення внутрішнього обліку через сучасне програмне забезпечення.
2. У рамках вивчення дисциплін технологічного та сервісного спрямування приділити більшу увагу сучасним тенденціям подачі страв, трендам здорового харчування (Healthy Food), а також організації послуг кейтерингу та доставки їжі (Dark Kitchen/Takeaway), які стрімко розвиваються на ринку.
3. Продовжувати практико-орієнтовану взаємодію із закладами готельно-ресторанного господарства регіону через проведення майстер-класів, гостьових та виїзних занять.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права відрізняється високим методичним рівнем, практичною спрямованістю та повністю відповідає сучасним вимогам індустрії гостинності.

ОПП «Готельно-ресторанна справа» рекомендується до затвердження та успішного практичного впровадження в освітній процес коледжу.

Рецензент: Директор ПО ТК "Ялинка"
Коробець О.Г.