РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 241 «Сфера обслуговування» у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права

Представлена освітньо-професійна програма (ОПП) спрямована на підготовку конкурентоспроможних, практично зорієнтованих і висококваліфікованих фахівців для індустрії гостинності, які здатні ефективно вирішувати актуальні виробничі й управлінські завдання в умовах динамічного розвитку ринку праці.

Як практикуючий фахівець і власник закладу сфери HORECA, відзначаю виняткову актуальність і ринкову орієнтованість запропонованої програми. Структура і зміст ОПП чітко відповідають сучасним вимогам бізнес-середовища до підготовки молодших фахівців. Програма гармонійно поєднує глибоку фундаментальну базу з практичними аспектами операційної діяльності, обслуговування споживачів та управління якістю.

Особливої уваги заслуговує збалансований перелік обов'язкових і вибіркових освітніх компонент. Наявність таких дисциплін, як «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Технологія продукції закладів ресторанного господарства», «Барна справа», «Організація готельного господарства», «Технологія обслуговування в готелях», «Управління якістю продукції та послуг», а також потужний блок практичної підготовки (навчальна та виробнича практики загальним обсягом 24 кредити ЄКТС) гарантують, що випускники коледжу володітимуть реальними, затребуваними на виробництві навичками з першого дня працевлаштування.

Зміст навчання орієнтований на розвиток ключових професійних, соціальних і лідерських компетенцій (СК 1 – СК 12), що є критично важливим для роботи в сучасних ресторанах і готелях.

Включення до плану таких дисциплін, як «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві», забезпечує готовність майбутніх фахівців до роботи з автоматизованими системами обліку, бронювання та управління підприємством.

Програма передбачає реальну взаємодію з роботодавцями через майстер-класи, виїзні практичні заняття та безпосередню участь у формуванні якості освітнього процесу.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» у Житомирському кооперативному фаховому коледжі бізнесу і права повністю відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти, сучасним потребам галузі та запитам роботодавців.

Програма є якісно розробленою, логічно побудованою та забезпечує належний рівень формування професійних компетентностей майбутніх фахових молодших бакалаврів.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» рекомендується до затвердження, впровадження та активного використання у навчальному процесі Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права.

Рецензент

Готельно-ресторанний комплекс "Дубки"
Чуднівське шосе 5
м. Житомир

Фізична особа-підприємець
Войдило
Андрій
Володимирович
реєстраційний номер
2480817433
Україна * м.Житомир