

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
кваліфікація – магістр з готельно-ресторанної справи

Наданий для аналізу проект освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» кваліфікація магістра з готельно-ресторанної справи містить необхідну інформацію, яка характеризує підходи в організації освітнього процесу, перелік, обсяг, зміст дисциплін та компетентності, на отримання яких націлена програма.

Після ретельного ознайомлення з проектом програми розроблено наступні рекомендації по її удосконаленню:

1. Дисципліну «Охорона праці та цивільний захист в готельно-ресторанному господарстві», на мою думку можна перевести у вибіркові дисципліни, за рахунок чого збільшити кількість кредитів на практичну підготовку майбутніх фахівців.

2. Доцільно ввести нову спеціальну компетенцію, що направлена на здатність розуміти психологічні закономірності процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища, оскільки в сучасних умовах це одна з важливих компетенцій.

3. Перелік та зміст вибіркових дисциплін дублюється і, на мій погляд, потребує доопрацювання, включення дисциплін щодо сучасних трендів ресторанного, готельного бізнесу, сучасних підходів в організації роботи, харчування, дослідження попиту споживачів, тощо.

В цілому аналіз структури та змісту освітньо-професійної програми показує необхідність доопрацювання за зазначеними напрямками, подального узгодження та прийняття для використання при організації навчального процесу магістрів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Власник пекарні



К.В. Проскурня