

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму «Готельно-ресторанна справа» здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в Уманському національному університеті садівництва

Представлена ОП спрямована на забезпечення якісної підготовки конкурентоспроможних висококваліфікованих бакалаврів готельно-ресторанної справи, що володіють комплексом програмних компетентностей для вирішення складних задач організації господарської діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Освітню програму складено логічно та послідовно. В ній чітко регламентовано цілі, очікувані результати, зміст, компетенції, що формуються в результаті навчання, вимоги до атестації, умови та технології реалізації освітнього процесу, можливості до працевлаштування.

Обов'язковий зміст підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти містить базові напрямки професійної підготовки та забезпечує розвиток креативних, психологічних та комунікативних якостей, сприяє формуванню духовного та культурно розвинутої особистості. Програмні компетентності та результати навчання відповідають потребам цільових груп і запитам ринку праці.

Важливою перевагою освітньої програми є практична підготовка здобувачів протягом періоду навчання (навчальна практика - 9 кредитів ЄКТС та виробнича практика – 4,5 кредити ЄКТС), що дає можливість набувати не тільки теоретичні знання, але й практичну підготовку в діючих підприємствах сфери обслуговування (закладах розміщення й харчування, санаторно-курортних і рекреаційних комплексах).

Враховуючи розвиток науки, практики, культури, економіки та результати моніторингу потреб роботодавців, систематично проводиться оновлення освітньої програми.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензована освітня програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», забезпечує якісну підготовку професіоналів з організації господарської діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, фокусується на реалізації освітніх траєкторій з прикладним, науково-дослідним, науково-практичним і науково-педагогічним ухилом та рекомендується до використання у навчальний процес Уманського НУС.

Директор ресторанного комплексу
«Красний став»



Юлія ПУЧКО