РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Класичного приватного університету

Ресторанна галузь сьогодні перебуває в стані постійної трансформації: змінюються вподобання гостей, оптимізується виробнича логістика, зростають вимоги до безпечності та якості харчової продукції.

Сучасна індустрія харчування вимагає від випускників магістратури не лише загальних управлінських навичок, а й глибокого розуміння виробничо-технологічних процесів, логістики сировини та суворого дотримання стандартів харчової безпеки. Представлений проєкт ОПП за оновленою спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» закладає якісний фундамент для підготовки таких фахівців.

Переваги проєкту ОПП для ресторанного сектору:

1. Включення кейтерингу до назви спеціальності та предметної області ОПП є важливим практичним кроком, адже виїзне обслуговування потребує специфічних знань із температурного контролю, транспортування страв та організації мобільних виробничих зон.

2. Поєднання дисциплін «Інноваційні ресторанні технології» (ПП 1) та «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» дозволяє здобувачам опанувати весь цикл – від проектування рецептур до контролю готової продукції.

3. Виділення 21 кредиту (14 тижнів) на практичну підготовку забезпечує належну реалізацію здобутих знань безпосередньо у виробничих цехах та на об'єктах харчування.

Конкретні пропозиції щодо вдосконалення ОПП (з позиції ресторатора):

1. Посилення блоку ХАССП (HACCP) для кейтерингових локацій. Під час виїзного обслуговування ризик біологічного чи хімічного забруднення страв зростає через відсутність стаціонарних умов. У межах вивчення дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» пропоную розширити практичний блок завданнями з розробки систем контролю якості та температурного режиму безпосередньо для кейтерингових локацій і виїзного бенкетного обслуговування.

2. Аналітика фудкосту (Food Cost) та мінімізація втрат (Zero Waste). В умовах коливання цін на сировину шеф-кухар чи управляючий повинен ювелірно розраховувати собівартість страв. Під час викладання дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» доцільно посилити вивчення методів калькуляції, оптимізації технологічних карт та зменшення відходів на виробництві.

3. Практикуми на діючих кухнях. Рекомендую проводити окремі практичні заняття з виробничої практики безпосередньо у форматі майстер-класів із шеф-кухарями закладу-партнера.

Висновок:

Проект освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти є фахово обґрунтованим, відповідає запитам сучасного ресторанного бізнесу та рекомендується до затвердження.

Директор ресторану
«Begemot» Дмитро ДОБРОДІЙ