**РЕЦЕНЗІЯ**
**наскрізну програму виробничої практики**
**для здобувачів фахової передвищої освіти**
**спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»**
**Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі**

***Укладачка:*** *Ольга ВОЛОДЬКО – спеціалістка вищої категорії, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі*

Представлена на рецензування наскрізна програма виробничої практики є змістовним, актуальним та методично обґрунтованим документом, що відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців готельно-ресторанної галузі. Програма має чітку структуру, охоплює як навчально-організаційний, так і технологічний етапи, що забезпечують поступове оволодіння професійними вміннями та навичками.

Особливо відзначаю комплексний підхід до організації змісту програми: розроблено конкретні цілі, завдання та очікувані результати. Тематичні модулі практики охоплюють ключові напрямки діяльності готельного підприємства: засади організації обслуговування, роботу адміністративного персоналу, стандартизацію послуг, охорону праці, санітарно-гігієнічні вимоги, елементи барної справи, клінінгу та документообігу.

Практична спрямованість програми забезпечується завданнями, що орієнтовані на реальні виробничі процеси. Студенти мають змогу безпосередньо ознайомитися з діяльністю підприємства, що сприяє розвитку управлінських, технологічних та комунікативних компетентностей.

Окремо заслуговує на увагу можливість адаптації програми до особливостей конкретної бази практики, що є результатом огляду на динамічний розвиток готельно-ресторанної галузі та різноманітності підприємств.

Загалом, програма виробничої практики є практично значущим документом, що сприяє якісній професійній підготовці здобувачів освіти та може бути рекомендована до впровадження у навчальний процес.

**Рецензент:**
Директор готелю «Алмаз»,
м. Полтава

ПРИВАТНЕ ПІДПРИЄМСТВО «АЛМАЗ-ПОЛТАВА» ІДЕНТ.КОД 33376873 УКРАЇНА М.ПОЛТАВА

*Наталія* ОДНОЙКО