

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за
спеціальністю

J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
галузі знань J «Транспорт та послуги»

У сучасному розвитку індустрії гостинності готельно-ресторанна сфера стає ключовим драйвером економічного зростання країни. З огляду на збільшення туристичних потоків, жорсткіші стандарти якості послуг та глобалізацію ринку, зростає попит на компетентних управлінців, які здатні керувати готелями та ресторанами, впроваджувати новаторські технології та підтримувати високий рівень сервісу.

Для підготовки таких фахівців необхідний цілісний підхід, що інтегрує фундаментальні теоретичні знання, практичний досвід, аналітичне мислення та управлінські здібності. Тому освітні програми у сфері готельно-ресторанної справи мають узгоджуватися з актуальними ринковими трендами та міжнародними стандартами, що забезпечить підготовку конкурентоспроможних професіоналів для індустрії гостинності.

ОПП передбачає 90 кредитів ECTS, що включають нормативну та варіативну частини, а також чітко визначені форми контролю рівня засвоєння матеріалу. Її метою є формування у майбутнього фахівця готельно-ресторанного бізнесу загальних і професійних компетентностей, що дозволяють ефективно розв'язувати складні нетипові завдання, а також проблеми, пов'язані з інноваціями та науковими дослідженнями в індустрії гостинності.

Рецензована освітньо-професійна програма вибудовує структуру компетенцій, що повною мірою відповідає сучасним запитам готельно-ресторанної діяльності, зважаючи на новітні ринкові тенденції, передові підходи до обслуговування та раціональні методи управління. Поєднання серйозної теоретичної підготовки з практичними заняттями є збалансованим, завдяки чому випускники можуть успішно реалізувати себе у сфері гостинності як в Україні, так і за її межами, обіймаючи керівні або виконавчі посади в провідних готелях та ресторанах.

Особливість освітньо-професійної програми полягає в її міжнародному спрямуванні, практичній зорієнтованості та впровадженні сучасних технологій у навчальний процес. Програма відкриває перед студентами можливість брати участь у міжнародних грантових проектах, зокрема за програмами Erasmus+ у партнерстві з університетами Італії, Литви, Румунії та Угорщини. Це забезпечує здобувачам закордонну практику, отримання міжнародного практичного досвіду в індустрії гостинності та розширення фахових компетентностей.

Окрема увага приділяється практичній підготовці на базі провідних готельно-ресторанних підприємств України за участю досвідчених фахівців це забезпечує випускникам ефективне працевлаштування. Освітня програма також передбачає засвоєння сучасних автоматизованих систем проєктування, необхідних для прийняття раціональних управлінських та дизайнерських рішень у готельній сфері.

До істотних переваг програми належить залучення до освітнього процесу визнаних галузевих практиків, а також активне включення студентів у соціальні проєкти, зокрема в роботу «Університету третього віку». Завдяки цьому здобувачі не лише вдосконалюють наставницькі та комунікативні навички, але й на практиці опановують принципи інклюзивності, навчаються будувати довірливі стосунки з представниками різних соціальних груп. Крім того, цей досвід підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці, адже сучасні роботодавці в індустрії гостинності все більше цінують здатність співпрацювати з різними верствами населення та проявляти соціальну відповідальність.

Дана освітньо-професійна програма магістерського рівня за спеціалізацією J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (галузь J «Транспорт та послуги») цілком заслуговує на позитивне схвалення та рекомендується для подальшого використання в освітньому процесі Полтавського університету економіки і торгівлі при підготовці здобувачів.

Рецензент:

Завідувач кафедри туризму і
готельно-ресторанної справи
Черкаського національного університету
імені Богдана Хмельницького,
доктор економічних наук, професор

С.Р. Пасека

