

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»**

Готельно-ресторанна сфера все частіше звертається до інновацій та високих технологій, що зумовлює попит на освічених, комунікабельних і фахово підготовлених працівників, здатних генерувати нестандартні ідеї та реалізовувати сучасні підходи до менеджменту в індустрії гостинності.

Для підготовки таких фахівців необхідний комплексний підхід, який поєднує ґрунтовну теоретичну базу, практичні навички, розвиток аналітичного мислення та формування ефективних управлінських компетентностей. У зв'язку з цим освітні програми у сфері готельно-ресторанного бізнесу повинні бути тісно інтегровані з сучасними тенденціями ринку, міжнародними стандартами якості та вимогами роботодавців.

Важливо також забезпечити активну співпрацю закладів освіти з представниками індустрії, впроваджувати дуальну освіту, стажування, кейс-методи та цифрові інструменти навчання. Це сприятиме формуванню практикоорієнтованих фахівців, здатних швидко адаптуватися до змін, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати високий рівень сервісу. У результаті такі підходи дозволять підготувати конкурентоспроможних професіоналів, які відповідатимуть викликам сучасної індустрії гостинності та сприятимуть її сталому розвитку.

Освітньо-професійна програма розрахована на 90 кредитів ЄКТС та включає всі види аудиторної і самостійної роботи студентів, практики й часу, що відводиться на контроль якості засвоєння здобувачами освітньо-професійної програми. ОП дозволяє формувати індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти. Освітні компоненти вибіркового циклу підготовки становлять 25%, що дозволяє формувати так звані «м'які» навички здобувачів.

Рецензована освітньо-професійна програма формує цілісну систему компетентностей, що відповідає сучасним вимогам готельно-ресторанної індустрії з урахуванням актуальних ринкових тенденцій, інноваційних підходів до сервісу та ефективних методів управління. Оптимальне поєднання ґрунтовної теоретичної підготовки з практичною складовою забезпечує належний рівень професійної підготовки здобувачів.

Завдяки цьому випускники здатні успішно реалізовувати себе у сфері гостинності як в Україні, так і за кордоном, обіймаючи як керівні, так і виконавчі посади у сучасних готельно-ресторанних підприємствах. Крім того, програма сприяє розвитку лідерських якостей, підприємницького мислення, цифрових компетентностей і навичок ефективної комунікації. Важливим є й орієнтування на міжнародні стандарти якості обслуговування, що підвищує мобільність випускників та їх конкурентоспроможність на глобальному ринку праці.

Програма не лише забезпечує високий рівень професійної підготовки, а й формує фахівців нового покоління, здатних впроваджувати інновації, адаптуватися до динамічних змін у галузі та сприяти розвитку індустрії гостинності.

Структура та зміст освітньої програми узгоджені з особливостями професійної підготовки магістрів у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що забезпечує її водночас універсальний характер і чітку фахову орієнтацію. Усі компоненти програми логічно вибудовані та послідовно розподілені протягом усього періоду навчання, що сприяє поетапному формуванню необхідних компетентностей.

Для ефективної реалізації програми передбачено належне матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення. Окрім цього, важливу роль відіграє використання сучасних освітніх технологій, доступ до професійних ресурсів і баз практики, що дозволяє підвищити якість підготовки здобувачів та забезпечити їх готовність до практичної діяльності у сфері гостинності.

Важливо, що дана освітньо-професійна програма змістовно враховує ключові сучасні вимоги до магістерської підготовки, зокрема орієнтацію на працевлаштування випускників і можливості академічної мобільності. Це забезпечує гнучкість навчання, адаптацію до міжнародного освітнього простору та розширює перспективи професійної реалізації здобувачів.

Свідченням актуальності та ґрунтовності програми є те, що її розроблено робочою групою за участю як внутрішніх, так і зовнішніх стейкхолдерів, серед яких представники бізнесу, наукової спільноти та освітнього середовища. Така співпраця дозволила врахувати реальні потреби ринку праці, сучасні тенденції розвитку індустрії та практичний досвід провідних фахівців. Додатково це сприяє постійному оновленню змісту програми, її відповідності міжнародним стандартам і підвищенню якості підготовки майбутніх професіоналів.

Зазначена освітньо-професійна програма магістерського рівня за спеціалізацією J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (галузь J «Транспорт та послуги») є цілісною, актуальною та відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців індустрії гостинності. Вона заслуговує на позитивну оцінку та може бути рекомендована до подальшого впровадження в освітній процес Полтавського університету економіки і торгівлі для підготовки здобувачів.

Програма відзначається логічною структурою, практичною спрямованістю та орієнтацією на формування сучасних професійних і управлінських компетентностей. Її реалізація сприятиме підготовці висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати в умовах динамічного розвитку готельно-ресторанної сфери, впроваджувати інновації та відповідати вимогам як національного, так і міжнародного ринку праці.

РЕЦЕНЗЕНТ:

співвласниця готельно-ресторанного комплексу
«Optima Colection Gallery Poltava»



Юлія Іщейкіна