

РЕЦЕНЗІЯ

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
другого(магістерського) рівня вищої освіти*

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» для другого (магістерського) рівня вищої освіти справляє загалом позитивне враження та відповідає запитам сучасного ринку праці у сфері гостинності. Від імені ЧП «Пальміра» як представника бізнесу, хочемо відзначити наступне:

Позитивні аспекти ОПП «Готельно-ресторанний бізнес»:

- містить важливі дисципліни, які тісно пов'язані з реальною діяльністю ресторанів і готелів. Вивчення кейтерингу, управління персоналом, стратегічного маркетингу та сервісних стандартів створює комплексну підготовку фахівця;
- освітній процес включає новітні підходи в ресторанному менеджменті, інновації в обслуговуванні, а також діджиталізацію в системі бронювання, логістики та просування послуг;
- значна увага приділяється підготовці лідерів – менеджерів, які здатні приймати рішення, мотивувати команду та забезпечувати якість сервісу;
- наявність довготривалої практики дозволяє студентам знайомитися з реальними викликами сфери та адаптувати свої знання до потреб ринку.

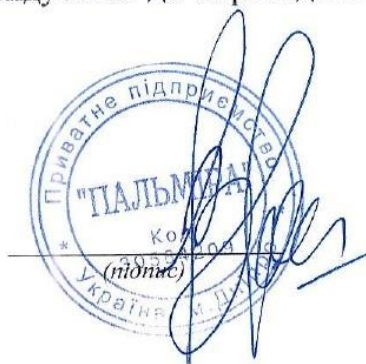
Рекомендації та побажання щодо розвитку ОПП:

- у сфері готельно-ресторанного бізнесу, яка за своєю природою є інтернаціональною, володіння навичками міжкультурної комунікації стає необхідною складовою професійної компетентності. З огляду на зростання кількості іноземних гостей, туристів, ділових партнерів, а також можливість працевлаштування випускників за кордоном, доцільно розширити присутність міжкультурного компоненту в програмі підготовки магістрів;
- зважаючи на стрімкий розвиток кейтерингових послуг, доцільно розширити блок навчальних курсів, присвячених мобільному обслуговуванню, організації подій поза межами закладу, логістиці кейтерингу та роботі з корпоративними клієнтами;
- практичний досвід є критично важливим для підготовки конкурентоспроможних фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна освіта має максимально наближати навчальний процес до реальних виробничих ситуацій, що дозволяє студентам не лише засвоювати теоретичний матеріал, а й формувати оперативне мислення, стресостійкість, навички командної взаємодії та управлінські компетенції.

ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» є актуальною, змістовною, конкурентоспроможною та рекомендується до впровадження в освітній процес НТУ «Дніпровська політехніка».

Рецензент:

Директор ЧП «Пальміра»



М.І. Вайнер

РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
підготовки здобувачів другого(магістерського) рівня вищої освіти зі
спеціальності J2 Готельно-ресторання справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес», яка реалізується в НТУ «Дніпровська політехніка» вирізняється актуальним змістом та структурною збалансованістю, що забезпечує формування фахових компетентностей відповідно до вимог сучасного ринку послуг. Ключові компоненти програми охоплюють інноваційні напрями розвитку галузі, управлінські підходи, маркетингові стратегії та цифрові технології, що дозволяє готувати конкурентоспроможних фахівців та сприяє формуванню навичок стратегічного планування та ефективного управління персоналом у сфері HoReCa. Освітній компонент, присвячений екологічному управлінню, відповідає викликам сталого розвитку, інтегруючи екологічні цінності в управлінські практики. Також доцільно відзначити важливість інформаційних технологій, що слугують фундаментом для цифрової трансформації підприємств гостинності.

Водночас, програма не має окремого освітнього компонента, присвяченого управлінню кейтеринговою діяльністю, що є суттєвим недоліком у контексті зростаючої популярності аутсорсингових послуг у сфері громадського харчування. Кейтеринг поступово трансформується з допоміжної послуги у самостійний сегмент ринку, що потребує спеціалізованої підготовки управлінців, здатних адаптувати бізнес-моделі до мобільного, виїзного та гібридного формату обслуговування. Впровадження навчального компоненту з управління кейтерингом дозволило б інтегрувати знання про логістику подій, технології масового обслуговування, юридичні аспекти організації поза межами стаціонарного закладу, а також специфіку маркетингу у сфері виїзного обслуговування. Така підготовка має високу прикладну цінність і відповідає запитам бізнес-середовища, де кейтеринг активно розвивається не лише у форматі подій, але й у корпоративному, освітньому та медичному сегментах. Отже, рекомендовано включити до структури програми відповідний курс, що суттєво підвищить її практичну спрямованість і відповідність викликам сучасного ринку HoReCa.

Загалом, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» має логічну структуру, є актуальною та рекомендується до впровадження в освітній процес НТУ «Дніпровська політехніка».

Рецензент:

(посада)

*Керуєчий
Готельно-ресторанної
камітету*



Журакин В.С.
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

РЕЦЕНЗІЯ

*на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
другого(магістерського) рівня вищої освіти
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги*

Освітньо-професійна програма, що реалізується за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг другого (магістерського) рівня вищої освіти, розроблена колективом кафедри туризму та економіки підприємства Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних до стратегічного, інноваційного та клієнтоорієнтованого управління у сфері гостинності. Структура та зміст програми відповідають вимогам Стандарту вищої освіти України, враховують специфіку професійної діяльності та тенденції розвитку галузі в контексті євроінтеграційних трансформацій.

Програма зорієнтована на формування інтегрованих загальних і професійних компетентностей, що охоплюють управлінські, проєктні, аналітичні, технологічні та дослідницькі аспекти функціонування готельного, ресторанного та кейтерингового бізнесу. Зміст ОПП логічно структурований, містить обов'язкові й вибіркові компоненти, відображені у структурно-логічній схемі та матриці відповідності програмних результатів навчання. Особливістю ОПП є розвиток навичок клієнтоорієнтованого управління у закладах HoReCa. ОПП є релевантною потребам ринку праці та потенційним кар'єрним траєкторіям випускників.

В якості пропозиції, вважаємо за доцільне рекомендувати керівництву Університету та випусковій кафедрі розширити вибірккову частину дисциплін шляхом включення курсів з управління ризиками в умовах криз, цифрових технологій у сфері гостинності, сервісології, а також інтегрувати результати новітніх наукових досліджень кафедри до змісту освітніх компонентів у формі кейсів або проєктів.

Отже, вважаємо що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» є сучасною, змістовно наповненою, орієнтованою на компетентнісну модель підготовки фахівців. Вона відповідає стратегічним пріоритетам розвитку сфери гостинності, сприяє професійній мобільності, формує здатність до вирішення складних управлінських і проєктних завдань та рекомендується до впровадження в освітній процес НТУ «Дніпровська політехніка».

Доктор економічних наук, професор,
завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

Хмельницького національного університету



Ігор ЖУРБА