

РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти, яка реалізується в НТУ «Дніпровська політехніка» є сучасною, актуальною та орієнтованою на реальні потреби підприємств сфери гостинності. Програма враховує сучасні виклики функціонування готельно-ресторанного бізнесу, тенденції розвитку індустрії HoReCa, цифровізацію сервісних процесів, підвищення ролі клієнтського досвіду та необхідність формування управлінських компетентностей нового покоління.

Програма має чітко визначений фокус на підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних впроваджувати інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанних комплексів з урахуванням клієнтоорієнтованого управління. Такий підхід сьогодні є важливим для практичної діяльності закладів гостинності, адже сучасний споживач очікує персоналізованого сервісу, емоційного досвіду та високого рівня комунікації.

Позитивним є те, що освітня програма поєднує управлінську, економічну, маркетингову, цифрову та сервісну складові підготовки. Це дозволяє формувати фахівця, який здатний комплексно оцінювати діяльність підприємства, приймати ефективні управлінські рішення та адаптувати бізнес до змін ринку.

З практичної точки зору необхідно відзначити такі освітні компоненти:

- «Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa», що формує компетентності у сфері персоналізованого сервісу, управління клієнтським досвідом та побудови довготривалих відносин із гостями. Для сучасних готельно-ресторанних комплексів це є одним із ключових чинників конкурентоспроможності та формування позитивної репутації закладу;

- «HR-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі», оскільки кадрове забезпечення та утримання персоналу сьогодні є одним із найбільших викликів для підприємств сфери гостинності. Освітній компонент орієнтує здобувачів на формування ефективної кадрової політики, мотивацію персоналу, розвиток командної взаємодії та організаційних комунікацій;

- «Проектний менеджмент у сфері обслуговування», який сприяє формуванню практичних навичок планування та реалізації проєктів розвитку підприємств HoReCa, що є важливим для відкриття нових закладів,

модернізації сервісів, розроблення нових форматів обслуговування та адаптації бізнесу до кризових умов.

Варто відзначити й освітній компонент «Екологічне управління сферою обслуговування», оскільки екологізація діяльності та впровадження принципів сталого розвитку стають необхідною складовою сучасного готельно-ресторанного бізнесу. Для підприємств гостинності дедалі більшого значення набувають питання ресурсоефективності, екологічної відповідальності та формування позитивного іміджу соціально відповідального бізнесу.

Отже, програма спрямована на підготовку фахівців, здатних працювати в умовах високої конкуренції, невизначеності ринку та постійних трансформацій у сфері HoReCa. Вважаю, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» відповідає сучасним вимогам ринку праці, потребам роботодавців та тенденціям розвитку індустрії гостинності, а її реалізація сприятиме підготовці висококваліфікованих фахівців для готельно-ресторанної сфери України.

Директор ТОВ «ГРК «ХУТІР»



Віра ОБУХОВА

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Національного технічного університету «Дніпровська політехніка»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» є сучасною, структурованою та методологічно збалансованою. Програма розроблена відповідно до вимог Стандарту вищої освіти та враховує сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, потреби ринку праці, цифрову трансформацію індустрії HoReCa та необхідність формування управлінських компетентностей нового покоління.

Позитивно оцінюю логіку побудови освітньої програми, збалансованість між теоретичною, аналітичною та практичною складовими підготовки, а також чітку орієнтацію на формування професійних компетентностей магістра. Освітні компоненти взаємопов'язані між собою та забезпечують послідовне формування результатів навчання відповідно до визначених загальних і фахових компетентностей.

Перевагою програми є поєднання класичних підходів до професійної підготовки з актуальними напрямками розвитку сфери гостинності. Освітні компоненти, зокрема «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу», «Цифрові технології в закладах HoReCa», «Клієнтоорієнтоване управління в HoReCa», формують у здобувачів здатність працювати в умовах динамічних змін ринку, цифровізації сервісів та зростання ролі сталого розвитку в індустрії гостинності.

Схвально оцінюю орієнтацію програми на формування у здобувачів навичок прийняття науково-обґрунтованих управлінських рішень, здатності до аналітичної діяльності, проведення досліджень та впровадження інновацій. Актуальним та доцільним є врахування у програмі сучасних вимог до цифрової компетентності фахівців сфери гостинності. Використання спеціалізованого програмного забезпечення, цифрових платформ, інформаційних систем та сучасних технологій управління бізнес-процесами сприяє адаптації здобувачів до реальних умов функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Позитивною характеристикою програми є її практична спрямованість. Значний обсяг передатестаційної практики, виконання кваліфікаційної роботи, використання кейсів, проектних завдань та елементів проблемно-орієнтованого навчання забезпечують інтеграцію теоретичних знань із практичними навичками. Зміст освітньої програми є цілісним, логічно структурованим та відповідає сучасним підходам до підготовки магістрів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Програма формує у здобувачів здатність до стратегічного мислення, управління персоналом, розвитку сервісних інновацій, забезпечення якості послуг та ефективної комунікації в професійному середовищі.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» має високий рівень академічного та професійного опрацювання, відповідає сучасним вимогам вищої освіти та потребам сфери гостинності, а також забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати в умовах трансформації індустрії HoReCa. Рецензована освітньо-професійна програма рекомендується до реалізації в освітньому процесі.

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
Львівського торговельно-економічного
Університету,
доктор економічних наук, професор



Ірина МЕЛЬНИК

