

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» у Центральноукраїнському національному технічному університеті

У контексті триваючої війни в Україні готельно-ресторанна сфера виступає не лише як важлива економічна галузь, а й як стратегічно важливий соціальний компонент, здатний підтримувати стабільність, створювати робочі місця та сприяти регіональному розвитку. Незважаючи на масштабні втрати інфраструктури в окремих регіонах, низка міст у тилу, зокрема Кропивницький, демонструють високий рівень стійкості та інституційної активності. У таких умовах підвищується попит на підготовку нової генерації фахівців, здатних не лише відновлювати галузь, а й трансформувати її у відповідь на виклики сучасності.

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», що реалізується в Центральноукраїнському національному технічному університеті, постає як приклад адаптивного, сучасного та інноваційного підходу до формування професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Програма є актуальною як з точки зору змістового наповнення, так і за методичними принципами її реалізації, оскільки враховує зміни у структурі попиту на ринку праці, тенденції цифровізації, зростання ролі креативної економіки та потребу у гнучкому антикризовому управлінні.

Особливістю програми є її спрямованість на розвиток стратегічного бачення, підприємницького мислення, здатності до управління ризиками та впровадження інновацій у сервісні процеси. Акцент зроблено на зміцненні міждисциплінарного змісту підготовки через включення нових актуальних курсів, які забезпечують формування комплексної професійної готовності здобувачів. Зокрема, до програми включено дисципліни, що відповідають вимогам сучасного ринку праці та трансформаційним процесам готельно-ресторанної індустрії, серед них: «Розвиток індустрії HoReCa», «Диджиталізація бізнес-процесів в індустрії гостинності», «Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу» та «HR-менеджмент та лідерство готельно-ресторанного бізнесу».

Оновлення та запровадження нових дисциплін у межах освітньо-професійної програми суттєво розширює її змістове наповнення, підсилює

міждисциплінарний підхід і відповідає сучасним викликам галузі HoReCa. Зокрема, курси «Розвиток індустрії HoReCa», «Диджиталізація бізнес-процесів в індустрії гостинності», «Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу» та «HR-менеджмент та лідерство готельно-ресторанного бізнесу» сприяють формуванню у здобувачів стратегічного мислення, цифрової компетентності, креативного підходу до розв'язання професійних завдань, здатності до проєктної діяльності, а також навичок ефективного управління персоналом в умовах змін. Сукупно ці дисципліни забезпечують інтеграцію інноваційних підходів у підготовку фахівців, підвищують рівень їхньої адаптивності та конкурентоспроможності, а також дозволяють готувати кадри нового покоління, здатні ефективно діяти в умовах цифровізації, турбулентного ринку та глобальних трансформацій.

Окремої уваги заслуговує практична складова програми: вона гармонійно поєднує навчання з елементами практичної діяльності, розробкою бізнес-проєктів та активною співпрацею з представниками галузі. Такий підхід дозволяє випускникам формувати навички, релевантні до сучасного мінливого середовища - зокрема, в умовах повоєнного відновлення економіки.

Важливо підкреслити, що оновлення програми відбулося з урахуванням фахових консультацій з представниками закладів мережі Point, ПП «РОССО Кіровоград», зокрема представниками ресторанного бізнесу регіону, такими як Ресторанція Кропивницьких, Пастерія "Mamma Mia", Oh, Kelly, Твоя Варенична та Ресогіні сімейне кафе. Це підтверджує не лише гнучкість програми до зовнішніх змін, але й її орієнтацію на забезпечення якості освіти відповідно до потреб роботодавців.

Враховуючи викладене, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня повністю відповідає критеріям якості сучасної вищої освіти, сприяє формуванню конкурентоспроможного фахівця, здатного реалізовувати себе як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку праці. Вона становить значущий внесок у розбудову людського капіталу в індустрії гостинності України в умовах трансформації.

Рецензент:

Директорка
мережі Point, ПП «РОССО Кіровоград»



Лариса ПЕНСЬКА