

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню професійну програму «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг у Центральнуукраїнському національному технічному університеті

Незважаючи на безпрецедентні виклики воєнного часу, сфера гостинності зберігає свою ключову роль у структурі української економіки. В умовах повномасштабного вторгнення, коли значна частина туристичної та готельно-ресторанної інфраструктури в багатьох регіонах зазнала руйнувань, саме тилові міста, як-от Кропивницький, демонструють вражаючу стійкість, адаптивність та подальший розвиток індустрії. У місті активно функціонують, проходять модернізацію та відкриваються нові заклади сегменту HoReCa. Це об'єктивно підкреслює нагальну потребу у підготовці кваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати в умовах нестабільності, підтримувати галузь у її відновленні та забезпечувати подальше зростання. У період стрімких змін та викликів, що переживає сучасна економіка, особливо важливим стає формування кадрів, спроможних забезпечити стабільний розвиток індустрії гостинності. Саме тому освітні програми, орієнтовані на виховання адаптивних, інноваційно мислячих та високопрофесійних спеціалістів, набувають особливого значення.

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується Центральнуукраїнським національним технічним університетом за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», розроблена з урахуванням актуальних потреб сучасного ринку та запитів галузі. Її головна мета полягає у підготовці фахівців нового покоління. Це не просто спеціалісти, що володіють ґрунтовними знаннями про бізнес-процеси сфери гостинності, а й ті, хто здатен мислити стратегічно, креативно вирішувати складні завдання, впроваджувати інновації та ефективно працювати в умовах невизначеності, підвищених ризиків та постійних трансформацій сучасного середовища.

Зважаючи на критичну важливість підготовки фахівців, які можуть комплексно реагувати на сучасні виклики в індустрії гостинності, кафедрою економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ було значно вдосконалено зазначену освітньо-професійну програму.

Оновлена програма фокусується на формуванні спеціалістів з розвиненим стратегічним мисленням, глибокими професійними компетентностями, посиленими практичними навичками та інноваційним підходом до вирішення складних завдань в умовах динамічного ринку.

Особливий акцент зроблено на інтеграції дослідницької, проєктної та підприємницької діяльності безпосередньо у навчальний процес. Такий підхід забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно діяти у сучасному цифровому, економічному та соціальному середовищі. Значна увага приділяється розвитку вмінь працювати з інноваційними бізнес-моделями та сервісними практиками, цифровими технологіями і принципами відповідального підприємництва, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готельно-ресторанних і кейтерингових підприємств та їхній ролі у модернізації регіональної й національної економіки.

Показовим є розширення програми новими, вкрай актуальними дисциплінами, що відображають вимоги часу та потреби роботодавців. Зокрема, до навчального плану включено такі курси, як:

Розвиток індустрії HoReCa» (орієнтований на стратегічне планування та просторовий розвиток індустрії гостинності);

- «Диджиталізація бізнес-процесів в індустрії гостинності» (сприяє опануванню цифрових інструментів управління та автоматизації сервісу);
- «Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу» (формує здатність до генерації нестандартних рішень у проєктуванні послуг і бізнес-моделей).
- «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі» (розвиває компетентності ефективного управління персоналом в умовах кризових і трансформаційних процесів).

У поєднанні з раніше впровадженими дисциплінами, оновлена програма створює цілісну основу для підготовки фахівців, що володіють системним мисленням, антикризовими навичками, цифровою компетентністю та повною готовністю до впровадження інновацій.

Аналіз змісту оновленої освітньо-професійної програми, здійснений фахівцями Парк Готель «Скіфія», переконливо підтверджує її відповідність актуальним тенденціям розвитку галузі HoReCa, потребам ринку праці та викликам воєнного часу. Важливо відзначити, що усі надані рекомендації під час відкритих зустрічей та заходів кафедри були враховані в оновленій версії програми, що є свідченням її гнучкості, адаптивності та прагнення до забезпечення високоякісного освітнього результату.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» актуальною, науково та практично обґрунтованою. Вона здатна забезпечити якісну підготовку конкурентоздатних фахівців для сучасної індустрії гостинності як України, так і міжнародного ринку.

Рецензент:

Директорка

комплексу Парк Готель «Скіфія»



Світлана ЛОБАНОВА