

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Українська готельно-ресторанна галузь протягом останніх років зазнала значного тиску від низки кризових факторів, насамперед пандемії COVID-19 та повномасштабного військового вторгнення. Попри серйозні виклики, серед яких економічна нестабільність, фінансові обмеження та питання безпеки, значна частина закладів гостинності продовжує свою діяльність, зберігаючи життєздатність індустрії. У цих складних умовах роль вітчизняних закладів вищої освіти у підготовці фахівців для HoReCa є виключно важливою. Особливої актуальності освітня діяльність набуває на тлі суттєвого скорочення кадрового потенціалу, зумовленого міграцією кваліфікованих працівників за кордон.

Аналіз змісту освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» дозволяє виокремити її сутнісні переваги та інноваційні концептуальні засади. Програма охоплює широкий спектр навчальних дисциплін, спрямованих на формування глибоких знань та практичних навичок, необхідних для ефективного управління бізнес-процесами у закладах гостинності. Випускники опановують інструменти стратегічного планування, аналітики, організаційного управління, а також вчать приймати обґрунтовані управлінські рішення в динамічному середовищі HoReCa. Навчальний процес організовано з урахуванням провідних тенденцій у сфері гостинності, що забезпечує комплексний підхід до підготовки здобувачів до реальних умов професійної діяльності.

Ознайомлення з оновленою освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», що реалізується для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, дозволяє відзначити її інноваційну спрямованість, високу актуальність та значну практичну цінність. Програма вирізняється сучасним змістовим наповненням, яке

всебічно відповідає потребам галузі HoReCa та глобальним викликам сьогодення.

Серед ключових дисциплін, що формують прикладний компонент професійної підготовки, особливе значення має курс «Розвиток індустрії HoReCa», спрямований на формування стратегічного бачення перспектив розвитку галузі та її просторового потенціалу. Важливою освітньою компонентою є також дисципліна «Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу», яка забезпечує розвиток здатності до генерації нестандартних рішень у проектуванні послуг і бізнес-моделей. Значну роль відіграє вивчення «Ризик-менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі», що готує здобувачів до ефективного управління ризиками в умовах економічної нестабільності. Дисципліна «Диджиталізація бізнес-процесів в індустрії гостинності» сприяє формуванню цифрових компетентностей, необхідних для впровадження автоматизованих рішень та оптимізації сервісів. Завершує комплекс прикладної підготовки курс «HR-менеджмент та лідерство у готельно-ресторанному бізнесі», орієнтований на розвиток управлінських і комунікативних навичок, формування лідерських стратегій та ефективну взаємодію в умовах динамічних змін.

Завдяки інтеграції нових дисциплін та удосконаленню вже існуючих, здобувачі отримують можливість не лише оволодіти системними знаннями в галузі, а й набути практичних навичок з управління бізнес-процесами, стратегічного планування, ефективного прийняття рішень, розвитку персоналу, цифровізації сервісу та реалізації інноваційних проєктів у сфері гостинності.

На нашу думку, реалізація сучасних підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців, передбачених ОПП, створює міцне підґрунтя для сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії в умовах глобалізації та технологічної трансформації. Прогресивне оновлення змісту освіти дозволяє формувати компетентності, затребувані не лише на вітчизняному, а й на міжнародному ринку праці, розширюючи можливості для працевлаштування за кордоном.

Вважаємо, що інтеграція креативних підходів до організації сервісу, впровадження цифрових технологій та формування інноваційного мислення відіграють ключову роль у зміцненні конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної сфери та їхній здатності ефективно адаптуватися до постійно змінного зовнішнього середовища. У контексті сучасних глобальних викликів, включаючи кризові явища, воєнні дії та екологічні загрози, особливого значення набуває розширення освітніх компонентів за рахунок включення тем, спрямованих на формування практик забезпечення економічної безпеки бізнесу, впровадження інтелектуальних технологій в управління операційними процесами, а також інтеграції принципів сталого розвитку. Усвідомлення необхідності гармонійного поєднання економічної ефективності, соціальної відповідальності та екологічної стійкості має стати невід'ємною частиною професійної підготовки фахівців індустрії гостинності нового покоління. Цим завданням повністю відповідає запропонована до розгляду ОПІ.

Отже, оновлена і збагачена за змістом освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що реалізується на кафедрі економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи ЦНТУ, цілком відповідає сучасним запитам ринку праці. Її зміст спрямований на формування фахівців, здатних успішно конкурувати на професійному рівні як в Україні, так і за її межами. Реалізація цієї програми є важливим стратегічним кроком у зміцненні академічного іміджу університету та посиленні його позицій серед провідних закладів вищої освіти у сфері підготовки кадрів для індустрії гостинності.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Заступник директора з розвитку торговельно-сервісної мережі магазинів підприємства ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань» керуюча рестораном «Familia. Garden»



Ліна ГАЙДУК