

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Сучасна вища освіта повинна бути орієнтована на впровадження інновацій, на поглиблення взаємодії з бізнес-середовищем і на формування готовності випускників до ефективної діяльності в умовах сучасного глобального ринку

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанний бізнес" виглядає детально та комплексно підготовленою для студентів, які мають інтерес до сфери гостинності та ресторанного бізнесу. Оцінимо деякі аспекти програми:

Програма охоплює широкий спектр предметів та об'єктів вивчення, включаючи готельно-ресторанну справу, економіку готелів і ресторанів, бізнес-проектування, технології готельних послуг та інші аспекти. Зосередження на інноваціях та підприємницькій діяльності додає актуальності програмі. Важливо, що програма враховує регіональні аспекти розвитку цієї галузі та взаємодіє зі стратегічним планом університету.

Програма орієнтована на міждисциплінарну підготовку фахівців з управлінським мисленням, здатних застосовувати інновації та використовувати сучасні інструменти управління. Зацікавленість в розвитку підприємництва відзначається в контексті розробки та впровадження бізнес-проектів у готельно-ресторанному секторі

Можливість стажування-практики та залучення науковців із сфери обслуговування під час навчання збагачують досвід студентів. Варіативна складова програми дозволяє студентам глибше вивчати аспекти управління готельно-ресторанним бізнесом. Використання дистанційного навчання та офісних технологій сприяє гнучкості та доступності.

Слід підкреслити, що робоча група врахувала пропозицію, яка була представлена під час зустрічі з викладачами та студентами кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу. До обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми було включено дисципліну "Revenue менеджмент". Ця дисципліна спрямована на засвоєння теоретичних знань у галузі управління доходами в індустрії гостинності та ефективного менеджменту. Студенти також отримують практичні навички з результативного управління та творчого пошуку шляхів удосконалення управління доходами в готельно-ресторанному бізнесі.

Різноманітні методи викладання (лекції, інтерактивні лекції, практичні заняття) розширюють спектр сприйняття інформації студентами. Різні форми контролю (поточний та підсумковий контроль, заліки, екзамени, презентації) дозволяють оцінювати студентів в різних форматах. Залучення студентів до конкурсів, олімпіад та конференцій підвищує їхню активність і конкурентоспроможність.

Узагальнюючи, освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанний бізнес" має всеохоплюючий та сучасний підхід до підготовки фахівців у цій галузі, ставлячи акцент на інноваціях, підприємстві та практичних навичках, які є важливими у сучасному готельно-ресторанному бізнесі. Залучення фахівців з практики, використання сучасних технологій та акцент на індивідуалізації робить програму привабливою для майбутніх фахівців у галузі гостинності. Але разом із тим для поліпшення якості навчання, слід удосконалити формулювання мети, конкретизувати методи навчання, визначити оцінювальні критерії та збільшити конкретність у використанні інноваційних технологій.

Операційний директор
мережі Ribas Hotels



Юлія Косенко