

Рецензія

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

Освітня-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» надає реальну можливість сформувати нове покоління фахівців, здатних забезпечити розвиток галузі відповідно до сучасних викликів та тенденцій.

Особливістю даної програми є її чітке фокусування на управлінських, інноваційних та підприємницьких аспектах діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу. Такі дисципліни, як «*Revenue-менеджмент*», «*Інноваційні ресторанні технології*», «*Digital-технології в управлінні бізнес-процесами*», «*HR-менеджмент та етика бізнесу*» - напряду відображають практичні потреби сучасного ресторанного підприємства. Зі свого досвіду можу зазначити, що саме ці компетенції часто стають визначальними під час відбору кандидатів на управлінські посади у ресторані.

Особливої уваги заслуговує варіативна складова програми, яка дозволяє майбутнім фахівцям формувати власну освітню траєкторію. Це відповідає реальній динаміці ресторанного бізнесу, де успішні працівники повинні бути гнучкими, мультифункціональними, здатними працювати з інноваціями, вести проєкти та взаємодіяти з клієнтами на високому рівні сервісу.

Програма ефективно поєднує теоретичну базу з практичною підготовкою: студенти мають дослідницьку та переддипломну практики, доступ до сучасних навчальних лабораторій і можуть стажуватись у реальних умовах закладів гостинності, у тому числі за кордоном. Проте, вважаємо, що у зв'язку з потребами ринку праці, доцільним є внесення змін до структури освітньо-професійної програми, зокрема заміна дослідницької практики на виробничу. Практикоорієнтований характер підготовки магістрів за спеціальністю передбачає тісний зв'язок з реальними умовами роботи підприємств ресторанного бізнесу. Виробнича практика дозволить здобувачам безпосередньо долучитися до управління бізнес-процесами, впровадження інновацій, контролю якості послуг та сервісу. Виробнича практика формує управлінські навички, необхідні для професійної реалізації в закладах HoReCa, тоді як дослідницький компонент може бути реалізований у межах виконання кваліфікаційної роботи.

Загалом, освітня програма повністю відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у сфері ресторанного бізнесу та рекомендується для реалізації у Національному технічному університеті «Київський політехнічний інститут».

Директор ТОВ «Ресторан Прага»



Марія БАГАТИР