

## **РЕЦЕНЗІЯ**

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти є актуальною, змістовною та відповідає сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності, вимогам ринку праці та стратегічним напрямам модернізації вищої освіти України. Програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати ефективне управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, приймати обґрунтовані управлінські рішення, реалізовувати інноваційні проекти та забезпечувати конкурентоспроможність закладів сфери гостинності в умовах глобальних викликів.

Метою освітньої програми є формування у здобувачів вищої освіти комплексу інтегральних, загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного господарства, розвитку управлінського мислення, аналітичних здібностей, навичок стратегічного планування та застосування сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності.

Структура програми є логічною, збалансованою та забезпечує послідовне формування програмних результатів навчання. Освітні компоненти взаємопов'язані між собою, що сприяє інтеграції теоретичних знань із практичною підготовкою. Навчальний план передбачає вивчення дисциплін, які охоплюють сучасні концепції управління підприємствами індустрії гостинності, стратегічний маркетинг, управління якістю послуг, цифрову трансформацію бізнес-процесів, інноваційний розвиток, фінансово-економічне забезпечення діяльності підприємств, екологічні тренди в індустрії гостинності, бізнес-планування осель сільського зеленого туризму та інші актуальні напрями професійної підготовки.

Важливою перевагою програми є її практична спрямованість. Значна увага приділяється формуванню професійних навичок шляхом проходження практики, виконання прикладних досліджень, підготовки випускної кваліфікаційної роботи, аналізу реальних управлінських ситуацій, розроблення бізнес-проектів та вирішення комплексних професійних завдань. Такий підхід забезпечує формування здатності застосовувати набуті знання у практичній діяльності та швидко адаптуватися до змін у сфері гостинності.

Особливої уваги заслуговує компетентнісний підхід, покладений в основу програми. Програмні результати навчання спрямовані не лише на засвоєння професійних знань, а й на розвиток критичного мислення, навичок прийняття управлінських рішень, комунікації, командної роботи, управління змінами, здійснення наукових досліджень та впровадження інновацій у діяльність підприємств сфери гостинності.

Освітня програма демонструє високий рівень відповідності сучасним потребам роботодавців. Її зміст дозволяє сформувати у випускників здатність здійснювати комплексний аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, розробляти стратегії їх розвитку, впроваджувати сучасні технології управління, оцінювати економічну ефективність управлінських рішень,

організовувати сервісну діяльність відповідно до міжнародних стандартів та забезпечувати високу якість обслуговування споживачів.

У цілому освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам законодавства України у сфері вищої освіти, сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності, очікуванням роботодавців та міжнародним підходам до професійної підготовки магістрів.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти є сучасною, актуальною, методично обґрунтованою та практикоорієнтованою. Програма рекомендується до реалізації у Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

***Рецензент:***

***Керуючий партнер  
ресторанної компанії Restetika,  
Президент Асоціації кулінарів України,  
к.е.н., доцент***



***Андрій МАГАЛЕЦЬКИЙ***