

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

Сучасна індустрія гостинності перебуває у стані постійної трансформації під впливом цифровізації, зміни поведінки споживачів, глобальної конкуренції, поширення принципів сталого розвитку та зростання вимог до якості сервісу. За таких умов підготовка магістрів повинна бути спрямована не лише на поглиблення професійних знань, а й на розвиток управлінських, аналітичних та стратегічних компетентностей. Саме цим вимогам відповідає освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

Програма формує сучасне бачення функціонування підприємств сфери гостинності як складних соціально-економічних систем, діяльність яких залежить від здатності швидко реагувати на зміни зовнішнього середовища, впроваджувати інновації та забезпечувати високу якість послуг. Її зміст сприяє розвитку професійного мислення, орієнтованого на прийняття ефективних управлінських рішень, оптимізацію бізнес-процесів та підвищення конкурентоспроможності підприємств.

Однією з ключових переваг програми є поєднання економічної, управлінської та сервісної складових. Освітні компоненти не обмежуються вивченням технології готельно-ресторанної діяльності, а формують здатність аналізувати ринкові процеси, оцінювати економічну ефективність управлінських рішень, прогнозувати розвиток підприємства, управляти фінансовими та людськими ресурсами, а також розробляти інноваційні моделі розвитку закладів гостинності.

Важливо, що програма враховує сучасні тенденції розвитку галузі, пов'язані з цифровою трансформацією підприємств, автоматизацією процесів обслуговування, використанням цифрових платформ, CRM-систем, інструментів бізнес-аналітики та сучасних маркетингових технологій. Такий підхід дозволяє випускникам працювати в умовах цифрової економіки та ефективно впроваджувати нові моделі управління.

Особливу цінність має орієнтація програми на розвиток дослідницьких компетентностей. Магістри отримують навички аналізу ринку, оцінювання ефективності діяльності підприємств, обґрунтування стратегічних рішень, підготовки аналітичних матеріалів та розроблення рекомендацій щодо підвищення результативності функціонування суб'єктів господарювання. Це створює підґрунтя як для професійної діяльності, так і для подальшого наукового розвитку.

Практична підготовка є невід'ємною складовою освітнього процесу. Вона забезпечує безпосереднє ознайомлення здобувачів із діяльністю сучасних підприємств індустрії гостинності, сприяє формуванню професійної відповідальності, навичок комунікації, організації роботи персоналу,

управління якістю сервісу та прийняття рішень у нестандартних виробничих ситуаціях.

Важливо також відзначити, що програма створює умови для формування професійної мобільності здобувачів, розвитку навичок міжкультурної комунікації, академічної доброчесності, критичного мислення та готовності до навчання впродовж життя. Саме ці якості є необхідними для успішної професійної діяльності керівників і менеджерів нового покоління.

Узагальнюючи результати аналізу, можна зробити висновок, що освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» є цілісною, сучасною та орієнтованою на реальні потреби індустрії гостинності. Вона забезпечує підготовку магістрів, здатних ефективно працювати в умовах змінного економічного середовища, приймати обґрунтовані управлінські рішення, реалізовувати інноваційні проекти та сприяти розвитку підприємств на засадах конкурентоспроможності, якості й сталого розвитку.

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Національного університету біоресурсів і природокористування України рекомендується для підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Рецензент:

**Власник готельної школи
«Smart Education»**



Олександр ЧОРНИЙ