РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (галузь знань
J «Транспорт та послуги») у Класичному приватному університеті

Представлений проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти Класичного приватного університету спрямований на підготовку висококваліфікованих фахівців для сучасного ринку гостинності.

Програма побудована з урахуванням сучасних підходів до академічної підготовки магістрів і спрямована на розв'язання складних задач дослідницького та інноваційного характеру. Зміст ОПП поєднує вивчення інноваційних ресторанних та готельних технологій, стратегічного маркетингу, управління якістю та проєктного менеджменту в сфері гостинності та виїзного харчування (кейтерингу). Студенти здобувають компетентності зі стратегічного планування, оцінки ринкових можливостей, управління ресурсами та розробки інноваційних сервісів.

Проєкт ОПП спирається на вимоги 7-го рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК) та другого циклу Рамки кваліфікацій ЄПВО (QF-EHEA). Особливої уваги заслуговує логічна чіткість побудови освітнього процесу, деталізація пререквізитів та постреквізитів навчальних дисциплін, а також узгодженість обов'язкових компонентів.

Сильні сторони ОПП:

1. Розширення предметної області – врахування кейтерингової діяльності як вагомого сегменту сучасної індустрії гостинності розширює професійний профіль магістрів.
2. Практико-орієнтоване навчання – виробнича та переддипломна практики забезпечують належне поєднання теоретичних знань із реальними умовами функціонування підприємств.
3. Інноваційність та цифровізація – програма орієнтована на застосування сучасних цифрових технологій, спеціалізованого програмного забезпечення та міждисциплінарних підходів в управлінні бізнес-процесами.
4. Високий кар'єрний потенціал – перелік компетентностей і програмних результатів навчання дозволяє випускникам претендувати на керівні та аналітичні посади в готелях, закладах ресторанного господарства, кейтерингових компаніях та бізнес-структурах галузі.

Пропозиції щодо вдосконалення ОПП:

1. Оскільки до складу обов'язкових компонентів підготовки включено дисципліну «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 5), пропоную доповнити розділ IV «Перелік компетентностей випускника» новою спеціальною (фаховою) компетентністю у такій редакції:

СК 14. Здатність застосовувати інструменти управління проєктами для планування, реалізації, моніторингу та оцінювання проєктів розвитку суб'єктів готельно-ресторанної справи.

Оцінювання цієї компетентності не вимагає введення додаткових вимог, оскільки вона гармонійно перевіряється та вимірюється наявними програмними результатами навчання – РН 1 (прийняття та реалізація рішень з розвитку суб'єктів бізнесу) та РН 8 (ініціювання, розробка та управління проєктами розвитку із врахуванням ресурсного забезпечення).

2. Оскільки магістерський рівень передбачає розв'язання задач дослідницького характеру, випусковій кафедрі доцільно розширювати залучення здобувачів до участі у міжнародних науково-практичних конференціях, підготовки наукових публікацій та використання потенціалу міжуніверситетської співпраці для забезпечення академічної мобільності.

Загальний висновок:

Проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістрів за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» у Класичному приватному університеті є якісним, актуальним та відповідає сучасним вимогам вищої освіти й ринку праці. Після врахування висловленої пропозиції щодо введення СК 14 програма рекомендується до затвердження та впровадження в освітній процес.

Доктор педагогічних наук, професор,
завідувачка кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Запорізького національного університету Маковецька Н.В.