# РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Класичного приватного університету

Розвиток сучасної індустрії гостинності вимагає від вищої школи підготовки управлінських кадрів, які здатні поєднувати класичний готельний менеджмент із суміжними сервісними напрямами — туристичним обслуговуванням, організацією харчування та дозвілля. Представлений проєкт освітньо-професійної програми за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» орієнтований саме на формування таких комплексних управлінських компетентностей.

Як керівник спортивно-туристичного комплексу, одним з напрямів діяльності якого є функціонування готелю з повним спектром туристично-екскурсійних послуг та харчування, оцінюю проєкт програми з позицій вимог сучасного готельного бізнесу.

Переваги проєкту ОПП для готельного сектору:

1.Орієнтація на багатофункціональні засоби розміщення. Програма готує магістрів до роботи у закладах розміщення різного профілю, що є принциповим для спортивно-туристичних та відпочинкових готельних комплексів.

2. Глибоке опрацювання готельних технологій. Навчальний план містить профільну дисципліну «Інноваційні технології у готельному господарстві» та курсову роботу на її основі, що сприяє формуванню у здобувачів практичних навичок моделювання готельних процесів.

3. Системне управління якістю та сервісом. Засвоєння дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» забезпечує підготовку фахівців, здатних підтримувати високі стандарти обслуговування споживачів.

4. Обсяг практичної підготовки. Виробнича та переддипломна практики загальним обсягом 21 кредит ЄКТС дозволяють здобувачам закріпити навички управління готельним комплексом у реальних операційних умовах.

Пропозиції щодо вдосконалення ОПП:

1. Інтеграція додаткових послуг у готельний продукт. У межах вивчення дисципліни «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 6) пропоную приділити додаткову увагу формуванню комплексних готельних продуктів, які об'єднують проживання, харчування, оздоровчі, спортивні та екскурсійно-туристичні послуги.

2. Впровадження цифрових систем бронювання та управління готелем. Під час викладання дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» (ПП 2) доцільно посилити практичну роботу зі спеціалізованим програмним забезпеченням для автоматизації роботи служби прийому та розміщення, управління завантаженням номерного фонду та взаємодії з гостями.

3. Управління безпекою та антикризовий менеджмент у готелях. З огляду на специфіку роботи засобів тимчасового розміщування в сучасних умовах, під час практичних занять рекомендується розбирати реальні кейси з організації безпеки гостей, цивільного захисту та реалізації антикризових програм у готельному господарстві.

Загальний висновок:

Проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти Класичного приватного університету є актуальним, практико-орієнтованим і відповідає вимогам сучасного ринку готельних послуг. Проєкт ОПП рекомендується до затвердження.

Рецензент:
Керівник ТОВ «Спортивно-туристичний комплекс«ХОРТ»

Микита СЕВАСТЬЯНОВ

