РЕЦЕНЗІЯ
на проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістрів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг у Класичному приватному університеті

Сучасний ресторанний ринок вимагає від вищої школи гнучкості та практичної спрямованості у підготовці магістрів. Проєкт освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістрів спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг у Класичному приватному університеті демонструє чітку орієнтацію на актуальні запити та тенденції сфери харчування й гастрономічного сервісу.

Як керівник закладу ресторанного господарства, зазначаю, що навчальний план та зміст програмних результатів навчання магістрів відповідають реаліям функціонування сучасного бізнесу.

Можна виділити такі ключові переваги проєкту ОПП:

1. Увага до клієнтоорієнтованості та маркетингу. Навчальний план містить важливу дисципліну «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 6), що формує у здобувачів здатність аналізувати ринкові ніші та вподобання споживачів (РН 4, РН 5).

2 Розвиток кадрового потенціалу. Включення дисципліни «Корпоративна культура і управління персоналом» (ЗП 3) відповідає потребам ринку в керівниках, здатних створювати сприятливий мікроклімат та формувати стандарти обслуговування (РН 10, РН 14).

3. Проєктний підхід в управлінні. Засвоєння обов'язкової дисципліни «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» (ПП 5) дозволяє здобувачам системно підходити до відкриття нових закладів чи ребрендингу наявних.

Керуючись своїм практичним досвідом та сучасними реаліями розвитку ресторанного сервісу, вважаю за доцільне запропонувати пропозиції щодо удосконалення ОПП за такими аспектами:

1. Впровадження процесів діджиталізації сервісу та CRM-систем. Сучасний гість ресторану цінує швидкість: від онлайн-бронювання столика до безконтактного розрахунку та персоналізованих пропозицій. У межах вивчення дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» пропоную додати тему з використання CRM-систем обліку вподобань гостей та програм лояльності для підвищення рівня сервісу.

2. Антикризовий менеджмент та утримання персоналу. Ресторанна галузь потерпає від високої плинності кадрів. Під час вивчення дисципліни «Корпоративна культура і управління персоналом» доцільно розглянути

практичні інструменти нематеріальної мотивації, зниження стресогенності роботи сервісного персоналу та врегулювання конфліктів із гостями.

3. Оцінка ефективності сервісних інновацій. У рамках дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» рекомендую приділити увагу методикам оцінки задоволеності гостей (NPS, Mystery Shopping) після впровадження нових сервісних стандартів.

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 сучасним, фахово обґрунтованим та відповідає актуальним потребам ресторанного бізнесу. Проєкт ОПП рекомендую до затвердження.

Директор ресторану
«Bergamot»



Ольга ФЕСЕНКО