

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму "Готельно-ресторанна справа"
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня у
Класичному приватному університеті

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа" другого (магістерського) рівня у Класичному приватному університеті є важливою для розвитку сфери гостинності, що динамічно змінюється. Як директор ресторану, який має досвід роботи з молодими спеціалістами, підготовленими за цією програмою, хочу висловити свої враження та рекомендації щодо якості навчального процесу.

Програма добре відображає сучасні тенденції в готельно-ресторанному бізнесі. Вона включає такі дисципліни, як інноваційні ресторани технології, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі, що є актуальними для ефективної роботи ресторанів у сучасних умовах. Студенти отримують повний набір знань для роботи в реальному бізнесі, що дозволяє їм швидко адаптуватися до вимог ресторанної індустрії.

Важливим плюсом програми є те, що вона містить значний обсяг практичних занять та стажувань у готелях та ресторанах. Це дозволяє студентам здобути реальний досвід і підготуватися до викликів, з якими вони стикнуться у роботі. На основі нашого досвіду співпраці з випускниками, вони приходять до нас вже з добрими базовими навичками та знанням стандартів обслуговування.

Залучення молодих спеціалістів, які проходять навчання за цією програмою, є вигідним для роботодавців. Вони швидко інтегруються у робочий процес і готові застосовувати інноваційні підходи до управління.

Рекомендації, які на нашу думку, можуть посилити ефективність підготовки магістрів за програмою "Готельно-ресторанна справа":

1. Розширення міжнародної співпраці: програма могла б виграти від впровадження обміну досвідом з іноземними підприємствами, що дозволить студентам отримати міжнародну практику та краще розуміти глобальні стандарти.

2. Підвищення взаємодії з роботодавцями: було б корисно залучати ще більше роботодавців до процесу навчання через проведення спільних семінарів, майстер-класів та круглих столів, що дозволить студентам краще зрозуміти очікування ринку.

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа" відповідає потребам індустрії гостинності, спроможна готувати конкурентоспроможних фахівців, і може бути рекомендована для підготовки магістрів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у Класичному приватному університеті.

Директор ресторану
«Vegemot»



Дмитро ДОБРОДІЙ