

## РЕЦЕНЗІЯ

### на проєкт освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" підготовки магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у Класичному приватному університеті

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа" другого (магістерського) рівня у Класичному приватному університеті є важливим елементом підготовки фахівців для готельно-ресторанної сфери. В умовах постійних змін та розвитку індустрії, якісна освіта є ключовою для створення конкурентоспроможних кадрів.

Дана програма надає студентам необхідні знання та навички для роботи в готельно-ресторанному бізнесі. Вона охоплює широкий спектр тем, включаючи управлінські стратегії, інноваційні ресторани технології, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Знання, які здобувають студенти, є важливими для успішної роботи в ресторанній сфері, де якість обслуговування та задоволеність клієнтів мають вирішальне значення.

Студенти, які завершують цю програму, виявляють високий рівень професійної підготовки. Вони здатні працювати в команді, приймати оперативні рішення в умовах стресу та володіють необхідними навичками для організації ефективного обслуговування. Знання, отримані під час навчання, дозволяють їм швидко адаптуватися до роботи в реальних умовах ресторанного бізнесу.

Наше підприємство тісно співпрацює з Класичним приватним університетом, забезпечуючи студентам можливості для проходження практики. Це є важливим етапом у їхній підготовці, оскільки надає змогу отримати безпосередній досвід роботи в ресторанній сфері. Ми сподіваємося на подальшу співпрацю, щоб забезпечити студентам ще більше можливостей для практичного навчання.

Рекомендуємо продовжувати оновлювати навчальний план, включаючи сучасні тенденції в ресторанному бізнесі, такі як інноваційні методи обслуговування, нові технології та підходи до управління. Зокрема

рекомендуємо дисципліну «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» перенести до циклу обов'язкових дисциплін. Це дозволить випускникам бути ще більш конкурентоспроможними на ринку праці.

З огляду на зазначене вище можна зробити висновок, що програма "Готельно-ресторанна справа" другого (магістерського) рівня в Класичному приватному університеті є значущою для підготовки професіоналів у галузі гостинності. Вона забезпечує студентів всім необхідним для успішної кар'єри в ресторанній індустрії, що є критично важливим для розвитку сучасного бізнесу.

Директор ресторану

«Bergamot»

ФОП «Фесенко»



Ольга ФЕСЕНКО