

ПРОТОКОЛ № 1

розширеного засідання науково-методичного семінару кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Навчально-наукового інституту Економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу НТУ «ХПІ» від 21.04.2022 р.

Присутні:

проф. ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Н.В.,
доц. АЛЕКСАНДРОВА В.О.,
доц. ЖАДАН Т.А.,
доц. НОСИРЄВ О.О.,
доц. СТРИГУЛЬ Л.С.,
доц. ЧАЙКА Т.Ю.

Запрошені:

проф Жихор О. Б., кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи ХНУ ім. В. Н. Каразіна
доц. Мелень О. В., кафедра економічного аналізу та обліку НТУ «ХПІ»
Ачкасова Н. В., директор ТОВ “Дея Букінг” (Hotel 112).
Пашко В. Є., Назаренко М.В., Копейченко Є.А. здобувачі 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та внесення змін до проєкту освітньої програми. *Доп. зав. кафедрою проф. Якименко-Терещенко Н.В.*

2. Про запровадження інноваційних методів викладання у процесі підготовки здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». *Доп. доц. Жадан Т.А.*

3. Про залучення експертів галузі та професіоналів-практиків до підготовки здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. *Доп. зав. кафедрою проф. Якименко-Терещенко Н.В.*

1. СЛУХАЛИ:

Зав. кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу проф. Якименко-Терещенко Н.В. Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та внесення змін до проєкту освітньої програми.

Якименко-Терещенко Н.В. доповіла про результати моніторингу щодо якості організації навчального процесу за освітньо-професійною

програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Підготовку та проведення опитування здійснювали гарант ОПП к. е. н., доцент Чайка Т.Ю., члени робочої групи к. е. н., доцент Побережна Н. М. та к. е. н., доцент Жадан Т. А. Роз'яснювальну роботу щодо опитування здійснювали куратори академічних груп. → Опитування відбувалося онлайн за анкетною , яка створена за допомогою Google Form та містить як закриті, так і відкриті запитання. → Респонденти добровільно брали участь в опитуванні, у зручний для них час. Загалом опитування тривало з 14 грудня по 24 грудня 2021 року. → Опитування пройшли 19 з 26 здобувачів першого курсу. Результати проведеного дослідження репрезентативно представляють загальну думку здобувачів вищої освіти за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Акцентовано увагу на доцільності посилення практичної складової дисциплін кафедри та врахування цієї рекомендації здобувачів освіти при розробленні завдань для практичних занять.

Гаранта ОП - доц. Чайку Т.Ю. Зазначила що в період 30.01-15.04.2022 р. проєкт ОП «Готельно-ресторанна справа» (2022 р.) було розміщено на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХП». За цей час, за допомогою зворотного зв'язку (на сайті зазначено ел.адреса гаранта та онлайн-форма для надсилання зауважень та пропозицій до ОП), до гаранта ОП надійшло ряд пропозицій від стейкхолдерів, які було враховано в остаточному варіанті ОП «Готельно-ресторанна справа», що пропонується подати до затвердження на засіданні кафедри.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надійшли на проєкт ОП в період 11.04-11.05.2022 р.

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2022 р.
Директор ТОВ «РІБАС ХОТЕЛС ГРУП» А. П. Лупашко	Позитивно оцінюємо зміст освітньої програми. Проте вважаємо, що вивчення аспектів управління діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в сучасному бізнес-середовищі неможливо без надання належної уваги до організації та функціонування галузі туризму в Україні в цілому. Тому, пропонуємо в межах цієї програми внести освітній компонент, який би дозволив студентам вивчити принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-	Пропонується до ОП додати ОК «Організація туризму»

	управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)	
Керівник навчального центру Reikartz Hotel Group, к.т.н. І. Магалецька	Враховуючи доцільність формування у майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи аналітичних та управлінських навичків, вважаємо за доцільне також включення до переліку освітніх компонентів тих, що пов'язані із здійсненням бухгалтерського та управлінського обліку. Саме вивчення облікових аспектів дозволить здобувачам реально оцінювати фінансово-економічний стан підприємств, що стане в основі прийняття обґрунтованих рішень щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу	Пропонується до ОП додати «Бухгалтерський і управлінський облік»
Директор ТОВ «Профітім»	Серед пропозицій до змісту освітньої програми – доцільність більш широкого вивчення правових засад здійснення підприємницької діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	Пропонується до переліку вибіркового ОК включити дисципліну «Трудове та господарське право»
Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, кандидат економічних наук, доцент Н. І. Данько	Варто рекомендувати розробникам програми надати можливість здобувачам вивчити питання, які пов'язані з інформатизацією діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Що можливо за рахунок заміни освітньої компоненти «Автоматизація діяльності готельно-ресторанних комплексів» на «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».	Пропонується внести зміни в назву ОК. Замість ОК «Автоматизація діяльності готельно-ресторанних комплексів» включити ОК «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі».

ВИСТУПИЛИ.

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. Для забезпечення більшої відповідності мети освітньої програми місії НТУ «ХПІ» є необхідність удосконалення формулювання мети освітньої програми. Замість формулювання «Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу» доречно мету визначити як *«Формування загальних і фахових компетентностей нової генерації професіоналів, які володіють сучасним економічним та управлінським мисленням, теоретичними*

знаннями і практичними навичками для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем в економічній, організаційно-управлінській, проєктній, виробничо-технологічній, сервісній діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов».

Доц. Чайка Т.Ю.(гарант ОП) надала рекомендації та обґрунтування доцільності внесення до освітньої програми дисципліни, які стосуються Startup проєктів у готельному та ресторанному бізнесі, що корелює з цілями освітньої діяльності НТУ «ХПІ». Надано рекомендації щодо уточнення особливостей програми в частині формування навичків розроблення та реалізації бізнес-проєктів у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу. Особливість програми запропоновано визначити як «Міждисциплінарна та багатпрофільна підготовка фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних управляти діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу в сучасному бізнес-середовищі, застосовувати інноваційні методи організації готельноресторанної справи, розробляти та реалізовувати бізнеспроєкти у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу. Програма передбачає проведення аудиторних занять на базі стартап-центру «SPARK» НТУ «ХПІ» із залученням до навчального процесу науковців та практичних працівників готельного та ресторанного бізнесу».

Враховуючи рекомендацію щодо уточнення особливостей програми, запропоновано переглянути перелік Програмних компетентностей та Програмних результатів навчання та передбачити такі, які стосуються розроблення та реалізації бізнес-проєктів у підприємницькому середовищі готельного та ресторанного бізнесу, а саме:

ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.

ЗК 13. Здатність приймати обґрунтовані рішення

ЗК 14. Здатність породжувати нові ідеї (креативність).

СК 14. Здатність створювати, розробляти та запускати стартапи у готельному та ресторанному бізнесі.

РН 23. Застосовувати сучасні методи і прийоми функціонального стартап-менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу

Доц. Побережна Н.М. запропонувала використовувати при організації практичних занять кейс-метод, методи колективної роботи. Акцентовано увагу на необхідності врахування дистанційної форми роботи у розділі ОП «Викладання та навчання».

Запропоновано перенесення з вибіркового блоку профільної підготовки до блоку навчальних дисциплін спеціальної (фахової) підготовки ОК «Інновації у готельно-ресторанному господарстві», вивчення якої спрямовано на забезпечення визначеної стандартом вищої освіти України спеціальної компетентності «Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів».

Доц. Жадан Т.А. внесла пропозицію щодо перенесення з блоку навчальних дисциплін спеціальної (фахової) підготовки до вибіркового блоку профільної підготовки профільованого пакету дисциплін 01"Готельно-ресторанна справа" ОК «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» та збільшення кількості кредитів ЗП 4 «Філософія» з 3 на 4, що націлено на формування soft skills здобувачів освіти.

Доц. Стригуль Л.С. надала практичні поради щодо застосування таксономії Блума при формулюванні завдань до практичних занять.

Пашко В. Є. запропонував на постійній основі включати до робочої групи з розроблення ОПП здобувачів освіти, що дозволило б в повній мірі врахувати їх пропозиції.

З урахуванням побажань академічної групи вніс пропозицію змінити форму підсумкового контролю СП5 «Харчова хімія» та СП3 «Економічна статистика» з екзамену на залік.

Запропонував перенести ЗП 9 Світова економіка та міжнародні економічні відносини до дисциплін вибіркового блоку та збільшити обсяги вивчення профільних дисциплін.

Копейченко Є.А. повідомив, що цікавиться проблематикою Startup проектів. Тому пропозиція щодо включення дисципліни Startup проекти у готельному та ресторанному бізнесі належить саме йому. Він вніс її викладачу з дисципліни «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика» під час ознайомлення із змістом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яку проводив викладач в ході лекційного заняття.

Доц. Мельник О.В. рекомендувала результати обговорення ОП систематизувати в таблиці, в якій чітко визначити відмінності між ОП 2021 р. та проектом ОП2022 р. Така таблиця допоможе обговоренню ОП 2022 р. на засіданні кафедри.

УХВАЛИЛИ: 1) Взяти інформацію до відома.

2) Врахувати рекомендації здобувачів освіти та посилити практичну складову дисциплін кафедри за рахунок використання сучасних технологій викладання.

3) Внести зміни до Проекту ОПП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2022 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

2. СЛУХАЛИ: доцента кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, доц. Жадан Т.А. Про запровадження інноваційних методів

викладання у процесі підготовки здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Жадан Т.А. доповіла про сучасні практики педагогічної майстерності та особливості їх використання у освітньому процесі підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи.

ВИСТУПИЛИ. Доц. Чайка Т.Ю. акцентувала увагу на доцільності участі науково-педагогічного складу кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті, яка відбудеться 27-29 січня 2021 року в НТУ «ХП» і об'єднає такі формати, як педагогічні майстерні, STEM-лабораторії, майстер-класи, ділові ігри, тренінги, дискусії, демонстрації, презентації, які спрямовані на формування, розвиток і вдосконалення компетентностей (організаторських, творчих, лідерських, комунікативних) та підвищення ефективності професійної діяльності в сфері освіти.

Носирев О.О. доповів про компетентнісний підхід до викладання дисциплін освітньої програми, що передбачає акцент на формування знань і вмінь, необхідних для ефективної професійної діяльності, а саме вмінь аналізувати, передбачати наслідки професійної діяльності.

Якименко-Терещенко Н.В. доповіла про загальні підходи до розробки навчально-методичних комплексів дисциплін відповідно до Положення «Про навчально-методичний комплекс дисципліни» (затверджено Вченою Радою НТУ «ХП» «28» травня 2021 р. Протокол № 5), необхідність узгодження силабусів з програмними результатами навчання освітньо-професійної програми та застосування сучасних методів викладання при викладанні дисциплін освітньої програми.

УХВАЛИЛИ: 1) Взяти інформацію до відома.

2) Взяти участь у Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті, яка відбудеться 27-29 січня 2021 року в НТУ «ХП».

3) При формуванні силабусів дисциплін забезпечити їх узгодження з програмними результатами навчання освітньо-професійної програми.

4) При викладанні дисциплін застосовувати сучасні методи викладання, що дозволять досягти програмних результатів навчання, передбачених освітньо-професійною програмою та Стандартом за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

3. СЛУХАЛИ: Зав. кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу проф. Якименко-Терещенко Н.В. Про залучення експертів галузі та професіоналів-практиків до підготовки здобувачів

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Якименко-Терещенко Н.В. наголосила на ролі експертів галузі та професіоналів-практиків у підготовці здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа; надала інформацію про перспективи запрошення експертів до проведення відкритих лекцій, тренінгів, воркшопів, ділових ігор у 2022 році.

ВИСТУПИЛИ. Проф Жихор О. Б. поділилася досвідом запрошення фахівців галузі, експертів до проведення відкритих лекцій, тренінгів, воркшопів у Харківському національному університеті ім. В.Н. Каразіна. Відзначила і позитивну практику залучення іноземних фахівців в галузі готельно-ресторанної справи.

Ачкасова Н. В. відзначила позитивний вплив зустрічей здобувачів та фахівців галузі на процес формування їх фахових компетентностей.

Доц. Александрова В.О. запропонувала підписати угоди про співробітництво з готельними мережами та залучати на регулярній основі їх фахівців до відкритих зустрічей із здобувачами освіти.

УХВАЛИЛИ: 1) Взяти інформацію до відома.

2) Розширити пул стейкхолдерів кафедри та запровадити практику регулярних зустрічей здобувачів освіти з фахівцями та експертами галузі.

Завідувачка кафедри туризму
і готельно-ресторанного бізнесу
ННІ ЕММБ, проф.



Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

Вчений секретар кафедри туризму
і готельно-ресторанного бізнесу
ННІ ЕММБ, доц.



Лариса СТРИГУЛЬ