

**ВИТЯГ З
ПРОТОКОЛУ № 3**

розширеного засідання науково-методичного семінару кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Навчально-наукового інституту Економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу НТУ «ХПІ»
від 02.02.2023 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. МАРДУС Н.Ю., професор кафедри обліку і фінансів НТУ «ХПІ»
проф. ДИКАНЬ В.В., директор туристичної агенції «Fiesta Travel»
ТРЕТЯКОВА К., здобувач спеціальності 242 Туризм і рекреація .
АНИСІМОВА А., здобувач спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Про результати роботи робочої групи ОП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та результати громадського обговорення ОП. Доп. проф. Якименко-Терещенко Н.В

2. Про результати роботи робочої групи ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та результати громадського обговорення ОП. Доп. доц. Стригуль Л.С.

3. Про результати роботи робочої групи ОП «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація та результати громадського обговорення ОП. Доп. доц. Чайка Т.Ю.

4. Про підготовку здобувачів до участі у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт. Доп. доц. Александрова В.О.

5. Про результати участі здобувачів освіти в стартап-проєктах Доп. доц. Чайка Т.Ю.

- 1. СЛУХАЛИ:** Зав. кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу проф. Якименко-Терещенко Н.В. Про результати роботи робочої групи ОП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та результати громадського обговорення ОП.

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. доповіла про роботу робочої групи ОП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. 21.11.2022 року робоча група проаналізувала вимоги Стандарту вищої освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Внесено пропозиції щодо складу обов'язкового та вибіркового блоків ОП.

Проект ОП з 16 грудня 2022 року по 20 січня 2023 року проходив громадське обговорення, отримано рецензії та конструктивні рекомендації стейкхолдерів.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проект ОП в період 16.12.2022 р.-20.01.2023 р.

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2023 р.
Доктор економічних наук, професор, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна ТЕРЕШКІН О. Г.	Рекомендується використати матеріально-технічну, лабораторну базу Університету та передбачити лабораторні заняття за дисципліною «Інноваційні ресторанны технології». Також рекомендується розглянути можливість викладання для магістрів дисципліни, яка присвячена механізмам правового забезпечення готельно-ресторанного бізнесу.	Рекомендації враховані. Передбачено лабораторні заняття за дисципліною «Інноваційні ресторанны технології» та як вибірковий запропоновано ОК «Правове регулювання підприємницької діяльності»
Директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді» А. Фофанов	Без зауважень та рекомендацій.	
Директор ТОВ «Ribas Hotels Group» А. П. Лупашко	Є доречною наявність в освітній програмі навчальних дисциплін, які розвивають навички розроблення антикризових програм готельних мереж, суб'єктів готельного бізнесу	Рекомендації враховані. До ОП включено ВП2.1 "Антикризове управління готельними і ресторанными мережами". Окрім цього, пропонується передбачити вивчення питань антикризового управління в курсі СП5 Девелопмент та управління ресурсами

ВИСТУПИЛИ.

проф. Мардус Н.Ю. Зазначила, що Проект ОП відповідає Стандарту, враховує рекомендації стейкхолдерів, складений з урахуванням провідного досвіду інших закладів освіти та потреб галузі, ринку праці. Внесено

рекомендації Проєкт ОП надати на затвердження кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Доц. Носирєв О.О. звернув увагу на забезпечення програмного результату РН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.
- 2) Врахувати рекомендації, отримані в рецензіях на ОП.
- 3) Внести Проєкт ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти до затвердження на засіданні кафедри у лютому 2023 р.

2. СЛУХАЛИ: доц Стригуль Л.С. Про результати роботи робочої групи ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та результати громадського обговорення ОП.

Доц. Стригуль Л.С. доповіла про роботу робочої групи ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (22.11.2022 року). Робоча група проаналізувала вимоги Стандарту вищої освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Сформовано склад обов'язкового та вибіркового блоків ОП. Сформульовано основний фокус та особливості програми.

Робоча група вважає доцільним розширити програмні компетентності та програмні результати, які визначені в Стандарті вищої освіти України бакалаврського рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 року № 384. Додано:

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 самостійних досліджень у сфері інноваційного підприємництва та створення стартап-проєктів у готельному та ресторанному бізнесі.

СК 15. Здатність вирішувати організаційні, технологічні і соціально-економічні завдання в процесі заснування власного туристичного бізнесу і управління туристичними підприємствами.

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

РН 24. Створювати та організувати роботу туристичного підприємства

Проект ОП з 16 грудня 2022 року по 20 січня 2023 року проходив громадське обговорення, отримано рецензії та конструктивні рекомендації стейкхолдерів.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проект ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа в період 16.12.2022 р.-20.01.2023 р.

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2023 р.
Доктор економічних наук, професор, професор кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна БАРАНОВА В.В.	До безперечних переваг освітньо-професійної програми слід віднести включення до вибіркових блоків профільного пакету «Управління проектами в готельному і ресторанному бізнесі», що значно розширює професійні компетентності та навички випускників цієї освітньої програми. Включення до цього блоку освітньої компоненти, яка присвячена питанням фандрайзингу та грантрайтингу при плануванні й реалізації проектів, дозволила б розвинути теоретичні знання та отримати практичні навички щодо процесу залучення ресурсів на реалізацію проектів в готельному і ресторанному бізнесі.	Рекомендації враховані. До ОП включено ВП 1.3 Фандрайзинг та грантрайтинг при плануванні й реалізації проектів,
Директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді» А. Фофанов	Високо оцінюючи розроблену освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, маємо рекомендацію щодо включення до її складу навчальної дисципліни, яка б формувала навички ділових комунікацій	Рекомендації враховані. Питання професійних комунікацій вивчаються в межах СП2 Менеджмент готельно-ресторанного господарства і ВП1.1 Основи проектного менеджменту СП 7 Організація готельного господарства СП 12 Організація ресторанного господарства СП 10 Організація туризму
Директор ТОВ «Ribas Hotels Group» А. П. Лупашко	Є доречним включення в освітню програму навчальних дисциплін, які розвивають навички розроблення маркетингової стратегії суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, навички управлінської діяльності.	Рекомендації враховані. До ОП включено: СП 6 Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу СП 2 Менеджмент готельно-ресторанного господарства СП 18 Фінансово-економічний аналіз в готельно-ресторанному бізнесі СП 19 Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві

ВИСТУПИЛИ.

Анісімова А. зазначила, що для студентів є цікавими проблеми розроблення та реалізації проектів так як це сприяє їхніх самореалізації. Тому вважає, що така ОП буде затребуваною серед вступників.

Доц. Жадан Т.А. звернула увагу на доречність розширення переліку компетентностей та програмних результатів навчання, що створює унікальність програми.

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.
- 2) Врахувати рекомендації, отримані в рецензіях на ОП.
- 3) Внести Проект ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти до затвердження на засіданні кафедри у лютому 2023 р.

3. СЛУХАЛИ: доц Чайка Т.Ю. Про результати роботи робочої групи «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація та результати громадського обговорення ОП.

Доц. Чайка Т.Ю. доповіла про роботу робочої групи «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація (23.11.2022 року). Робоча група проаналізувала вимоги Стандарту вищої освіти України бакалаврського рівня галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 «Туризм і рекреація» (Наказ МОН України № 1068 від 04.10.2018 р.). Сформовано мету ОП, особливості програми, визначено її фокус, міждисциплінарність та багатoproфільність підготовки фахівців з туризму і рекреації, які мають широкий економічний та управлінський світогляд, здатні ефективно організовувати культурно-пізнавальний туризм, впроваджувати інноваційні методи управління бізнесом в туризмі і рекреації.

Вивчено передовий досвід реалізації аналогічних ОП та визначено склад обов'язкових і вибіркового дисциплін, а також профільні пакети, які створюють унікальність ОП.

4.1.1. Профільований пакет дисциплін 01 «Культурно-пізнавальний туризм»			
ВП1.1	Основи пам'яткознавства	5,0	Екзамен
ВП1.2	Музеєзнавство. Історія музейної справи	3,0	Екзамен
ВП1.3	Релігійний туризм	5,0	Екзамен
ВП1.4	Подієвий культурний туризм	5,0	Екзамен
ВП1.5	Етнографічний туризм	6,0	Екзамен
4.1.2. Профільований пакет дисциплін 02 «Менеджмент туризму, рекреації та дозвілля»			
ВП2.1	Індустрія рекреації та дозвілля	5,0	Екзамен
ВП2.2	Організація рекреаційних та дозвільних заходів	3,0	Екзамен
ВП2.3	Соціальна відповідальність в туризмі і рекреації	5,0	Екзамен
ВП2.4	Управління ризиками та прийняття рішень в туризмі та рекреації	5,0	Екзамен
ВП2.5	Проектний менеджмент в туризмі та рекреації	6,0	Екзамен

Проект ОП з 16 грудня 2022 року по 20 січня 2023 року проходив громадське обговорення, отримано рецензії та конструктивні рекомендації стейкхолдерів.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проект «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація в період 16.12.2022 р.-20.01.2023 р.

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2023 р.
Директор туристичної агенції «Fiesta Travel», д.е.н., проф. В. В. Дикань	Пропонуємо додати дисципліну з проектного менеджменту у туризмі та рекреації	Рекомендації враховані. До Профільованого пакету дисциплін 01 "Управління проєктами в готельному і ресторанному бізнесі " включено ВП.1 Основи проектного менеджменту
Директор Обласний комунальний заклад «Харківський організаційно-методичний центр туризму» В. Д. Холодок	Без зауважень та рекомендацій	
Директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді» А. Фофанов	Без зауважень та рекомендацій	

ВИСТУПИЛИ.

Д.е.н., проф. Дикань О.В. відзначила напрямок культурно-пізнавального туризму актуальним для вітчизняного туристичного ринку. Підтримала поєднання вектору освітньої програми як на внутрішнього, так і міжнародного споживача туристичних послуг.

Доц. Стригуль Л.С. звернула увагу та підтримала включення до вибіркових дисциплін таких, які вивчають культуру Слобожанщини.

Третьякова К. виявила зацікавленість проблемами сільського туризму, а тому позитивним вважає наявність в ОП такої вибіркової дисципліни.

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.

- 2) Врахувати рекомендації, отримані в рецензіях на ОП.
- 3) Внести Проєкт ОПП «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм і рекреація до затвердження на засіданні кафедри у лютому 2023 р.

4. СЛУХАЛИ: Доп. доц. Александрова В.О. Про підготовку здобувачів до участі у Всеукраїнському конкурсі наукових робіт.

У 2022/2023 нр. проводиться Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей. Матеріали на Конкурс подаються відповідно до Положення про проведення Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 605 від 18 квітня 2017 року та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 травня 2017 року за № 620/30488.

Наукові роботи студентів та всі необхідні матеріали були подані до науково-дослідної частини в встановлені терміни.

Другий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2022/2023 навчальному році не проводяться.

Від кафедри на конкурс подано 2 роботи із секції 150 Готельно-ресторанна справа та 2 роботи із секції 151 Туризм.

ВИСТУПИЛИ. *Доц. Чайка Т.Ю.* запропонувала провести розгляд конкурсних робіт на засіданні наукового гуртка кафедри туризму готельно-ресторанного бізнесу у лютому 2023 року.

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.
- 2) Провести розгляд конкурсних робіт на засіданні наукового гуртка кафедри туризму готельно-ресторанного бізнесу
- 3) Керівникам наукових робіт підготувати студентів до участі у засіданні наукового гуртка.

5. СЛУХАЛИ: Доп. доц. Чайка Т.Ю. Про результати участі здобувачів освіти в стартап-проєктах

В жовтні 2022 року розпочався новий сезон проєкту SIG R&D Lab від Chernovetskyi Investment Group (SIG). У межах освітньо-стипендіальної програми студенти, аспіранти та молоді вчені ХПІ могли отримати експертну та фінансову підтримку для розвитку своїх стартапів протягом 2022/2023 навчального року.

Від кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу в конкурсі взяли участь студенти спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм і рекреація

Було подано проєкт Створення віртуальних турів культурної спадщини (Heritage Tours) «Німецька спадщина у Харкові»

Розробка спрямована на задоволення вузькоспеціального попиту з боку мешканців Німеччини. Цей попит пов'язаний із зростаючим бажанням людей дізнатися про своє коріння, предків, «сімейне дерево». Нині цей попит задовольняється з допомогою неспеціалізованих турів, здатні лише частково задовольнити наявні потреби.

У запропонованому стартап-проєкті буде використано технологію віртуальної реальності. Наукова складова проєкту пов'язана із впровадженням мультидисциплінарного підходу до організації екскурсійного обслуговування.

Етапи розвитку і реалізації проєкту: який результат очікується на кожному етапі?

1. Підготовка банку даних туристичних об'єктів та ресурсів, які доцільно використовувати під час створення віртуальних туристичних маршрутів турів культурної спадщини «Німецька спадщина у Харкові».

2. Планування віртуальних туристичних маршрутів.

3. Створення відповідних віртуальних туристичних маршрутів за допомогою спеціального обладнання створення продуктів віртуальної реальності.

4. Пошук іноземних контрагентів для реалізації туристичних товарів.

5. Монетизація проєкту.

ВИСТУПИЛИ.

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. визначила інноваційність проєкту для туристичного бізнесу

Доц. Жадан Т.А. зазначила, що участь в проєктах дозволяє здобувачам розвивати навички командної роботи, презентації тощо.

УХВАЛИЛИ:

Продовжити роботу щодо участі здобувачів освіти в стартап-проєктах, зокрема у SIG R&D Lab від Chernovetskyi Investment Group.

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