

**ВИТЯГ З
ПРОТОКОЛУ №7**

розширеного засідання науково-методичного семінару кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Навчально-наукового інституту Економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу НТУ «ХПІ»
від 15.03.2024 р.

Присутні:

проф. ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Н.В.,
доц. ЖАДАН Т.А.,
доц. КУНИЦЯ К.В.
доц. НОСИРЄВ О.О.,
доц. СТРИГУЛЬ Л.С.,
доц. ЧАЙКА Т.Ю.
асис. МАРТИНОВА В.В.

Запрошені:

ФОФАНОВ А., директор Харківської обласної молодіжної організації «Альянс успішної молоді»

проф. ДИКАНЬ В.В., директор туристичної агенції «Fiesta Travel»

проф. НІКОЛАЙЧУК О.А., завідувач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва, Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського

ХОЛОДОК В. Д., директорка ОКЗ «Харківський організаційно-методичний центр туризму», Харківська обласна військова адміністрація, Харківська обласна рада, Департамент культури і туризму Харківської обласної військової адміністрації

АРМААХ Стефані Офосу, менеджер у готелі Holiday Inn (Німеччина)

ДАТЧЕНКО Є. магістр 1 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

КОВАЛЬ К. А. здобувач 1 курсу ОП «Туризм і рекреація», спеціальності 242 Туризм і рекреація.

БОНДАРЄВСЬКА О. Ю. здобувач 1 курсу ОП «Готельно-ресторанний бізнес», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

КОПЕЙЧЕНКО Є. А. здобувач 3 курсу ОП «Готельно-ресторанна справа», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

ЛИТВИНЕНКО А.П. здобувач 2 курсу ОП «Туристичний бізнес», спеціальності 242 Туризм і рекреація.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійних програм:

- «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня

вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та внесення змін до проєкту освітньої програми. Доп. проф. Якименко-Терещенко Н.В.

- «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Туризм і рекреація та внесення змін до проєкту освітньої програми. Доп. доц. Чайка Т.Ю.

- «Готельно-рестораний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та внесення змін до проєкту освітньої програми. Доп. доц. Стригуль Л.С.

- «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та внесення змін до проєкту освітньої програми. Доп. доц. Жадан Т.А.

- «Туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Туризм і рекреація та внесення змін до проєкту освітньої програми. Доп. доц. Носирєв О.О.

2. Про підготовку здобувачів до участі у регіональному конкурсі «Молодий новатор 2024». Доп. доц. Куниця К.В.

3. Про участь НПП у XXI Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті» (09 по 12 квітня 2024 року). Доп. доц. Чайка Т.Ю.

1. СЛУХАЛИ: Зав. кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу проф. Якименко-Терещенко Н.В. Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійних програм:

Якименко-Терещенко Н.В. доповіла про результати моніторингу якості організації навчального процесу за освітньо-професійними програмами першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти.

Підготовку та організацію проведення опитування здійснювали гаранті ОП. Роз'яснювальну роботу щодо опитування проводили 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 9 -27 грудня 2023 року.

Здобувачі внесли конструктивні рекомендації. Результати опитувань розміщено на сайті кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/rezultaty-anketuvannya/>

25 грудня 2023 р. - 25 січня 2024 р. проведено опитування академічної спільноти https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/wp-content/uploads/sites/78/2024/01/Rezultaty_opytuvannya_akademichnoyi_spilnoty_gruden2023_sichen_2024.pdf . В опитуванні взяли участь 8 представників академічної спільноти, які оцінили проєкти освітньо-професійних програм кафедри, що розміщено на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу – В опитуванні взяли участь представники ЗВО м. Харкова, м. Одеса, м. Дніпро, м. Львів, м. Київ. 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 та мали можливість оцінити декілька освітніх програм кафедри.

3-15 січня 2024 року опитування проходили всі науково-педагогічні працівники кафедри - 7 осіб (1 особа – завідувач кафедри, 5 осіб – доценти кафедри, 1 особа – асистент кафедри) Опитування відбувалося онлайн за анкетною , яка створена за допомогою Google Form та містить як закриті, так і відкриті запитання (https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/wp-content/uploads/sites/78/2024/01/Rezultaty_anketuvannya_naukovo_pedagogichn_yh_pratsivnykiv_sichen_2024.pdf).

Опитування роботодавців відбулося з 26 грудня – 29 січня 2024 р. Прийняло участь 5 респондентів <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/wp-content/uploads/sites/78/2024/01/Rezultaty-opytuvannya-robotodavtsiv-shhodyakosti-OP.png> . Акцентовано увагу на мовній підготовці здобувачів освіти, доцільності збільшення кількості професійних дисциплін.

На проєкти ОП кафедри отримано рецензії, які розміщено на сайті <https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/osvitno-profesijni-programy-ta-navchalni-plany/>

**Обговорення проєкту ОП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
ВИСТУПИЛИ.**

Проф. Якименко-Терещенко Н. В. Зазначила що січні-лютому 2024 р. проєкт ОП «Готельно-ресторанний бізнес» (2024 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-ресторанний бізнес», що пропонується подати до затвердження на засіданні кафедри.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надійшли на проєкт ОП в період 20.01-21.02.2024 р.

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2024 р.
Голова правління АТ «Готель «Харків» В.В. Шеноголець	Включити до вивчення студентами таких аспектів ведення бізнесу як забезпечення економічної безпеки, застосування штучного інтелекту при організації процесів	Питання штучного інтелекту знайшли відображення в змісті СПЗ «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу» Окремі аспекти забезпечення економічної безпеки розглядатимуться в темах ВДП 11 «Управління туристичними дестинаціями»
Керівник навчального центру готельної та	Рекомендую передбачити можливості вивчення здобувачами освіти	В ОП у вибіркочу частину додано ВДП15 Іноземна мова для професійних цілей.

ресторанної справи Optima Hotels and Resorts, к.т.н. І. Магалецька	дисципліни, яка розвиває мовні компетенції.	
Операційний директор мережі Ribas Hotels, Ю. Косенко	Слід удосконалити формулювання мети, методи навчання, визначити оцінювальні критерії	Мету ОП оточено

Доц. Жадан Т.А. запропонувала виключити з ОП дисципліну «Кроскультурний менеджмент та етика бізнесу» (ОП2023) та окремі теми передбачити в ЗПЗ «HR-менеджмент та етика бізнесу» (ОП2024), а також зменшити обсяг ОК «Стратегічне управління маркетинговою діяльністю» з 4 до 3 кредитів ЄКТС. Внесла рекомендацію щодо збільшення кредитив за СП1 Інновації та інноваційний інжиніринг у готельно-ресторанному бізнесі з 4 кр. до 5 кр.

доц Стригуль Л. С. внесла пропозицію збільшити кількість кредитів на ПП1 Дослідницька практика з 5 кр. на 6 кр. ЄКТС, збільшивши її термін з 3 на 4 тижні у 2 семестрі.

доц. Чайка Т.Ю. зазначила про необхідність врахування пропозицій здобувачів та роботодавців щодо покращення мовної підготовки та рекомендувала до вибіркої частини навчального плану ОП включити дисципліну «Іноземна мова для професійних цілей».

проф. Якименко-Терещенко Н.В. додала, що за пропозицією операційного директора Ribas Hotel Groups та здобувача Датченко Є. до складу освітніх компонент спеціальної (фахової) підготовки додано СП6 Revenue менеджмент (4 кр. ЄКТС). Також до переліку вибірових дисциплін ОП за пропозиціями здобувачів освіти, які отримано під час опитування, додано ВДП12 «Туристично-рекреаційний потенціал територій», ВДП11 «Управління туристичними дестинаціями», ВДП14 «Концепції стійкого розвитку». За результатами опитування академічної спільноти в ОП до блоку вибірових дисциплін включено ВДП9 «Туристично-рекреаційний потенціал територій», ВВП12 «Правове регулювання підприємницької діяльності»). В цілому ОП містить два переліку вибірових дисциплін 1) Освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки згідно переліку (ВДП1-ВДП5) та 2) Освітні компоненти загальної підготовки згідно переліку (ВД31, ВД32). Перелік освітніх компонентів вільного вибору професійної підготовки містить 15 найменувань, що викладаються різними кафедрами НТУ «ХП» та додатково розвивають hard/soft skills здобувачів.

Армаах Стефані Офосу запропонувала внести до вивчення здобувачами спеціальних програм з автоматизації діяльності готелів, а також вважає виключно важливим ознайомлення здобувачів із принципами та методичним інструментарієм щодо організації та здійснення сервісної діяльності у готельному господарстві.

проф. Ніколайчук О.А. позитивно оцінила мету ОП, склад ОК, структуру ОП, яка трансформувалася у проекті 2024 року та яка не має

блоків вибіркового дисциплін. Визначила позитивним вивчення основ управління доходами й прибутковістю закладів готельного та ресторанного бізнесу на основі концепції Revenue management. Зауважила, що в дисциплінах потрібно серед тем передбачити вивчення технологій реінжинірингу та оптимізації бізнес-процесів.

Обговорення проекту ОП «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Туризм і рекреація

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Чайка Т.Ю. зазначила що в період січня-лютого 2024 р. проект ОП «Туризм і рекреація» проходив громадське обговорення: на сайті кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу було розміщено проект, проведено анкетування стейкхолдерів. Передбачена форма зворотного зв'язку для надсилання пропозицій та рекомендацій. На Проект ОП 2024 р. отримано рецензії.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надійшли на проект ОП2024 року у вигляді рецензій

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2024 р.
Завідувач кафедри туризму та економіки підприємства Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», д.е.н., проф. Л.С. Безугла	Збільшити обсяг підготовки у площині формування компетентностей з оцінки туристично-рекреаційного потенціалу територій або шляхом введення відповідної навчальної дисципліни, або шляхом введення окремих тем у фахові дисципліни професійного спрямування	Враховано в СП9 «Туристичний та курортно-рекреаційний комплекс регіону»
Директор ОКЗ «Харківський організаційно-методичний центр туризму», к.н.д.у., доц. В. Холодок	Пропозицією для розвитку ОП може бути посилення регіонального контексту у змісті освітніх курсів туристично-рекреаційного спрямування	До вибіркового блоку ОП включено ОК «Управління туристичними дестинаціями», до тем якої включено питання регіонального розвитку туризму
Заступник директора	Рекомендовано приділити більшу увагу формуванню у здобувачів освіти навичок	До вибіркового блоку ОП

Департаменту міжнародного співробітництва Харківської міської ради, Ю. Згурська	застосування цифрових технологій, зокрема, додати до переліку вибіркового предметів дисципліну «Цифровий туризм» або іншу, пов'язану із використанням ІТ-технологій в туризмі та рекреації	включено ОК «Digital - технології в туризмі та індустрії гостинності»
---	--	---

Гарантом пропонується врахувати рекомендації стейкхолдерів, які надані в рецензіях на проєкт ОП 2024 року.

Також гарантом ОП зазначено про необхідність уточнення розділів ОП «Орієнтація освітньої програми», «Основний фокус освітньої програми», «Особливості програми» з метою підкреслення унікальності ОП.

Доц. Носирев О.О. огрунтував пропозицію щодо уточнення назв дисциплін в ОП 2024 року: 1) замінити СП 5 «Економіка туризму» на СП 5 «Економіка рекреації та туризму»; 2) замінити СП 11 «Організація готельного господарства» на СП 11 «Організація готельного і ресторанного господарства». Також більш доцільною в обов'язковому блоці ОП вважає дисципліну СП 9 Туристичний та курортно-рекреаційний комплекс регіону (замість «Рекреалогія та курортологія»).

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. визначила врахування унікальності ОП 2024 р. шляхом збільшення кількості дисциплін, які стосуються вивчення рекреації. В складі обов'язкових ОК передбачено такі ОК: «Управління рекреаційними ресурсами», «Бізнес-планування в туристичному бізнесі та рекреації», «Сталий розвиток та безпека туристичних та рекреаційних систем».

Здобувачка Коваль К. А. подякувала членам робочої групи, які врахували її пропозицією збільшення годин на вивчення іноземної мови передбачивши ще одну дисципліну на англійській мові в складі вибіркового блоку ОП.

Доц. Стригуль Л.С. звернула увагу на доцільності забезпечення спеціальної фахової компетентності (Стандарт вищої освіти) СК18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління, що пояснює включення до ОП ОК «Аналіз діяльності суб'єктів індустрії туризму».

Обговорення проєкту ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Стригуль Л.С. доповіла, що ОП «Готельно-ресторанний бізнес» (2024 р.) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти пройшла громадське обговорення шляхом отримання рецензій на ОП; пропозицій, отриманих від роботодавців під час анкетування. Робоча група проаналізувала рекомендації надані здобувачами освіти та врахувала їх. До гаранта надійшло ряд пропозицій від стейкхолдерів, які надано під час зустрічей, які було теж

враховано в остаточному варіанті ОП «Готельно-ресторанний бізнес», що пропонується подати до затвердження на засіданні кафедри.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проект ОП2024 року у вигляді рецензій

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2024 р.
Маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Школи Гостинності «Ногеса School», М. Шевелюк	Вважаємо доречним наявність в освітній програмі дисциплін «Оптимізаційні методи та моделі управління проектами готельно-ресторанного бізнесу», «ІТ продукти в готельно-ресторанному бізнесі». Вважаємо за необхідне вивчення здобувачами освіти питань інтелектуалізації праці в сфері гостинності.	Враховано шляхом включення в ОП СП 20 «Методи та моделі прийняття управлінських рішень в готельному та ресторанному бізнесі», вибіркової ОК «Управління проектами та інноваціями в готельному і туристичному бізнесі»
Завідувач кафедри менеджменту та фінансів Українського державного хіміко-технологічного університету, доцент, к.т.н. Н. В. Яшкіна	Для більш систематизованого вивчення ефективного ходу управління в готельно-ресторанному бізнесі та формування позитивного соціально-психологічного клімату у колективах суб'єктів галузі було б доцільно запропонувати студентам дисципліну «Психологія управління та лідерство».	В ОП у вибіркочу частину додано ОК «Лідерство», ОК «Психологія управління та конфліктологія».

доц. Куниця К.В. відзначила, що в ОП 2024 р. включено додаткові дисципліни, які спрямовані на забезпечення її унікальності: СП 3 Основи підприємництва, СП 17 Облік та оподаткування підприємств готельного і ресторанного бізнесу, СП 20 Методи та моделі прийняття управлінських рішень в готельному та ресторанному бізнесі, СП 21 Стратегічне управління підприємствами сфери обслуговування. Їх склад визначено з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів.

доц Жадан Т.А. відзначила, що робоча група переглянула послідовність вивчення ОК, що враховано в структурно-логічній схемі ОП. Також зазначила про врахування рекомендацій керівника правління АТ «Готель Харків» Шеноголеця В.В. та включення до складу ОП СП 8 «Правове регулювання підприємницької діяльності» та СП 17 «Облік та оподаткування підприємств готельного і ресторанного бізнесу».

Бондаревська О.Ю.(здобувач) вважає позитивним відкритість кафедри до здобувачів освіти та їх рекомендацій. Її цілком влаштувало збільшення кількості годин мовної підготовки шляхом вибору вибіркових дисциплін ВОК19, ВОК27 Іноземна мова для професійних цілей, ВОК 17, ВОК29 Друга іноземна мова (німецька)

Обговорення проекту ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Жадан Т.А. доповіла, що ОП «Готельно-ресторанна справа» постійно удосконалюється за результатами громадського обговорення, отримання відгуків на проєкт ОП, що розміщено на сайті кафедри, опитування здобувачів, роботодавців та інших стейкхолдерів. Так у січні 2024 р. на сайті кафедри розміщено проєкт ОП, отримано рецензії, що розміщено на сайті кафедри. Робоча група ретельно вивчила та проаналізувала зауваження та пропозиції здобувачів освіти, рекомендації НПП та роботодавців.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проєкт ОП2024 року у вигляді рецензій

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2024 р.
Директор компанії «Ресторанний консалтинг», О. Насонова	Вважаю, що варто було доповнити освітню програму дисциплінами аналітичного профілю	СП 13 Облік і аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства
Маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Школи Гостинності «Ногеса School», М. Шевелюк	Без зауважень та рекомендацій	-
Голова правління АТ «Готель «Харків». В.В. Шеноголець	Корисним може стати курс із сталого розвитку закладів гостинності	Питанням дотримання принципів сталості в діяльності закладів гостинності присвячені окремі питання тем в дисциплінах СП 18 Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства; СП19 Інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів, СП 16 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
Завідувач кафедри менеджменту та фінансів Українського державного хіміко-технологічного університету, доцент, к.т.н. Н. В. Яшкіна	Без зауважень та рекомендацій	-

доц. Чайка Т.Ю. відзначила, що в переліку вибірових компонент ОП представлено ОК, які рекомендували стейкхолдери кафедри: ОК «Ефективне ділове спілкування та бізнес-переговори», ОК «Технології крафтових виробництв», ОК «Гастрономічний туризм». Також враховано пропозицію здобувачів - СП17 «Психологія управління та конфліктологія». Проте робочою групою не враховано пропозиції академічної спільноти (опитування) в частині включення в ОП дисциплін «Дієтологія» та «Туроперейтинг», а питання міжкультурних комунікацій включено до вивчення в межах дисципліни ВОК23 «Комунікативний менеджмент».

доц Жадан Т.А. відзначила, що в ОП уточнено логічні взаємозв'язки дисциплін, а тому змінено семестр викладання ОК Харчова хімія, Економічна статистика, Товарознавство та управління закупівлями, Менеджмент готельно-ресторанного господарства.

проф. Якименко-Терещенко Н.В. додала, що робочою групою пропонується змінити назву ОК «Бухгалтерський і управлінський облік» на «Облік і аналіз діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства» та «Інновації у готельно-ресторанному господарстві» на «Інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів».

Армаах Стефані Офосу вважає, що на часі наявність в освітній програмі дисциплін, які формують мовні компетентності, у т.ч. з німецької мови.

Здобувач Копейченко Є. А. звернув увагу на цікавість здобувачів до дисциплін, які пов'язані з психологією управління. Тому вважає, що СП17 «Психологія управління та конфліктологія» допоможе здобувачам опанувати навички спілкування, вирішення конфліктів в професійній кар'єрі готельєра чи ресторатора.

проф. Ніколайчук О.А. позитивно оцінила мету ОП, склад ОК, структуру ОП, яка трансформувалася у 2024 році. Звернула увагу на доцільність формування у здобувачів вмійють приймати ефективні рішення щодо управління проектами, ризиками та якістю проектів, а також здатності управляти розвитком закладу гостинності на основі інноваційних технологій створення продукції/послуг й обслуговування споживачів.

Обговорення проекту ОП «Туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 Туризм і рекреація

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Носирев О.О. доповів про результати громадського обговорення проекту ОП в період січня-лютого 2024 р. Проведено опитування здобувачів, науково-педагогічних працівників, роботодавців, які надали цінні пропозиції для удосконалення ОП. Рекомендації враховано в остаточному варіанті ОП, які представлено на засідання науково-методичного семінару та включає також пропозиції членів робочої групи ОП. На проект ОП отримано рецензії. Гарантом пропонується врахувати рекомендації стейкхолдерів, які надані в

рецензіях на проєкт ОП 2024 року.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проєкт ОП2024 року у вигляді рецензій

Від кого надійшло пропозиції, рекомендації, зауваження	Сутність пропозицій, рекомендацій, зауважень	Як пропозиції, рекомендації, зауваження пропонується врахувати в ОП 2024 р.
Завідувач кафедри туризму та економіки підприємства Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», д.е.н., проф. Л.С. Безугла	Для подальших трансформацій та вдосконалення ОП можливо рекомендувати впровадження дисциплін або тематик наявних курсів, які охоплюють питання формування та реалізації різноманітних стратегій туризму, наприклад, «Стратегічне управління в туризмі» або «Туристичний брендинг територій», які розширяють можливості подальшого працевлаштування фахівців в органах державної чи регіональної влади або організаціях та установах, які займаються формуванням та просуванням туристичного продукту	Враховано в темах СП 22 «Управління туристичними DESTINATIONAMI», вибіркова ОК «Стратегічне управління підприємством»
Заступник директора Департаменту міжнародного співробітництва Харківської міської ради, Ю. Згурська	Доцільним вбачається включення до переліку вибірових компонент професійної підготовки навчальної дисципліни «Креативні технології в туризмі та гостинності» з метою розширення у здобувачів вищої освіти навичок креативності, формування компетентності приймати нестандартні рішення у сфері туризму для ефективного подолання широкого кола викликів, з якими наразі стикається туристичний бізнес	До вибіркового блоку ОП включено ОК «Креативні технології в туризмі та гостинності»
Завідувач кафедри менеджменту і туризму КЗВО «Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія», д.е.н., доцент, Ю. Юхновська	Доцільно розширити перелік вибірових дисциплін програми за рахунок включення дисципліни «Сталий (стійкий) туризм».	До вибіркового блоку ОП включено ОК «Сталий розвиток та безпека туристичних та рекреаційних систем»
Директор ОКЗ «Харківський організаційно-методичний центр туризму, к.н.д.у., доц. В. Холодок	Пропозицією для ОП також може бути урізноманітнення підготовки здобувачів короткотривалими виїзними туристичними дослідженнями в регіонах України (зокрема, Харківщина, Полтавщина, Миргород, Дніпро, Київ, Карпати та інші туристичні атракції України) у мирний повоєнний час, оскільки такі виїзні екскурсії дозволять здобувачам краще ознайомитись з можливостями туристичної галузі держави, розуміти стратегії ведення туристичного бізнесу в регіонах, орієнтуватись у міжрегіональних відмінностях національного туристичного продукту, сприятимуть кращому засвоєнню професійно-орієнтованих дисциплін	Прийнято до уваги робочою групою

Гарант обґрунтував доцільність змінення підходу до вибору вибіркових ОК, ліквідації блокового підходу до вибору. Це потребувало збільшення кількості вибіркових дисциплін. Також, гарант вніс пропозицію уточнення назв ОК, що пов'язано з оптимізацією навчального плану ОП: СП 5 «Економіка рекреації та туризму», СП 11 «Організація готельного і ресторанного господарства», а також обґрунтував збільшення обсягу ОК: СП 14 «Управління якістю послуг у туризмі» (5 кредитів), СП 16 «Туроперейтинг» (6 кредитів).

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. визначила, що робоча група вивчила пропозиції, які отримані під час опитування здобувачів, НПП, роботодавців. Результати:

- 1) Пропозиції НПП: вивчення гастрономічного туризму включено у теми ОК «Спеціалізований туризм»; питання державного управління туристичною галуззю вивчаються в дисципліні СП 22 «Управління туристичними дестинаціями».
- 2) Пропозиції акад.спільноти: пропозиція щодо включення ОК «Курортна справа» не врахована так як є СП 9 «Рекреалогія та курортологія»; пропозиція щодо включення ОК «Інвестиційна діяльність в туризмі» не врахована так як питання інвестицій вивчаються в СП 19 «Управління проєктами та інноваціями в туристичному бізнесі»; вивчення туристичного потенціалу регіонів вивчаються в ОК «Туристичні ресурси України та світу».
- 3) Пропозиції роботодавців: питання маркетингу дестинацій вивчаються в темах СП 8 «Маркетинг туризму», СП 22 «Управління туристичними дестинаціями». Мовна підготовка здобувачів розширена шляхом додання вибіркових ОК «Друга іноземна мова (німецька)» (7-8 семестри), ОК «Іноземна мова для професійних цілей» (7-8 семестри).
- 4) Пропозиції здобувачів: враховані шляхом додання вибіркових ОК «Друга іноземна мова (німецька)» (7-8 семестри), ОК «Іноземна мова для професійних цілей» (7-8 семестри).

Здобувачка Литвиненко А.П. акцентувала увагу на тому, що пропозиції здобувачів щодо мовної підготовки враховано також шляхом включення до вибіркових ВОК20 Heritage Tourism (англ. мова викладання).

Доц. Чайка Т.Ю. зазначила, що робоча група вважає за необхідне врахувати унікальність ОП шляхом включення до ОП СП 19 «Управління проєктами та інноваціями в туристичному бізнесі (КП) 5 кредитів; СП 18 «Управління ризиками та прийняття рішень в туристичному бізнесі (5 кредитів)»; СП 21 «Бізнес-планування в туристичному бізнесі та рекреації». Також обґрунтовано заміну СП 18 «Облік та аналіз діяльності суб'єктів туристичного бізнесу» на СП 20 «Аналіз діяльності суб'єктів індустрії туризму»; СП 16 «Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності» на СП 15 «Організація екскурсійної діяльності».

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.
- 2) Врахувати рекомендації здобувачів та стейкхолдерів, які містяться в рецензіях, результатах опитування.
- 3) Внести удосконалення до Проекту ОП «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти 2024 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у квітні 2024 р.
- 4) Внести удосконалення до Проекту ОП «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у квітні 2024 р.
- 4) Внести удосконалення до Проекту ОП «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у квітні 2024 р.
- 4) Внести удосконалення до Проекту ОП «Готельно-ресторанні справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у квітні 2024 р.
- 4) Внести удосконалення до Проекту ОП «Туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2024 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у квітні 2024 р.

2. СЛУХАЛИ: доц. Кунця К.В. Про підготовку здобувачів до участі у регіональному конкурсі «Молодий новатор 2024».

Харківська обласна рада товариства винахідників і раціоналізаторів (ХОР ТВР), Харківська державна наукова бібліотека ім. В.Г. Короленко, за підтримки Харківської обласної військової адміністрації, відповідно до рішення науково-практичної конференції «Винахідники і науковці: Разом до Перемоги» від 21 вересня 2023 року, в рамках програми «Молодий новатор», оголошують черговий щорічний конкурс «Молодий новатор».

Метою проведення конкурсу є активізація науково-технічної творчості молоді розширення номенклатури інновацій, використовуваних в продукції підприємств області, а також підвищення її конкурентоспроможності і якості.

Конкурс проводиться в один тур з 01 лютого по 26 квітня 2024 року.

Документи на конкурс приймаються до 15 квітня 2024 року.

Підсумки конкурсу будуть оголошені 26 квітня 2024 року.

Серед номінацій:

- краща інноваційна пропозиція;
- краща раціоналізаторська пропозиція;
- кращий новатор;
- краща публікація в області інновацій.

Внесено пропозицію підготувати конкурсну роботу здобувачами другого та першого рівнів вищої освіти та подати її на конкурс до 15 квітня 2024 року.

УХВАЛИЛИ:

Доручити Куниці К.В. наукове керівництво здобувачами щодо підготовки конкурсної роботи. До 15 квітня 2024 року подати роботи на конкурс.

3. СЛУХАЛИ: доц. Чайка Т.Ю. Про участь НПП кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у XXI Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті» (09 по 12 квітня 2024 року).

У період з 09 по 12 квітня 2024 року на базі НТУ «ХПІ» проводиться XXI Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті». Планується проведення інтерактивних освітніх заходів, спрямованих на підвищення ефективності професійної діяльності у сфері освіти, а також обмін досвідом використання сучасних педагогічних методик між освітянами.

Програма заходу передбачає проведення педагогічних майстерень, STEM– лабораторії, майстер-класів, ділових ігор, тренінгів, дискусій, демонстрацій, презентацій, метою яких є формування, розвиток та вдосконалення особистісних професійних компетентностей (організаторських, творчих, лідерських, комунікативних тощо). Роботою майстерень керують провідні викладачі і спеціалісти НТУ «ХПІ» та інших освітніх установ України, Європи та США.

Для науково-педагогічного персоналу кафедри найбільшу користь будуть мати такі **майстер класи та педагогічні майстерні:**

- *ВВЕДЕННЯ В СТАРТАП РУХ: ОСОБЛИВОСТІ, ЕЛЕМЕНТИ СТІЙКОЇ ЕКОСИСТЕМИ ДЛЯ РОЗВИТКУ СТАРТАПІВ, ЕТАПИ СТВОРЕННЯ ТА РОЗВИТОК* проф. Наталія ШМАТЬКО, доц. Марина КАРМІНСЬКА-БЄЛОБРОВА (НТУ "ХПІ").

- *ВИКОРИСТАННЯ ОНЛАЙН-ІНСТРУМЕНТІВ ПІД ЧАС ВИКЛАДАННЯ ЕКОНОМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН* доц. Інна ІППОЛІТОВА (НТУ "ХПІ");

- *ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО НАВЧАННЯ: ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГЕЙМІФІКАЦІЯ КЕРІВНИК* доц. Богдан СТИСЛО (НТУ "ХПІ");

- *ТЕХНОЛОГІЯ СТВОРЕННЯ ТА ПРОВЕДЕННЯ РОЛЬОВОЇ ГРИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ* доц. Вікторія ШАПОЛОВА, доц. Ольга КВАСНИК;

- *ОСВІТНІЙ КОУЧИНГ ЯК ІНТЕРАКТИВНА ТЕХНОЛОГІЯ СТУДЕНТОЦЕНТРОВАНОГО НАВЧАННЯ* проф. Марина МАЩЕНКО, доц. Наталія ВОЛОСНІКОВА (НТУ "ХПІ");

- *ГЕЙМІФІКАЦІЯ: КОМАНДНІ ІГРИ ЯК СКЛАДОВА ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ* проф. Сергій ПЕТРОВ (НТУ "ХПІ").

УХВАЛИЛИ:

Рекомендувати науково-педагогічним працівникам кафедри взяти участь у XXI Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті».

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