

**ВИТЯГ З
ПРОТОКОЛУ №9**

розширеного засідання науково-методичного семінару кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Навчально-наукового інституту Економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу НТУ «ХПІ»
від 18.03.2025 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:

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

АКСЬОНОВА В. магістр 5 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

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

БОНДАРЕВСЬКА О. Ю. здобувач 2 курсу ОП «Готельно-ресторанна справа», спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Актуалізація змісту освітніх програм відповідно до нових назв галузей знань та спеціальностей (2025) та потреб ринку праці. *Доп. проф. Якименко-Терещенко Н.В.*

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

- «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, внесення змін до проєкту освітньої програми. *Доп. проф. Якименко-Терещенко Н.В.*

- «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, внесення змін до проєкту освітньої програми. *Доп. доц. Стригуль Л.С.*

- «Подорожі, туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J3 Туризм і рекреація та внесення змін до

проєкту освітньої програми. *Доп. доц. Носирев О.О.*

3. Обговорення змін в нормативних документах НТУ «ХП». *Доп. проф. Якименко-Терещенко Н.В.*

4. Про організацію студентської наукової роботи. *Доп. доц. Куниця К.В.*

1. СЛУХАЛИ: *Зав. кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу проф. Якименко-Терещенко Н.В.* **Актуалізація змісту освітніх програм відповідно до нових назв галузей знань та спеціальностей (2025) та потреб ринку праці:**

Якименко-Терещенко Н.В. доповіла про необхідність приведення у відповідність ОП, які реалізуються на кафедрі, новому переліку галузей знань і спеціальностей, Закону України «Про вищу освіту». Необхідно змінити назви та структуру ОП (назва освітньої програми має відповідати предметній області спеціальності (ст. 9-1 ЗУ «Про вищу освіту»). Наприклад, ОП «Туристичний бізнес» рішенням робочої групи перейменована на «Подорожі, туризм і рекреація». ОП Готельно-ресторанний бізнес (магістерський рівень вищої освіти, спеціальність Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» перейменована на ОП «Готельно-ресторанна справа».

Також звернуто увагу на удосконалення змісту освітніх програм кафедри відповідно до вимог ринку праці. Професійне середовище дедалі більше вимагає фахівців з міждисциплінарними компетентностями: досвід у цифрових технологіях туризму, володіння інструментами управління сталим розвитком, практичні навички гостинності, кейтерингу, подієвого менеджменту.

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Чайка Т.Ю. зазначила що актуалізація змісту освітніх програм — це не просто вимога часу, а реальна можливість: забезпечити конкурентоспроможність випускників та покращити імідж кафедри в академічному середовищі.

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.
- 2) Гарантам до 01.05.2025 р. провести аудит силабусів ОК освітніх програм на предмет відповідності змісту ОК сучасним тенденціям розвитку спеціальності.

2. СЛУХАЛИ: *Зав. кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу, гаранта ОП Готельно-ресторанна справа (магістерський рівень освіти), проф. Якименко-Терещенко Н.В.* **Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, внесення змін до проєкту освітньої програми.**

ВИСТУПИЛИ.

Проф. Якименко-Терещенко Н. В. Зазначила що грудні 2024 р. проведено опитування стейкхолдерів (здобувачів освіти, роботодавців, академічну

спільноту) та робочою групою було розроблено Проект ОП 2025р., який у січні-лютому 2025 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 проект ОП в період 10.01-10.02.2025 р.

Стейкхолдери (вказати ПІБ та посаду, місце роботи)	Зауваження/Рекомендації	Враховано / частково враховано/ не врахован
<p>Шевелюк М. М., маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Української школи Гостинності «Ногеса School»</p>	<p>Рекомендується включити до переліку фахових дисциплін навчальну дисципліну «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві». Ця дисципліна має стати ключовою для магістерської підготовки, адже саме сервісна складова є основою створення цінності у сфері гостинності. Вона дозволить сформувати глибоке розуміння принципів сервіс-дизайну, розвивати компетентності у побудові сервіс-стратегії підприємства; покращити управління клієнтським досвідом.</p>	<p>Враховано</p>
<p>Поворознюк І.М. кандидат економічних наук, доцент, завідувачка кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи , Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини</p>	<p>немає</p>	<p>-</p>
<p>Богатир М., директор ТОВ «Ресторан Прага»</p>	<p>Доцільним є внесення змін до структури освітньо-професійної програми, зокрема заміна дослідницької практики на виробничу. Практикоорієнтований характер підготовки магістрів за спеціальністю передбачає тісний зв'язок з реальними умовами роботи підприємств ресторанного бізнесу. Виробнича практика дозволить здобувачам безпосередньо долучитися до</p>	<p>Враховано</p>

	<p>управління бізнес-процесами, впровадження інновацій, контролю якості послуг та сервісу. Виробнича практика формує управлінські навички, необхідні для професійної реалізації в закладах HoReCa, тоді як дослідницький компонент може бути реалізований у межах виконання кваліфікаційної роботи..</p>	
--	--	--

доц Стригуль Л. С. зазначила, що робоча група ОП підтримала рішення щодо збільшення можливостей здобувачів освіти щодо обрання дисциплін вільного вибору. Цьому сприятиме надання здобувачам можливості обирати освітні компоненти вільного вибору професійної підготовки із загальноінститутського каталогу .

доц. Чайка Т.Ю. акцентувала увагу на практиорієнтованості навчання та визначила, що її пропозиція щодо заміни дослідницької практики (ОП2024 р.) на виробничу в обсязі 3 кредити ЄКТС була врахована в ОП 2025 року.

проф. Якименко-Терещенко Н.В. додала, що в ОП додано СП7 Сервіс у готельному і ресторанному господарстві. Сервіс - ключовий елемент, що визначає якість та репутацію підприємства у сфері HoReCa. Вивчення сервісу на магістерському рівні – це стратегічний інструмент управління якістю, іміджем і доходом готельно-ресторанного бізнесу.

3. СЛУХАЛИ: доцента кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, гаранта ОП Готельно-ресторанна справа (бакалаврський рівень освіти), доц. Стригуль Л.С. **Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, внесення змін до проекту освітньої програми.**

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Стригуль Л.С доповіла, що Проект ОП «Готельно-ресторанна справа» (2025 р.) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти пройшла громадське обговорення шляхом отримання рецензій на ОП; пропозицій, отриманих від роботодавців та здобувачів освіти 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-ресторанна справа», що пропонується подати до затвердження на засіданні кафедри.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проект ОП2025року у

вигляді рецензій

Стейкхолдери (вказати ПІБ та посаду, місце роботи)	Зауваження/Рекомендації	Враховано / частково враховано/ не враховано
<p>Шевелюк Михайло Михайлович, маркетинг та SEO-менеджер готелю «Швейцарський» та ресторану «Валентино», керівник Української школи Гостинності «Hogeca School»</p>	<p>Рекомендується замість дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі» до ОП додати ОК "Інформаційні та digital-технології в туризмі та гостинності", що є більш сучасною та відповідає міжнародній термінології. Вона охоплює ширший спектр цифрових рішень, які використовуються не лише в готельно-ресторанному бізнесі, а й у туризмі загалом. Це дозволяє краще підготувати студентів до викликів цифрової економіки. Така зміна підвищує привабливість освітньої програми для роботодавців та абітурієнтів.</p>	<p>Враховано</p>
<p>Мельник Надія Вікторівна кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи</p>	<p>Доповнити перелік фахових дисциплін освітньої програми "Готельно-ресторанна справа" ОК«Барна справа та організація роботи сомельє». Ця дисципліна орієнтована на розширення професійних компетентностей здобувачів. Включення цієї дисципліни підвищить конкурентоспроможність випускників, сприятиме зміцненню практичної спрямованості освітньої програми.</p>	<p>Враховано</p>
<p>Моїсєєв Владислав Олегович, керуючий готель Optima Collection</p>	<p>Вважаю доцільним перенести вивчення дисципліни "Гігієна і санітарія в галузі" на другий семестр, щоб сформувані у студентів базові знання з безпеки та санітарних норм ще до початку технологічної практики. Це дозволить краще підготувати здобувачів до вимог реального виробництва в умовах закладів гостинності. Також пропонуємо перенести "Психологію міжособистісної взаємодії та конфліктологію" з п'ятого на другий семестр, оскільки ефективна комунікація та управління конфліктами є критично важливими вже на етапі першого контакту з гостем. Раннє опанування цих навичок сприятиме формуванню сервісної культури та професійної поведінки. Такий перегляд графіка навчання підвищить якість практичної підготовки та адаптацію студентів до вимог ринку.</p>	<p>Враховано</p>

Здобувачка *Бондаревська О.* доповіла про бажання студентів прибрати з ОП дисципліну «Харчова хімія» та додати іншу «Основи нутриціології».

доц. Чайка Т.Ю. огрунтувала пропозицію щодо уточнення назв дисциплін в ОП 2025 року: 1) СП10 «Інформаційні та digital - технології в туризмі та гостинності»; 2) СП 17 «Менеджмент туризму та індустрії гостинності»

доц. Носирєв О.О. пояснив що робочою групою прийнято рішення додати до ОП такі ОК як «Барна справа та організація роботи сомельє», «Кейтеринг». Саме ці ОК дозволяють сформувати у здобувачів освіти навички організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки».

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. визначила доцільність надання здобувачам освіти можливості вибору дисциплін з загальноінститутського каталогу.

- 4. СЛУХАЛИ:** доцента кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу, гаранта ОП Подорожі, туризм і рекреація (бакалаврський рівень освіти), доц. Носирєва О.О. **Про розгляд пропозицій щодо оновлення та модернізації освітньо-професійної програми «Подорожі, туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю ІЗ Туризм і рекреація, внесення змін до проєкту освітньої програми.**

ВИСТУПИЛИ.

Доц. Носирєв О.О. доповів, що Проєкт ОП «Подорожі, туризм і рекреація» (2025 р.) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти пройшов громадське обговорення шляхом отримання рецензій на ОП; пропозицій, отриманих від роботодавців та здобувачів освіти під час анкетування. Робоча група проаналізувала рекомендації надані здобувачами освіти та врахувала їх. Гарант наголосив, що ОП «Подорожі, туризм і рекреація» виникло в результаті перейменування ОП «Туристичний бізнес», підставою для якого стала необхідність врахування вимог статті 9-1 Закону України «Про вищу освіту». Гарант ОП визначив доцільність удосконалення мети ОП, яку запропоновано сформулювати як «підготовка фахівців, які володіють теоретичними знаннями та практичними навичками, сучасним управлінським мисленням, здатні формувати, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту і послуг суб'єктів туристичної діяльності з організації комплексного туристичного обслуговування в сфері туризму і рекреації, а також ефективно вирішувати складні професійні завдання і практичні проблеми організаційно-управлінського, економічного, проєктного та виробничо-технологічного характеру, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов».

Гарант наголосив, що робоча група обговорила питання уточнення формулювання основного фокусу освітньої програми та її особливостей.

Також гарант відзначив вдалим підхід до вибуру ОК в малочисельних групах, який передбачає вибір із загальноінститутського каталогу.

Пропозиції, рекомендації, зауваження, які надішли на проект ОП2025 року у вигляді рецензій

Стейкхолдери (вказати ПІБ та посаду, місце роботи)	Зауваження/Рекомендації	Враховано / частково враховано/ не врахован
<p>ЗГУРСЬКА Юлія Вікторівна, заступник директора Департаменту міжнародного співробітництва Харківської міської ради</p>	<p>Пропоную гаранту ОП розглянути можливість додання до освітніх компонент дисципліни «Міжнародний та event туризм». У сучасних умовах глобалізації та розвитку креативної економіки міжнародний і подієвий (event) туризм виступають як потужні інструменти соціально-економічного зростання, міжкультурної взаємодії та територіального брендингу. Україна, зокрема Харківський регіон, має значний потенціал для інтеграції у світовий туристичний простір саме через організацію міжнародних заходів, конференцій, фестивалів, спортивних подій, виставок, які активно залучають туристів і формують позитивний імідж дестинації. Ця дисципліна зміцнить міжнародну спрямованість програми, сприятиме академічній мобільності та підвищенню готовності випускників працювати у багатокультурному та динамічному середовищі.</p>	<p>Враховано</p>
<p>БЕЗКОРОВАЙНА Лариса Вікторівна, докторка педагогічних наук, професорка кафедри туризму, рекреації та готельно ресторанної справи, Запорізького національного університету</p>	<p>Доцільним є включення до програми дисципліни «Спеціалізований туризм». Цей курс має охоплювати специфіку організації таких видів туризму, як сільський, етнографічний, медичний, спортивний, гастрономічний, екологічний, паломницький, пригодницький тощо. Їх популярність зростає на тлі змін туристичних мотивацій, зростаючого інтересу до локальних ресурсів і культурної спадщини. Наявність такої дисципліни розширить горизонти професійної підготовки, дозволить адаптувати навчальний процес до регіональних особливостей і міжнародних викликів та сприятиме реалізації туристичного потенціалу України через розвиток альтернативних форм туризму.</p>	<p>Враховано</p>
<p>ЧЕРНЕГА Олена Михайлівна, докторка філософії, керівниця проекту з цифровізації напрямків: туризму, культури, спорту Київської міської державної адміністрації, співзасновниця ГО «Цифровізація туризму та</p>	<p>Рекомендую надалі посилювати міждисциплінарний компонент програми через інтеграцію курсів з digital-маркетингу, UX/UI у туризмі, роботи з відкритими даними, smart-технологій у подорожах, а також залучення до навчального процесу експертів зі сфери цифровізації.</p>	<p>Враховано частково</p>

культури»		
ЧЕРНІКОВА Олександра Анатоліївна, директор ФОП «Чернікова О.А.» (Туристична компанія «RedFoxTravel»)	Гаранту ОП та робочій групі рекомендуємо розглянути можливість збільшення англomовних курсів у програмі, а також додати нову дисципліну «Екологічний туризм та сталий розвиток», що відображає один із найдинамічніших і найбільш затребуваних напрямів на ринку, особливо у повoєнній відбудові України та розвитку природоохоронних територій.	Враховано частково

доц. Чайка Т.Ю. відзначила, що є доцільним збільшення кредитів на вивчення ОК «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика», яка в 1 семестрі є ключовою для введення здобувачів освіти до фаху. Також підкреслено, що робочою групою прийнято рішення викладати ОК «Організація екскурсій та тренінг з екскурсійної практики», яка замінює дві дисципліни в ОП 2024 р.

Коваль К.А. (здобувач освіти) донесла точку зору здобувачів освіти та їх бажання навчатися брендингу. Тому запропонувала Боєндинг вивчати або окремою дисципліною, або додати ці питання до дисципліни «Маркетинг в туризмі».

Холодок В. Д. підтримала пропозицію здобувачів та запропонувала дисципліну «Маркетинг та брендинг».

Проф. Якименко-Терещенко Н.В. відзначила важливість посилення міжнародного контексту ОП. Тому пояснила чому робочою групою було прийнято рішення додання до ОП дисципліни «Міжнародний та event туризм».

УХВАЛИЛИ:

- 1) Взяти інформацію до відома.
- 2) Врахувати рекомендації здобувачів та стейкхолдерів, які містяться в рецензіях, результатах опитування.
- 3) Внести удосконалення до Проєкту ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти 2025 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у березні 2025 р.
- 4) Внести удосконалення до Проєкту ОП «Подорожі, туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у березні 2025 р.
- 4) Внести удосконалення до Проєкту ОП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року та представити його до затвердження на засіданні кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу у березні 2025 р.

5. СЛУХАЛИ проф. Якименко-Терещенко Н.В. Обговорення змін в нормативних документах НТУ «ХП».

Доповідач визначила основні зміни, що мають місце в нормативних документах НТУ «ХП»:

- **ПОЛОЖЕННЯ ПРО КРИТЕРІЇ ТА СИСТЕМУ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ**

*ТАВМІНЬ І ПРО РЕЙТИНГ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ. Затверджено
Вченою радою НТУ «ХПІ» «21» лютого 2025 р. Протокол № 2*

*- ПОЛОЖЕННЯ ПРО ОРГАНІЗАЦІЮ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУВ
НАЦІОНАЛЬНОМУ ТЕХНІЧНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ «ХАРКІВСЬКИЙ
ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ» (ЧЕТВЕРТА РЕДАКЦІЯ). атверджено Вченою
радою НТУ «ХПІ» «24» січня 2025 р. Протокол № 1*

УХВАЛИЛИ: взяти інформацію до відома.

6. СЛУХАЛИ: доц. Куниця К.В. Про організацію студентської наукової роботи.

Організація студентської наукової роботи на кафедрі спрямована на:

- формування у студентів навичок дослідницької діяльності,
- розвиток критичного мислення,
- активне залучення до вирішення практичних і теоретичних завдань галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

Основні напрями реалізації:

1. Участь у наукових конференціях
2. Публікаційна активність
3. Науковий гурток
4. Курсові та кваліфікаційні роботи з науковим компонентом
5. Конкурси та олімпіади

Студентська наукова робота на кафедрі туризму і готельно-ресторанного бізнесу має динамічний розвиток. Подальші кроки мають бути спрямовані на розширення можливостей для студентів, поглиблення міждисциплінарних досліджень та підвищення міжнародної видимості наукової діяльності студентів.

УХВАЛИЛИ:

- 1) активізувати участь здобувачів у міжнародних наукових конкурсах та олімпіадах
- 2) активізувати участь здобувачів у науковому гуртку.

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