

ПРОТОКОЛ № 1

круглого столу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» від 12.06.2019 р. (м. Мелітополь, Таврійський державний агротехнологічний університет ім. Д. Моторного)

ПРИСУТНІ: проректор з НПР Ломейко О.П., декан факультету АТЕ Іванова І.Є., декан ФЕБ доцент Карман С.В., професор, зав. кафедрою ХТГРС, професор Прісс О.П., доцент Загорко Н.П., професор Сердюк М.Є., доцент Григоренко О.В., доцент Гапріндашвілі Н.А., доцент Кюрчева Л.М., доцент Сухаренко О.І., голова громадської організації «Всеукраїнська спілка працівників готельно-ресторанного бізнесу» Федоренко Г.О., власниця ресторану «Райский уголок» Селезньова О.І., власниця ресторану «Аліса» Плачкова Т.В., директор і власниця ресторану «Пан і пані» Рудченко О.В., директор Стейк-паб «Пінта» Кірова Я.О., власник Стейк-паб «Пінта» Кіров О.Г., директор туристичної агентції «ANGEL TUR» Дмитрієва А.А., менеджер готельно-ресторанного комплексу «Башня» Суханова Є.В.; представник ресторану «Крим» Данілова Д.А., голова громадської організації «Запорізьке обласне відділення спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні» Бернага Н.Ю.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Вступне слово проректора з НПР, доцента ЛОМЕЙКО О.П.
2. Презентація освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (декан факультету агротехнологій та екології к.с.-г.н., доцент ІВАНОВА І. Є.)
3. Виступи учасників круглого столу, обговорення освітньої програми, концепцій, навичок, знань та вмінь студентів даного напрямку.
4. Прийняття рішень щодо формування моделі фахівця та нового навчального плану зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
5. Заключне слово проректора з науково-педагогічної роботи к.т.н., доцента Ломейко О. П.

ВИСТУПИЛИ:

ЛОМЕЙКО О.П. довів до присутніх бачення моделі фахівця, структурно-логічної схеми та навчального плану. Крім того, доведено, що розробка нових навчальних планів проводиться з урахуванням чинного законодавства, потреб представників підприємств готельно-ресторанної справи.

ІВАНОВА І.Є. ознайомила присутніх з проектом моделі фахівця, структурно-логічною схемою та навчальним планом зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

РУДЧЕНКО О.В. – ресторатор повинен бути одночасно грамотним технологом, управлінцем, психологом, маркетологом, дизайнером, будівельником, інженером, правознавцем, бухгалтером, економістом, розумітися на інформаційних технологіях, електронних системах, вміти

надавати першу медичну допомогу, знати санітарну обробку і ще багато чого іншого для досягнення успіху. Дуже необхідним і важливим є розуміння всіх технологічних процесів, основ виробництва продукції (чому при варінні язика з одного кілограма вихід 400 г?), це треба вчити, адже це впливає на прибуток. А наші технологи, кухарі цього не знають. Тільки з практичного досвіду це починаєш розуміти. Тут треба дати більшу кількість годин на вивчення.

Чи є необхідність вивчати макро і мікроекономіку?

Чи є необхідність вивчати економічну теорію? Чи не краще ці дисципліни замінити, наприклад, вивченням ринку готельно-ресторанних послуг.

Крім необхідної теорії, треба збільшувати кількість практичної підготовки для вміння застосовувати свої знання на практиці.

Я дуже задоволена, що нарешті в Мелітополі є можливість отримати таку освіту. Тому що у нас є потреба у добре підготовлених фахівцях.

КАРМАН С.В.: щодо дисциплін «Макро і мікроекономіка», «Економічна теорія», то пропоную їх замінити дисципліною «Кон'юнктура галузевого ринку».

СЕРДЮК М.Є.: у студентів є бажання вчитися і отримувати практичні навички тому необхідні заявки від підприємств готельно-ресторанної справи для проходження практики та дуальної освіти.

КИРОВ О.Г. відзначив, що дійсно сьогодні в готельно-ресторанному бізнесі не вистачає кадрів котрі володіють перерахованими Оленою Василівною знаннями. Але він вважає що бакалавр з готельно-ресторанної справи повинен володіти і найпростішими знаннями в своїй сфері діяльності (як правильно обслуговувати клієнта, наприклад). На мою думку слід розділити «Підприємницьке право» на «Правове забезпечення діяльності» та «Підприємництво в сфері послуг». Надав свої рекомендації щодо прийняття студентів на практики, та зазначив, що практики повинні бути відразу виробничі.

БЕРНАГА Н.Ю. підтримала думку щодо обов'язкових знань студентів та висловила свої побажання внести у перелік вибіркових дисциплін: «Психологію» та «Конфліктологію» та збільшити аудиторне навантаження з дисциплін: «Маркетинг та логістика у готельно-ресторанній справі», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

Можливо треба об'єднати дисципліни «Основи ораторського мистецтва» та «Анімаційна діяльність у готельно-ресторанному бізнесі».

ДАНІЛОВА Д.А. виступила з пропозицією видалити з плану другу іноземну мову.

ФЕДОРЕНКО Г.О. вважає, що практики потрібно починати з другорядних робіт, щоб у студента була можливість розібратися та пройти все з самого початку.

Мені здається, що треба зменшити кількість кредитів на дисципліни: «Мікробіологія», «Технологічні властивості сировини», «Устаткування закладів», «Технологія продукції ресторанного господарства», але збільшити

кредити на «Проектування готелів та ресторанів», «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства», «Етнічні кухні» та «Барну справу».

ДМІТРІЄВА А.А. висловила свої побажання до посилення уваги теоретичним дисциплінам: «Психологія» та «Безпека життєдіяльності».

СУХАНОВА Є.В. запропонувала перейменувати дисципліни «Інформатика та Інтернет в бізнесі» на «Інформаційні системи і технології».

ЗАГОРКО Н.П. підтримала думку СЕРДЮК М.Є. про недостатню співпрацю студентів і представників виробництва та внесла пропозицію, що зацікавлені підприємства подають список тих спеціалістів які їм потрібні, а заклад зобов'язується донести ці перспективи до студентів.

ВИРІШИЛИ:

1. Врахувати пропозиції та зауваження учасників круглого столу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку» та внести наступні зміни до навчального плану зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- Виключити з навчального плану такі дисципліни: «Макро-мікроекономіка», «Економічна теорія»;

- Ввести дисципліну «Кон'юнктура галузевого ринку»;

- Виключити з навчального плану дисципліну «Підприємницьке право», та ввести дисципліни: «Правове забезпечення в готельно-ресторанній справі» та «Підприємництво в сфері послуг»;

- Зменшити кількість кредитів на дисципліни: «Мікробіологія», «Технологічні властивості сировини», «Устаткування закладів», «Технологія продукції ресторанного господарства», і відповідно до нормативної суми кредитів (240), збільшити кредити на дисциплінах: «Проектування готелів та ресторанів», «Дизайн закладів готельно-ресторанного господарства», «Аналіз господарської діяльності», «Етнічні кухні» та «Барна справа».

- Перейменувати дисципліни «Інформатика та Інтернет в бізнесі» на «Інформаційні системи і технології»;

- Змінити практику «Навчально-ознайомча» на «Виробничу», практику «Технологічну» на «Виробничу».


2. Продовжити співпрацю зі стейкхолдерами з метою удосконалення освітніх програм і навчальних планів для підготовки спеціалістів, що відповідають сучасним потребам.

Проректор з НПР



Ломейко О.П.

Декан факультету АТЕ



Іванова І.Є.

Секретар факультету АТЕ



Гапріндашвілі Н.А.