

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

ПРОТОКОЛ № 1

**методичного семінару кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових
технологій**

від 31 жовтня 2025 року

Всього членів кафедри: 12

Присутні: 12

Головуючий на засіданні: завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., проф. Давидова О.Ю.

Секретар: лаборант Гріцай Е.Р.

ПРИСУТНІ: зав. кафедри, д.е.н., проф. Давидова О.Ю., д.е.н., проф. Балацька Н.Ю., д.т.н. проф. Безсонний В.Л., к.е.н., доц. Жуков В.В., канд. с-г. наук, доц. Івашура А.А., к.т.н., доц. Крамаренко Д.П., к.т.н., викл. Нечепуренко К.Б., к.т.н., доц. Протасенко О.Ф., к.н. з держ. упр., доц. Сисоєва С.І., к.т.н., доц. Черевична Н.І., викл. Денисенко Т.В., лабор. Гріцай Е.Р.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення та затвердження нових методичних рекомендацій по курсовим роботам, практиці та дипломним роботам для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові харчові технології у ресторанному господарстві» другого (магістерського) рівнів вищої освіти.

2. Обговорення нових робочих програм д.т.н. проф. Безсонного В.Л. та к.е.н., доц. Жукова В.В.

СЛУХАЛИ:

1. Доц. Черевична Н.І. доповіла про стан готовності нових методичних

рекомендацій для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові харчові технології у ресторанному господарстві» другого (магістерського) рівнів вищої освіти.

– Наскрізна програма практики (виконавці д.т.н., проф. Давидова О.Ю., к.т.н., доц. Черевична Н.І.) розроблена у 2024 році, знаходиться на ПНС.

– Методичні рекомендації до виконання курсової роботи «Інноваційні ресторанні та крафтові технології» (виконавці д.т.н., проф. Давидова О.Ю., к.т.н., доц. Черевична Н.І.) розроблена у 2026 році, знаходиться на ПНС.

– Методичні рекомендації до написання дипломної роботи (виконавці д.т.н., проф. Давидова О.Ю., д.т.н., проф. Балацька Н.Ю., к.т.н., доц. Черевична Н.І.) розроблена у 2025 році, знаходиться на ПНС.

2. Д.т.н. проф. Безсонний В.Л. доповів про стан виконання робочих програм для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові харчові технології у ресторанному господарстві» та спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОП «Готельно-ресторанна справа»:

- першого (бакалаврського) рівня з навчальних дисциплін: Біохімія, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі, Основи наукових досліджень в індустрії гостинності, Організаційна культура у готельно-ресторанному бізнесі;

- другого (магістерського) рівня з навчальних дисциплін: Методологія і організація наукових досліджень, Управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі, Світові тенденції розвитку ресторанного та крафтового бізнесу, Методологія і організація наукових досліджень, Девелопмент та управління ресурсами в закладах гостинності.

К.е.н., доц. Жуков В.В. доповів про стан виконання робочих програм для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОП «Готельно-ресторанна справа»:

- першого (бакалаврського) рівня з навчальних дисциплін: Вступ до фаху,

УХВАЛИЛИ:

1. Затвердити результати методичної роботи щодо розробки нових методичних рекомендацій по курсовим роботам, практиці та дипломним роботам для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові харчові технології у ресторанному господарстві» другого (магістерського) рівнів вищої освіти. Стан виконання робочих програм для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові харчові технології у ресторанному господарстві» та спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОП «Готельно-ресторанна справа».

Головуючий на засіданні,
завідувач кафедри готельного,
ресторанного бізнесу
і крафтових технологій,
д-р. екон. наук, професор

Оксана ДАВИДОВА

Відповідальний за методичну роботу,
канд.техн.наук., доцент

Наталія ЧЕРЕВИЧНА