



## Круглий стіл «Сучасні фахівці сфери Horeca: перспективи, проблеми, надії, візії» на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи

10.10.2024



8 жовтня 2024 року на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи відбувся круглий стіл під назвою «Сучасні фахівці сфери HORECA».

Учасниками круглого столу були професорсько-викладацький склад кафедри, запрошені зовнішні стейкхолдери та здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Модератор заходу – гарант ОПП «Готельно-ресторанна справа», канд. екон. наук, доцент Тетяна Томалія.



Робота відбувалась офлайн та онлайн на платформі Zoom.

Метою круглого столу було обговорення викликів і перспектив підготовки фахівців сфери HORECA.

Із вступним словом до усіх присутніх звернулися декан факультету управління, адміністрування та туризму Євгеній Рудніченко, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Ігор Журба та директор туристичної агенції «Ніка-Тур-Вояж» Наталія Стрельбіцька.





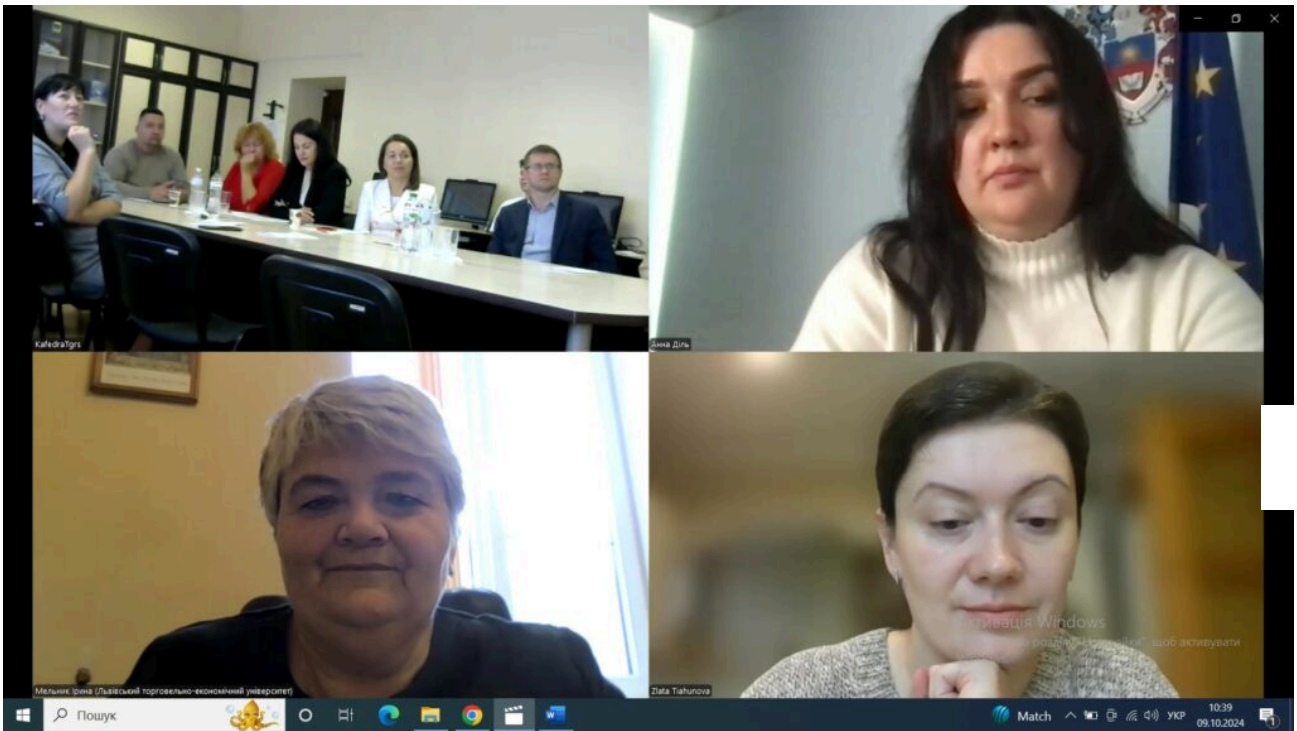






Під час круглого столу виступили з доповідями:

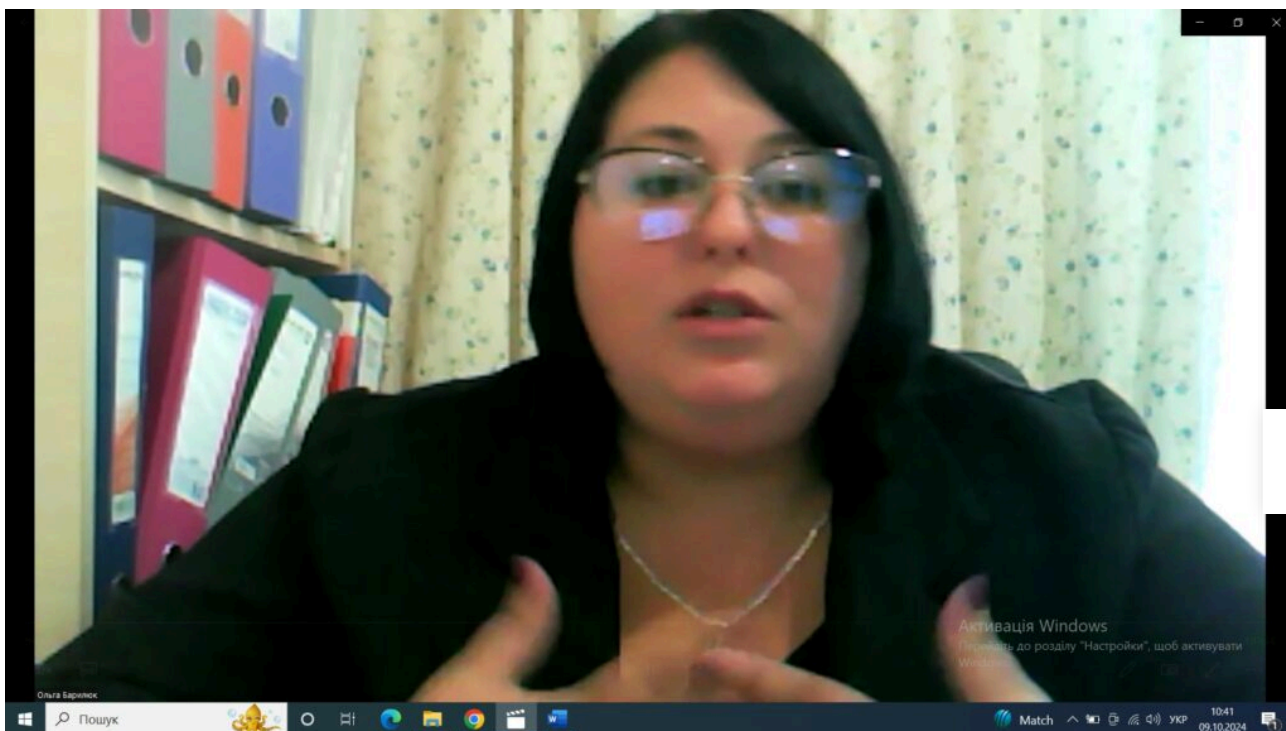
- Ірина Мельник, д-р екон. наук, проф., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ з темою «Реалії та перспективи реалізації дуальної форми навчання у закладах вищої освіти»;



- Наталія Рогова канд. тех. наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ з темою «Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом»;
- Злата Тягунова, канд. екон. наук, кар'єрна та HR консультантка, HR Trendwatcher, номінантка Премії HR Pro Awards у номінації HR Influencer 2024 з темою «Як побудувати кар'єру у сфері гостинності під час війни»;

- Ольга Барилук, керуюча VITA PARK «Сонячний Прованс» OPTIMA Hotel&Resorts з темою «Формула успіху готельного бізнесу – конкурентоспроможний фахівець»;





- Дмитро Гриценко, виконавчий директор ресторанної компанії BRG (Best Restaurant Group) з темою «Розвиток мережевого бізнесу»;



- Анна Діль, співвласниця ГРК «Південна Брама», Ресторанція «Шпигеля», кафе «Діоскури» з темою «Важливість soft skills для фахівців готельно-ресторанного бізнесу»;
- Діана Кондратюк, операційний директор ресторану «Beef&Cake», співзасновник проєкту «BRG Catering» з темою «Перспективи розвитку кейтерингу в Україні»;



- Олександра Заремба, керуюча піцерії «Мрія» з темою «Кадровий голод у сфері гостинності: реалії сьогодення»;
- Тетяна Томаля, канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» з темою «Ключові проблеми підготовки фахівців сфери гостинності»;



- Наталія Антошкова, канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з темою «Ресторанний сервіс очима споживача: результати дослідження»;



- Наталія Прилепа, канд. екон. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи з темою «Локальна кухня – тренд сьогодення».





До обговорення також долучились здобувачі, які поділилися баченням свого майбутнього у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу.







Під час підведення підсумків круглого столу, Ігор Журба відзначив важливу роль у якісній підготовці фахівців у сфері гостинності та зацентрував на важливості проведенні таких заходів у майбутньому.

Групою забезпечення ОПП «Готельно-ресторанна справа» та стейкхолдерами прийнято рішення створити на базі кафедри тренінгову агенцію «SMART HORECA».

У цілому круглий стіл пройшов досить продуктивно та змістовно. Дякуємо усім учасникам за цікаву інформацію та жваву дискусію. Сподіваємося, що його результати стануть потужним підґрунтям для перспективної, подальшої співпраці у підготовці фахівців сфери HORECA та відбудови України.

*Відділ зв'язків з громадськістю,*

**кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

Загальні питання: [centr@khmnu.edu.ua](mailto:centr@khmnu.edu.ua)  
Подача новин та анонсів: [press@khmnu.edu.ua](mailto:press@khmnu.edu.ua)

Центр кар'єри

Скринька довіри

Цивільний захист

Пожежна безпека

Охорона праці



Хмельницький національний університет, 2024