

Студентський науково-дослідний
дискусійний клуб
"HoRecs Tourism Space"

Керівник: *Інна Левицька*, д.е.н., професор,
зав. кафедри готельно-ресторанної справи
та туризму

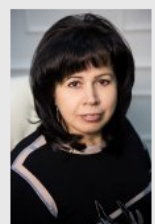
Студентський науково-дослідний дискусійний клуб (СНДДК) «HoReCa & Tourism SPACE»

Головна > Структура університету > Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму > Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму > Студентський науково-дослідний дискусійний клуб (СНДДК) «HoReCa & Tourism SPACE»

Головна

- Загальна інформація
- План-графік студентського науково-дослідного дискусійного клубу
- Список членів студентського науково-дослідного дискусійного клубу
- Діяльність студентського науково-дослідного дискусійного клубу
- Відзнаки
- Звіт про роботу студентського науково-дослідного дискусійного клубу
- Презентація про роботу студентського науково-дослідного дискусійного клубу
- Зразок заяви для зарахування у науковий гурток

Електронна пошта: ilevytska@nubip.edu.ua



Завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму (в.о.):
Левицька Інна Ванадіївна
доктор економічних наук, професор

Студентський науково-дослідний дискусійний клуб (СНДДК) "HoReCa Tourism Space"

кафедри готельно-ресторанної справи та туризму.

З 1 вересня 2021 року на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму розпочинає функціонувати "HoReCa & Tourism SPACE".

Концепція функціонування СНДДК

- залучення здобувачів вищої освіти до науково-дослідної діяльності.



Робота студентського науково-дослідного дискусійного клубу



Виховна робота

Члени студентського науково-дослідного дискусійного клубу «HoReCa & Tourism SPACE» відвідали наймасштабнішу професійну подію: «Експофорум готельно-ресторанного бізнесу і клінінгу FORECH».

На заході студенти ознайомились з сучасним обладнанням програмним забезпеченням для готелів та ресторанів, взяли участь на дискусійних платформах із стейкхолдерами, відвідали тематичні майстер-класи відомих професіоналів міжнародного класу сфери гостинності.

Відвідування заходів професійного спрямування надає студентам унікальну можливість бути у вирі подій, відчути стрімкість розвитку галузі, набутти нових професійних компетентностей, знайти перспективи кар'єрного зростання.



Зустріч студентів зі стейкхолдерами

Члени СНДДК «HoReCa & Tourism SPACE» відвідали ТОВ «РСГП «Столичний»

Представник компанії **Забелін В'ячеслав** розповів майбутнім рестораторам про основи закупівельної діяльності, про системний підхід в роботі, та показав різні види закупівель від оптових до роздрібних, склади готової продукції, камери дозрівання бананів, екзотичні овочі та фрукти, мікрогрін, різновиди сирів та м'ясних і рибних продуктів. Щиро поділився із здобувачами своїм досвідом роботи та кар'єрного зросту. Студенти мали можливість відвідати унікальну платформу «GASTRO HUB». Де професійні шефи проводять майстер-класи.

Майбутні ресторатори ознайомились з процесом закупівель шеф-поварами високоякісних та оздоровчих продуктів, які органічно доповнюють традиційну українську кухню. На основі сучасних знань щодо складу сировини, проаналізували, як саме розробляються науково обґрунтовані композиції та асортимент продукції з урахуванням їх призначення.



Онлайн-тренінг

Готельно-ресторанний бізнес: погляд зсередини



reikartz.com



Онлайн-тренінг "Готельно-ресторанний бізнес: погляд зсередини»

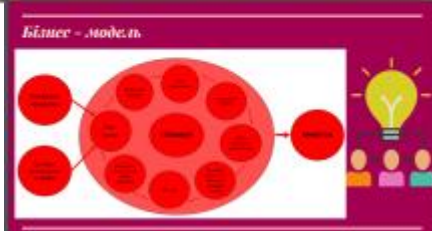
Онлайн тренінг проводила керівник відділу навчання Reikartz Hotel Group (Head of T&D department) **Ірина Магалецька Reikartz Hotel Group**.

Слухачі отримали актуальні практичні і теоретичні знання та навички, оволоділи сучасними методами розв'язання професійних завдань та підвищили рівень своїх професійних компетентностей.

Гуртківці задавали питання спікеру, що свідчить про зацікавленість та актуальність даної тематики.



Залучення студентів до наукової роботи



Член СНДДК «HoReCa & Tourism SPACE» Марія Левицька прийняла участь у конкурсі інноваційних ідей «Старт-ап УжНУ»

Студенткою було розроблено та представлено Start-up проект «Eco-casual restaurant – за інноваціями майбутнє», що включає в себе концепцію, бренд-бук, прогноз завантаження закладу, дослідження ринку споживачів, конкурентні переваги, бізнес-модель, фінансові показник та етапи реалізації.

Перемога здобувача

ОПП «Готельно-ресторанний бізнес»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Івана Надкреничного з науковою роботою,
«Development of energy-efficient vibration plant for
drying sunflower seeds based on infrared radiation»,
у Міжнародного конкурсу студентських наукових
робіт «Black Sea Science 2022»

Приймали участь студенти спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

Колесніченко Анна та спеціальності 242 «Туризм»

Дубінська Ганна з науковою роботою,

«Conceptual approach to motivation and stimulation of
enterprise personnel»,

2 місце



Щорічно конкурс проводиться на базі Одеського національного технологічного університету за підтримки Міністерства освіти і науки України під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association, у співробітництві з науковим журналом Central European Researchers Journal.

До складу журі Конкурсу увійшли 117 спеціалістів-науковців, з них 73 з 19 зарубіжних країн: США, Німеччина, Швейцарія, Ангола, Бенін, Італія, Китай, Туреччина, Пакистан, Литва, Латвія, Румунія, Польща, Казахстан, Азербайджан, Словаччина, Грузія, Болгарія, Молдова. У цьому році на конкурс було подано 225 робіт, у тому числі 45 робіт з зарубіжних університетів

CERTIFICATE OF PARTICIPATION

This is to certify that
Kolesnichenko Anna



has participated

IN THE FIELD OF «ECONOMICS AND ADMINISTRATION»
of the International Competition of Student Scientific Works
«BLACK SEA SCIENCE 2022»

ORGANIZED BY
ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES,
ODESSA, UKRAINE

S. Pambuk
Secretary of the jury

Yu. Melnyk
Head of the jury



Prof. B. Iegorov
Head of the organizing committee
Rector of ONAFT

BSS-2022.2.52



CERTIFICATE OF THE WINNER

This is to certify that
Nadkrenychnyi Ivan



was awarded the 2nd place

IN THE FIELD OF «POWER ENGINEERING AND ENERGY EFFICIENCY»
in the International Competition of Student Scientific Works

«BLACK SEA SCIENCE 2022»

ORGANIZED BY
ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES,
ODESSA, UKRAINE

B. Grudka
Secretary of the jury

O. Titlov
Head of the jury

Prof. B. Iegorov
Head of the organizing committee
Rector of ONAFT

BSS-2022.4.06



CERTIFICATE OF PARTICIPATION

This is to certify that
Dubinska Hanna



has participated

IN THE FIELD OF «ECONOMICS AND ADMINISTRATION»
of the International Competition of Student Scientific Works
«BLACK SEA SCIENCE 2022»

ORGANIZED BY
ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES,
ODESSA, UKRAINE

S. Pambuk
Secretary of the jury

Yu. Melnyk
Head of the jury



Prof. B. Iegorov
Head of the organizing committee
Rector of ONAFT

BSS-2022.2.46

Студентські наукові роботи виконані в СНДДК та подані на Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт



п/п	ПІБ студента	Назва роботи	Спеціальність	Адреса конкурсу
1.	Нечепоренко Анастасія Олександрівна	Бізнес-проект лікувально-оздоровчого комплексу «Bad Burnas» (шифр «Bad Burnas»)	Готельно-ресторанна справа	Одеська національна академія харчових технологій
2.	Нестеренко Ольга Анатоліївна	Проект альпготелю у м. Яремче» (шифр «Asgard»)		
3.	Цуканова Анастасія Олександрівна	Розробка ронцепції розвитку арт-готелю (шифр «Арт-готель»)		
4.	Гвоздік Анастасія Григоріївна	Соціальна адаптація людей з особливими потребами засобами рекреації і туризму (шифр «Адаптивний туризм»)	Туризм	Київський національний торговельно-економічний університет
5.	Брик Діана Вікторівна	Впровадження концепції логістики в систему управління підприємством (шифр «Сіеста»)	Логістика	Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова
6.	Хоменко Ольга Миколаївна	Управління розвитком спортивно-оздоровчого туризму (шифр «Меридіан»)	Управління спортивно-оздоровчою діяльністю	Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова (м. Миколаїв)
7.	Гвоздік Анастасія Григоріївна	Інноваційний підхід до системи управління якістю послуг на підприємствах сервісу (шифр «Управління якістю»)	Менеджмент	Одеський національний економічний університет

**ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ**

