

**VILNIAUS KOLEGIJOS**  
**VERSLO VADYBOS FAKULTETAS**  
**TURIZMO KATEDRA**

**VIEŠBUČIŲ IR RESTORANŲ VERSLO STUDIJŲ PROGRAMOS (653N15004) PAŽANGOS ATASKAITA, ATSIŽVELGIANT Į  
EKSPERTŲ REKOMENDACIJAS**

**2016-09-28**

Viešbučių ir restoranų verslo studijų programa tobulinama pagal Verslo vadybos fakulteto dekaną 2014 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. V-57 patvirtintą studijų programos tobulinimo planą, parengtą pagal išorinio vertinimo ekspertų pateiktas rekomendacijas

<b>Eil. Nr.</b>	<b>Ekspertų rekomendacijos</b>	<b>Aukštosios mokyklos atlikti arba planuojami veiksmai</b>	<b>Rekomendacijų įgyvendinimo terminai</b>	<b>Pastabos</b>
1.	Numatant studijų rezultatus reikėtų daugiau dėmesio skirti praktiniams kurso aspektams ir praktinių įgūdžių įgijimui.	<p>2014 m. pilnai atnaujinta ir modernizuota Mokomoji svetainė (134 aud.). Mokomojoje svetainėje studentai praktiškai pritaiko restoranų ir barų darbo organizavimo bei pobūvių ir renginių organizavimo temų (Maitinimo paslaugų valdymo bei Svetingumo projektų valdymo moduliai) teorines žinias, gilina lankytojų aptarnavimo restorane ir pobūvių organizavimo bei aptarnavimo įgūdžius.</p> <p>2015 m. rudenį, gavus Holiday Inn ir Artis viešbučių paramą, įrengta Svetingumo laboratorija (imitacinis viešbutis), kurioje studentai atlieka užsiėmimus, tokius kaip: konfliktinių situacijų sprendimas, svečių priėmimas registratūroje, viešbučio lovų klojimas.</p> <p>2015 m. Vilniaus kolegijos bendrabutyje Nr. 6, Giedraičių g. 81 įrengtas Mokomasis viešbutis (Vilniaus kolegijos Direktoriaus 2015 m. lapkričio 9 d. įsakymas Nr. V-261 „Dėl mokomojo viešbučio steigimo“). Mokomojo viešbučio veiklos tikslas - sudaryti sąlygas</p>	2014-2017m.	Įgyvendinta nuo 2015-09

		<p>studentams ugdyti praktinius gebėjimus ir tobulinti praktinius įgūdžius. Studentai čia atliks viešbučių darbuotojų funkcijas: priims išankstinius užsakymus, atliks svečių registravimą ir išregistravimą, pildys viešbučio dokumentaciją ir vykdys jos apskaitą, taikys svetingumo standartus, įgis bendradarbiavimo, atsakomybės pasidalijimo, lyderystės ir kūrybiškumo gebėjimų.</p> <p>Studentai lankosi Vilniaus miesto viešbučiuose (Radisson Blu, Mabre, Holiday Inn, Comfort, Artis, Crown Plaza, kt.), susipažįsta su maitinimo, apgyvendinimo, rezervacijų padaliniais, jų darbo specifika.</p> <p>Viešbučių ir restoranų verslo studentai dalyvauja socialinių partnerių renginiuose, stebėtojų/asistentų teisėmis. Studentai asistentai dalyvavo šiuose renginiuose: „Verslas veža“, „Visada prekyje – interneto galimybės verslui 2014“, Vilniaus kino festivalis „Kino pavasaris“, Baltijos maisto ir gėrimų paroda BAF 2015.</p>		
2.	<p>Siekiant tinkamai įdiegti studentams pagrindinius praktinius įgūdžius, reikėtų įrengti virtuvę maistui gaminti, valgyklą, gyvenamuosius kambarius ir registratūros stalą</p>	<p>Buvo atliktas monitoringas ieškant galimybių, alternatyvų gyvenamiesiems kambariams įrengti. Pasirinktas ir įgyvendintas labiausiai tinkamas būdas: 2015 m. rudenį įrengta Svetingumo laboratorija (imitacinis viešbutis).</p> <p>2014 m. pilnai atnaujinta ir modernizuota Mokomoji svetainė. 2015 m. Vilniaus kolegijos bendrabutyje Nr. 6, Giedraičių g. 81 įrengtas Mokomasis viešbutis.</p> <p>Praktiniai užsiėmimai minėtose praktinių įgūdžių formavimo patalpose įtraukti į Apgyvendinimo paslaugų valdymo ir Maitinimo paslaugų valdymo modulius.</p> <p>Į dėstomų specialybinių dalykų paskaitas kviečiami maisto ir gėrimo ruošimo ir pateikimo specialistai, kurie organizuoja parodomąsias pratybas, skaito paskaitas. 2014-2015 ir 2015-2016 m. m.</p>	2014-2017m.	Įgyvendinta 2016-01

		paskaitose dalyvavo maisto ir gėrimų ruošimo specialistai: N. Miežys (Kempinski Cathedral Square Vilnius somelje), A. Ivanauskas (Virtuvės mitų griovėjai), J. Orševskis (restoranas Siesta).		
3.	Reikėtų peržiūrėti studijų turinio dėstymą, tiksliau sakant, studijų modulių dėstymo tvarką; pagrindiniai su svetingumu susiję dalykai iki antrųjų studijų metų nedėstomi, kas nėra gerai.	Studijų planas atnaujintas 2014-05-20 direktoriaus įsakymu Nr. V-116. Pagrindiniai su svetingumu susiję dalykai (apgyvendinimo paslaugų valdymas, maitinimo paslaugų valdymas) dėstomi nuo pirmo kurso pirmojo semestro, siekiant pirmakursius supažindinti su svetingumo verslo ypatumais.	2014-2017m.	Įgyvendinta 2014-05
4.	Svarbu, kad programos dėstytojai nuolat atnaujintų savo pedagoginius įgūdžius ir žinias apie aptariamą sektorių.	Kiekvienais metais mažiausiai 30 % katedros narių dalyvauja mainų programose, stažuotėse. 2014-2016 m. stažuotėsi ir mainų programose dalyvavo: 1 katedros dėstytojas - įmonė „Algramo“, Santjagas, Čilė; Panyapiwat Vadybos institute, Nonthburi, Tailande (Panyapiwat Institute of Management); Job Trust, Graikija); 1 katedros dėstytojas - Tarptautinė studijų paroda Indijoje, Stažuotė Tartu universiteto Haapsalu koledže, Estija, Tarptautinė studijų paroda Uzbekistane, Erasmus+ kontaktinis seminaras Izraelyje); 1 katedros dėstytojas - Stažuotė į Olborgo universitetą ir Danijos Šiaurės koledžą (Daniją), vykdant projektą „The Preparation and the Development of the Joint Study Programme „Creativity and Business Innovations”, Panyapiwat Vadybos institute, Nonthburi, Tailande (Panyapiwat Institute of Management); 1 katedros dėstytojas - UAB „Valmeda“ viešbutyje „Holiday Inn“ atlikta stažuotė, Vilnius, Lietuva; 2 katedros dėstytojos - Tarptautiniame projekte „e-Cuisine-A model for interactive e-learning to enhance vocational conversation and to arouse intercultural awareness in the hospitality sector“, Vilnius,	2014-2017m.	Įgyvendama nuo 2015m., kasmet

		<p>Lietuva;</p> <p>Kiekvienais metais užsienio dėstytojai skaito paskaitas Viešbučių ir restoranų verslo grupių studentams. 2015-2016 m. m. 2 dėstytojos iš University of Primorska (Slovėnija): skaitė paskaitas VR15AB gr. studentams.</p> <p>Programos dėstytojai dalyvauja tarptautinėse konferencijose užsienyje: 2014 m. gegužės 16 d. Turizmo katedros dėstytoja dalyvavo tarptautinėje konferencijoje Varšuvoje „Kulinarinio turizmo tendencijos: mokslas ir praktika“, kurioje skaitė pranešimą „Šiuolaikinė gruzinų gastrominė kultūra“. 2014 m. liepos 6-11 d. ktedros dėstytoja dalyvavo XIV Šveicarijos viešbučių plėtros ir paramos fondo partnerių institucijų tarptautinėje konferencijoje „Cultural Dimensions in Hospitality, Tourism and Events“ Jungtinėje karalystėje ir skaitė pranešimą „The Role of Culture in Sustainable Hospitality Development“, kuris buvo pripažintas ir įvertintas geriausio pranešimo apdovanojimu. 2015 m. dalyvauta konferencijoje Gruzijos Ilja valstybiniame universitete, konferencijoje „Hospitality and Service Innovation“ Primorskos universitete Slovėnijoje skaitytas pranešimas „Promoting Sustainability-Oriented Employee Communication and Education in Hotel Industry: Review of Innovative Practices“.</p> <p>5 programos dėstytojai 2016 m. balandžio 5-6 dienomis dalyvavo Šveicarijos viešbučių paramos fondo „La Fondation pour la Formation Hotellerie (FH)“ seminare „Operational and Strategic Planinning: Hotel Operations, Tactics and Strategy (HOTS)“.</p>		
5.	Kai kurie dėstytojai nelabai moka naudotis informacinėmis technologijomis,	<p>Visi VR programoje dėstantys dėstytojai naudojami Moodle aplinka: kelia paskaitų medžiagą, užduotis, vertinimus ir kitą svarbią studijų procesui medžiagą. To pasiekti padėjo kiekvienais metais organizuojami <i>Moodle</i></p>	2014-2017m.	Įgyvendama nuo 2015m., kasmet

	pavyzdžiui, jie labai mažai naudojami Moodle sistema.	mokymai, kuriuos veda Nuotolinių studijų centro vedėja. 2014-2015 m. m. vyko mokymai katedros dėstytojams apie Moodle naudojimą (1 val.) bei apie Office 365 (1 val). 2015-2016 m. m. vyko mokymai katedros dėstytojams apie Moodle naudojimą (1 val.). Esant poreikiui Nuotolinių studijų centro vedėja dėstytojus konsultuoja ir asmeniškai.		
6.	Taikomieji tyrimai yra pagrindinė Vilniaus kolegijos ar panašių institucijų akademinio gyvenimo dalis. Yra žinoma, kad keli šios programos dėstytojai šiuose tyrimuose dalyvauja, tačiau rekomenduojama, kad į šią svarbią veiklą įsitrauktų daugiau dėstytojų.	Dėstytojų mokslinė veikla yra planuojama pagal Katedros poreikį, kiekvienas dėstytojas įvykdo suplanuotus mokslinius darbus iki akademinį metų pabaigos. Kiekvienais metais įvykdytų mokslinių darbų rezultatai pateikiami Katedros ataskaitose. 2014-2015 m. m. rezultatai: 2 taikomieji moksliniai tyrimai ir 21 publikuota mokslo publikacija, mokslo darbai, straipsniai. 2015-2016 m. m. rezultatai: 1 metodinis leidinys, 2 taikomieji moksliniai tyrimai, 12 publikuotų mokslo publikacijų, mokslo darbų, straipsnių, pranešimų konferencijose.  Studentai, konsultuojami dėstytojų, skatinami rengti mokslinius straipsnius ir skaityti pranešimus Studentų mokslinėse konferencijose.  Užsakomieji tyrimai atliekami Viešbučių ir restoranų verslo asociacijos užsakymu - 2015 m. <i>Viešbučių ir restoranų verslo studijų</i> programos absolventė, vadovaujant Turizmo katedros dėstytojais J. Voišnis, parengė baigiamąjį darbą ir rekomendacinę paslaugų rodyklę viešbučiams. Dokumentas buvo patalpintas Viešbučių ir restoranų asociacijos tinklalapyje ( <a href="http://www.lvra.lt">www.lvra.lt</a> ).	2014-2017m.	Nuo 2014 m. kiekvienais mokslo metais
7.	Fakulteto bibliotekos išteklius būtina papildyti knygomis viešbučių ir restoranų tema, taip pat ir bendrąja verslo literatūra, kuri padėtų studentams susipažinti su	2016 m. fakulteto bibliotekoje yra 93 specialybiniai leidiniai, skirti Viešbučių ir Retsoranų verslo studentams bei daugybė bendrosios verslo literatūros, išleistos ne anksčiau nei 2010 m. Viešbučių ir restoranų verslo studijų programai įgyvendinti reikalingi bibliotekos knygų ir žurnalų ištekliai atnaujinami kiekvienais metais ir atitinka šiuolaikinius reikalavimus.  Viešbučių ir restoranų verslo studijų programos studentai aktyviai	2014-2017m.	Nuo 2015 m. kiekvienais mokslo metais

	<p>šia dalykine sritimi.</p> <p>Yra paskelbta daug leidinių apie šią sritį, tačiau daugelis jų anglų kalba, ir tai gali kelti sunkumų Lietuvos studentams. Studentai nurodė, kad trūksta kompiuterių, kuriais jie galėtų naudotis; reikėtų ištirti ir išspręsti šią problemą.</p>	<p>naudojasi STR SHARE CENTRE ir INSTITUTE OF HOSPITALITY duomenų bazėmis rengdami baigiamuosius darbus.</p> <p>2015 m. 324 auditorijoje įrengta nauja kompiuterių klasė „Niujorkas“. Jos įrengimą iš dalies finansavo Šveicarijos viešbučių ir restoranų plėtros paramos fondas (La Fondation Pour la Formation Hoteliere). Modernioje kompiuterių klasėje yra įrengta 20 kompiuterinių darbo vietų studentams ir kompiuterizuota dėstytojo vieta. Studentų darbo vietos įrengtos po 4 prie apvalių stalų, taip akcentuojant studentų darbą grupėse. Naudojama naujausia operacinė sistema Windows 10 bei Office 2013 paketas.</p>		
8.	<p>Studentų moksliniai tyrimai turėtų būti išsamesni. Reikia kontroliuoti, kad nebūtų plagijavimo ir apgaulinėjimo atvejų, taip pat užtikrinti, kad tai nebūtų svarbiausia problema vertinant studentų darbus. Norint nustatyti, ar darbas nuplagijuotas, reikėtų naudoti būtiną programinę įrangą.</p>	<p>2015 m. lapkričio – gruodžio mėnesiais organizuoti seminarai VRI12, VR13 studentams apie baigiamojo darbo rengimą siekiant supažindinti su tyrimų metodikomis. Baigiamųjų darbų peržiūrų metu tikrinami studentų atliekami tyrimai dar iki pabaigiant baigiamuosius darbus.</p> <p>2015 m. organizuota paskaita trečio kurso VR studentams apie akademinį sąžiningumą. Studentai yra informuoti apie akademinio sąžiningumo svarbą ir reikšmę.</p> <p>Kilus įtarimams dėl plagijavimo, studentų darbai tikrinami Kolegijos naudojamoje plagijavimo sistemoje.</p>	2014-2017m.	Įgyvendinta nuo 2015 m. lapkričio mėnesio, tęsiama kiekvienais mokslo metais
9.	<p>Rekomenduojama tobulinti programos</p>	<p>Siekiant tobulinti programos vadybą bei pasiekti studijų rezultatus koreguoti ir atnaujinti šie moduliai: Socialinės verslo aplinkos</p>	2014-2017m.	Įgyvendinta

	vadybą ir pakoreguoti ekonomikos dalyko mokymą, siekiant užtikrinti, kad studentai pasiektų studijų tikslus.	(patvirtintas 2015 m. lapkričio 20d. įsakymu Nr. V-91), Vadybos modulis (patvirtintas 2014 m. gegužės 13d. įsakymu Nr. V-31), Ekonomikos modulis (patvirtintas 2014 m. lapkričio 13d. įsakymu Nr. V-31).  Socialinės verslo aplinkos modulio apraše atnaujintos verslo teisės temos, papildant jas apgyvendinimo paslaugas ir maitinimo paslaugas reglamentuojančiais įstatymais ir su jais susijusiais teisės aktais; patikslintas teminis planas. Ekonomikos bei Vadybos moduluose koreguotos formulės, patikslinti teminiai planai, naujai formuluotos kai kurios temos. Vadybos modulyje į modulio temas įtrauktas sprendimų priėmimas, ekonomikos modulyje išplėtos ekonomikos temos, neliko verslo matematikos. Atnaujinti visų modulių literatūros šaltiniai, siekiant kad studentai naudotųsi naujausia literatūra. Atnaujinant ir keičiant modulių aprašus daug dėmesio skiriama temų dubliavimo išvengimui bei nuoseklumo užtikrinimui.		2014-11-13, 2014-05-13. 2015-11-20
10.	Įsteigtas specialus Verslo komitetas galėtų konsultuoti šiais studijų turinio klausimais, taip pat parengti reikalingą šios programos SSGG analizę.	Viešbučių ir restoranų verslo studijų programos komitetas atlieka verslo komiteto funkcijas, komitetas papildytas trimis socialinių partnerių atstovais, nauja sudėtis patvirtinta 2015 m. rugsėjį, daugiau nei 50 proc. narių yra verslo atstovai. 2014-2016 metų laikotarpiu Turizmo katedroje vykusiuose Studijų programos komiteto posėdžiuose buvo svarstomi Viešbučių ir restoranų verslo studijų programos, studijų proceso, profesinių ir baigiamųjų praktikų organizavimo, bendradarbiavimo su socialiniais partneriais, pasiruošimo akreditacijai ir kiti aktualūs klausimai. Verslo atstovai, dalyvaujantys Komiteto veikloje, ne tik konsultuoja studijų turinio klausimais, bet vadovaujantis 2014 m. Programos vertinimo rekomendacijomis, akademinį metų pabaigoje atlieka studijų programos ir jos vykdymo SSGG analizę.	2014-2017m.	Igyvendinta 2015 m. rugsėjo mėnesį