

**Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»**

Період громадського обговорення освітньої програми – з 14 лютого 2023 р. по 16 березня 2023 р.

<http://puet.edu.ua/sites/default/files/pr-oop23-hrs-b.pdf>

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування
Академічна спільнота	Положишникова Людмила Олександрівна	НПП кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства	Пропозиція: Об'єднати ОК «Основи класичної кулінарії» (5 кредитів) та «Сучасні кулінарні тренди» (4 кредити) в єдиний ОК «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди» (9 кредитів, 2 семестр). Обґрунтування: оптимізація кількості навчальних дисциплін на семестр та навчальний рік.	Пропозиція врахована.
	Капліна Тетяна Вікторівна	Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	Пропозиція: ввести на заміну проектного навчання курсову роботу зі спеціальності Обґрунтування: для набуття умінь здобувача вищої освіти самостійно виконувати дослідницьке завдання, оформляти результати роботи відповідно до загальноприйнятих стандартів, а також надання їм можливості продемонструвати свої творчі здібності.	Пропозиція врахована. Введена на 3 курсі у 6 семестрі
Роботодавець	Василенко Олександр Григорович	Директор мережі ресторанних закладів «Тераса», «Територія м'яса» м. Полтава	Пропозиція: передбачити проведення виїзних практичних занять з ОК «Організація роботи ресторанів» на базі провідних підприємств ресторанного господарства, з якими заключено договір про співпрацю. Обґрунтування: для закріплення теоретичних знань, формування у студентів навичок і вмінь, необхідних для професійної роботи у реальних виробничих умовах.	Пропозиція врахована.