

**Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів
на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»
початкового 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-mb.pdf>

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування
Роботодавець	Василенко Олександр Григорович	Директор мережі ресторанних закладів «Тераса», «Територія м'яса» м. Полтава	<p>Пропозиція: передбачити проведення виїздних практичних занять з ОК «Основи ресторанного обслуговування» на базі провідних підприємств ресторанного господарства, з якими заключено договір про співпрацю.</p> <p>Обґрунтування: для закріплення теоретичних знань, формування у студентів навичок і вмінь, необхідних для професійної роботи у реальних виробничих умовах та якісного забезпечення формування програмних результатів ОП (РН02 та РН 12). Окрім того, застосування різноманітних способів організації та проведення навчальних занять дозволяє об'єктивно з'ясувати результативність навчання, його позитивні та негативні сторони, встановити причину недоліків і побачити шляхи удосконалення навчального процесу.</p>	<p>Пропозиція врахована.</p> <p>При викладанні ОК «Основи ресторанного обслуговування» передбачено проведення виїздних навчальних занять на базі закладів ресторанного господарства міста Полтава (Тема 6 «Організація процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства»: практичні заняття № 7, №9).</p>
Здобувач початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти	Тесленко Валерія Вікторівна	Гр. ГРСмб-21	<p>Пропозиція: Після проходження виробничої практики проводити анкетування не тільки роботодавців – керівників баз практик, а і безпосередньо студентів.</p> <p>Обґрунтування: для виявлення рівня задоволеності здобувачів організацією та проведенням практики, вивчення їх думки щодо шляхів її удосконалення для отримання передбачених ОП програмних результатів.</p>	<p>Пропозиція врахована.</p> <p>(Протокол засідання кафедри ГРКС №8 від 16.03.2023 р..)</p>

Академічна спільнота	Положишнікова Людмила Олександрівна	НПП кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства	<p>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).</p> <p>Обґрунтування: оптимізація кількості навчальних дисциплін на семестр та навчальний рік.</p>	Пропозиція врахована.
	Столярчук Валентина Миколаївна	НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи	<p>Пропозиція: включити вибірккову ОК «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу» в цикл обов'язкових ОК.</p> <p>Обґрунтування: враховуючи вимоги Національної рамки кваліфікацій для п'ятого рівня ОК посилить уміння/навички: планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.</p>	Пропозиція врахована.