

Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на освітньо-професійну програму «Харчові технології» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти

Період громадського обговорення освітньої програми – з 14.02.2023 р. по 16.03.2023 р.

Активне посилання на проєкт освітньої програми

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

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування
Представник роботодавців	Жученко Олена Олександрівна	Директор ФОП Жученко О.О., кафе «Полтавські галушки»	Доцільно включити в навчальну програму освітню компоненту, яка дозволить здобувачам засвоїти принципи роботи інноваційного технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.	Враховано. ОК 18 «Організація виробництва» замінено на ОК «Організація виробництва закладів ресторанного господарства» із внесенням змін до тематичного плану навчальної дисципліни. У переліку вибіркових дисциплін, що формують професійні компетентності з експлуатації технологічного обладнання закладів ресторанного господарства, передбачено дисципліну «Основи класичної кулінарії»
Академічна спільнота	Птиця Оксана Михайлівна	викладач-методист Державного	Доцільно приділити більше уваги вивченню санітарно-гігієнічних вимог та правил	Враховано. Внесено зміни до тематичного плану ОК 7 «Основи фізіології харчування, гігієна та

		<p>професійно-технічного навчального закладу «Полтавське вище професійне училище імені А.О.Чепіги»</p>	<p>діяльності виробничих цехів та торгівельних залів закладів ресторанного господарства.</p>	<p>санітарія» та передбачено розгляд окремих тем в ОК 18 «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»</p>
<p>Здобувач вищої освіти</p>	<p>Голуб Олександр Дмитрович</p>	<p>Здобувач 2 курсу початкового рівня вищої освіти за ОПП «Харчові технології» ПУЕТ</p>	<p>Додати практичні заняття, які покликані сформувати навички естетичного та креативного оформлення кулінарної продукції та оздоблення кондитерських виробів</p>	<p>Враховано. В перелік вибіркового освітніх компонентів професійної підготовки включено дисципліну «Дизайн страв та кондитерських виробів»</p>