

**Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

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

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

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування
Представник роботодавців	Горобець Людмила Петрівна	Начальник відділу ресторанного господарства та кооперативного виробництва Спілки споживчих товариств Житомирської області	З метою доведення унікальності ОП рекомендую внести нормативну навчальну дисципліну, яка дозволить оволодіти навичками розроблення та впровадження у виробництво дієтичних та лікувально-профілактичних раціонів харчування.	Враховано. В ОП додано ОК «Нутріціологія та дієтологія»
Випускник програми	Слинько Ольга Вячеславівна	ФОП Слинько О.В.	Доцільним є залучення практиків до викладання нормативних дисципліне	Враховано за рахунок введення майстер-класів та лекцій- тренінгів протягом навчання за ОП. Графіки проведення заходів висвітлюються в плані та звіті роботи випускової кафедри
Наукова спільнота	Гніцевич Вікторія Альбертівна	Професор кафедри технології і організації ресторанного	Бажано в стандартні фахові компетентності та програмні	Враховано. Особливість ОП висвітлено СК 14, 15; ПР 28, 29, 30.

		господарства Державного торгівельно- економічного університету	результати навчання ввести акценти, що висвітлюють особливості освітньої програми.	
--	--	----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--