

Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів Полтавського державного аграрного університету Освітньої програми Готельно-ресторанна справа, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, освітня програма знаходилася на громадському обговоренні у період з 29 листопада 2023 по 28 грудня 2023 р. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/13413/opgrsbakalavr291123.pdf>

Категорія стейкхолдерів	Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції та її обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування пропозиції
Внутрішній (викладач ОП)	Наталія СИЗОНЕНКО	Полтавський державний аграрний університет	У проєкті ОП Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти передбачено вивчення ОК 3 Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Зважаючи на те, що випускники цієї спеціальності мають широкі можливості щодо працевлаштування як в Україні, так і за кордоном, пропоную, окрім вивчення ОК 3, в ОП передбачити вивчення другої іноземної мови - німецької - упродовж 3-4 семестрів, 180 год. (6 кредитів). В ОП внести такі зміни: ОК 3 Перша (англійська) мова (за професійним спрямуванням), ОК Друга (німецька) мова (за професійним спрямуванням).	Не враховано, так як для країн ЄС пріоритетною є англійська мова, якої достатньо для спілкування в сфері обслуговування. Запропонована ОК буде внесена до переліку вибіркових дисциплін.
Зовнішній (представник академічної спільноти)	Тетяна НІКІТЧІНА	Одеський національний технологічний університет	Освітню компоненту ОК 16 «Індустрія краси та здоров'я» перенести із переліку обов'язкових освітніх компонент до переліку вибіркових, оскільки дана ОК має вузькопрофільний напрям, який не є основним для готельно-ресторанної галузі	Враховано

Зовнішній (представник роботодавців)	Андрій БЕЗКОРО- ВАЙНИЙ	Директор ТОВ «Олень у протигазі»	Замість вивчення освітньої компоненти ОК 1 «Вища математика» ввести освітню компоненту «Статистика в готельно-ресторанній індустрії», так як для фахівців сфери обслуговування така ОК важливіша і потрібніша в подальшій професійній діяльності і дозволить оволодіти відповідними компетентностями та отримати результати навчання РН 6 «Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу», РН 16 «Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності»	Враховано
Внутрішній (здобувач вищої освіти)	Анна САХАЦЬКА	Полтавський державний аграрний університет	ОК 23 «Маркетингові дослідження у сфері обслуговування» назвати «Реклама та Інтернет-маркетинг», така назва більш сучасна і привабливіша для вивчення здобувачами.	Не враховано, нова назва ОК не розкриває повноту дисципліни та не дозволяє студентам після її вивчення здобути РН 6 «Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих

				<p>наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу» РН 10 «Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів», передбачені ОП.</p>
Зовнішній (представник роботодавців)	Марина ПУШКАРЬОВА	Керівниця Таверни «4 Бастіон»	В змісті дисципліни ОК 32 «Світові тенденції готельно-ресторанних послуг» вивчати сучасні тренди готельно-ресторанних послуг потрібно не в розрізі країн світу, а залежно від національних і культурних особливостей споживачів, оскільки від цього залежить вид послуг і способи їх надання в готельно-ресторанній індустрії.	Враховано
Внутрішній (викладач ОП)	Галина ДУБОВА	Полтавський державний аграрний університет	Ввести в перелік обов'язкових освітніх компонент дисципліну «Арткулінарія» так як вивчення даної дисципліни дозволить здобувачам оволодіти знаннями щодо	Враховано

			<p>креативного декорування страв композиціями з ретельно підібраним художнім смаком з урахуванням сучасних світових тенденцій і ресторанних трендів. Оволодіти відповідними компетентностями та отримати результати навчання РН 4 «Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства», РН 5 «Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу», РН 7 «Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки», РН 10 «Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів».</p>	
Внутрішній (викладач ОП)	Ніна БУДНИК Алла КАЙНАШ	Полтавський державний аграрний університет	ОК 13 «Гігієна та санітарія в галузі» перенести із переліку обов'язкових освітніх компонент до переліку вибіркових, оскільки дана ОК є в переліку факультетських вибіркових дисциплін і буде запропонована до вивчення здобувачами освіти спеціальностей 181 «Харчові технології і 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	Враховано

Внутрішній (викладач ОП)	Валерій СУКМАНОВ	Полтавський державний аграрний університет	Ввести в перелік обов'язкових ОК дисципліну «Санітарна безпечність закладів гостинності» так як її вивчення дозволить забезпечити належний рівень знань щодо дотримання вимог санітарної безпечності в закладах гостинності і отримати РН 4 «Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства», РН 5 «Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу», РН 12 «Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства»	Враховано
--------------------------------	---------------------	--------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------