

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОТОКОЛ

засідання комісії з визнання та перезарахування результатів навчання
факультету технологій тваринництва та продовольства
(спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа)

4 травня 2025 р.

м. Полтава

№ 1

Присутні:

Голова комісії: КАЛАШНИК Олена – гарант освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалавського) рівня вищої освіти, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

Члени комісії:

ДУБОВА Галина – доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент; ЛЕВЧЕНКО Юлія – доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент.

Порядок денний:

Про перезарахування начальних дисциплін (освітніх компонент) здобувачам вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалавського) рівня вищої освіти 2 курсу, 1 групи денної форми навчання ЛЯШЕНКО Мар'яни, ЯГОДКИ Софії, які навчалися за програмою внутрішньої академічної мобільності у закладі вищої освіти – партнері (Університет митної справи та фінансів, м. Дніпро, Україна) у період з 13.01.2025 р. по 09.05.2025 р.

1. СЛУХАЛИ:

Калашник Олену – гаранта освітньо-професійної програми Готельно-ресторанної справи першого (бакалавського) рівня вищої освіти, доцента кафедри харчових технологій, кандидата технічних наук, доцента, голову комісії із перезарахування освітніх компонент про перезарахування результатів навчання здобувачам вищої освіти денної форми навчання факультету технологій тваринництва та продовольства за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня вищої освіти бакалавр 2 курсу, 1 групи денної форми навчання ЛЯШЕНКО Мар'яни, ЯГОДКИ Софії, які навчалися за програмою внутрішньої академічної мобільності у закладі вищої освіти – партнері (Університет митної справи та фінансів, м. Дніпро, Україна) у період з 13.01.2025 р. по 09.05.2025 р.

ВИСТУПИЛИ:

КАЛАШНИК Олена, голова комісії з перезарахування навчальних дисциплін (освітніх компонент) ознайомила членів комісії з:

- академічними довідками, що видані здобувачам вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого бакалаврського рівня вищої освіти 2 курсу, 1 групи денної форми навчання **ЛЯШЕНКО** Мар'яни, **ЯГОДКИ** Софії в Університеті митної справи та фінансів, м. Дніпро.
- + навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2 курсу, 1 групи денної форми навчання (набір 2023 р.) затвердженим Вченою радою ПДАУ 24.05.2023р., протокол № 10;
- освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа, затвердженою Вченою радою ПДАУ 27.12.2022р., протокол № 5; і введеною в дію наказом ректора № 335 від 29.12.2022 р.
- освітніми компонентами (навчальними дисциплінами), що вивчали здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня: **Ляшенко** Мар'яна, **Ягодка** Софія у Університеті митної справи та фінансів: «Технологія продукції ресторанного господарства» – 6 кредитів ЄКТС з формою контролю екзамен.
- академічними довідками та сертифікатами, отриманими здобувачами вищої освіти за результатами навчання за програмою академічної мобільності:

Ляшенко Мар'яна (академічна довідка № 01 від 09.05.2025 р.);

Ягодка Софія (академічна довідка № 02 від 09.05.2025 р.);

ВИРІШИЛИ:

1. Перезарахувати здобувачам вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2 курсу, 1 групи денної форми навчання **ЛЯШЕНКО** Мар'яні, **ЯГОДКИ** Софії, які навчалися за програмою внутрішньої академічної мобільності у закладі вищої освіти – партнері (Університет митної справи та фінансів, м. Дніпро, Україна) у період з 13.01.2025 р. по 09.05.2025 р. замість дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» наступну навчальну дисципліну (освітню компоненту):

№ з/п	Назва навчальної дисципліни (освітньої компоненти) у відповідності до довідки	Обсяг освітньої компоненти, кредитів	Форма контролю	Оцінка		
				За національною шкалою: 4-бальною (2-бальною)	За 100-бальною шкалою	За шкалою ЄКТС

ЯГОДКА СОФІЯ

1	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p> <p>Програмні результати навчання/ Programme learning outcomes:</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного ресторанного бізнесу, Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових</p>	3	Залік	зараховано	90	A
---	--	---	-------	------------	----	---

<p>матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Виконувати Самостійно завдання, розв'язувати задачі проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. To know, understand, and be able to practically apply the basic provisions of legislation, national and international standards that regulate the activities of entities in the hotel and restaurant industry. To analyze, interpret, and model service, production, and organizational processes in the hotel and restaurant business based on existing scientific concepts. To select technological equipment and tools, and address issues of rational use of spatial material resources. To develop new services (products) using modern production and consumer service technologies. To</p>					
--	--	--	--	--	--

	independently complete tasks, solve problems, and apply them in various professional situations, being responsible for the results of one's activities.					
ЛЯШЕНКО МАР'ЯНА						
2	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p> <p>Програмні результати навчання/ Programme learning outcomes:</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного ресторанного бізнесу,</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального</p>	3	Залік	зараховано	90	A

<p>використання просторових матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Виконувати Самостійно завдання, розв'язувати задачі проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. To know, understand, and be able to practically apply the basic provisions of legislation, national and international standards that regulate the activities of entities in the hotel and restaurant industry. To analyze, interpret, and model service, production, and organizational processes in the hotel and restaurant business based on existing scientific concepts. To select technological equipment and tools, and address issues of rational use of spatial material resources. To develop new services</p>					
--	--	--	--	--	--

(products) using modern production and consumer service technologies. To independently complete tasks, solve problems, and apply them in various professional situations, being responsible for the results of one's activities.				
--	--	--	--	--

Внести перераховані навчальні дисципліни в індивідуальний навчальний план та залікову книжку здобувачам.

Результати голосування: за: 3; проти: 0; утримались: 0.

Голова комісії, д.е.н., доцент

Олена КАЛАШНИК

