

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

Період громадського обговорення освітньої програми – з 16 березня 2022 р. по 16 квітня 2022 р.

<http://puet.edu.ua/sites/default/files/pr-oop22-hrs-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, випускниця спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» | Плотніченко Олена Сергіївна | Менеджер департаменту прийому та розміщення гостей готелю «Holiday Inn Kyiv», м. Київ | Пропозиція: посилити практичну складову освітньої програми за рахунок впровадження в освітній процес тренінгів, майстер-класів, кейс-технологій за участю фахівців галузі. Обґрунтування: створення можливостей для диверсифікації освітньої програми у відповідь на запити ринку праці. | Пропозиція врахована. У перелік вибіркових дисциплін введено ОК «Готельно-ресторанне обслуговування (тренінг)». Актуалізовані форми та методи навчання з ОК, що забезпечують формування відповідного програмного результату навчання (РН 12). |
| Здобувач вищої освіти | Карпенко Карина Віталіївна | Гр. ГРСмб-11 | Пропозиція: продовжити практику проведення виїздних практичних занять з ОК «Основи барної справи», «Технологія клінінгового обслуговування» на базі провідних підприємств готельного та ресторанного бізнесу міста Полтава. Обґрунтування: набуття практичного досвіду реалізації майбутньої професійної діяльності, використання сучасної матеріально-технічної бази підприємств. | Пропозиція врахована. Заплановані виїзді навчальні заняття на базі провідних підприємств готельного та ресторанного бізнесу міста Полтава при викладанні ОК: «Основи барної справи» (Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів); Технологія клінінгового обслуговування» (Тема 2. Клінінг житлових приміщень готелю). |