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 23.02.2022 р. по 23.03.2022 р.

http://puet.edu.ua/sites/default/files/pr-oop22-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 додаткові ФК та ПРН, які відображатимуть компетентності в сфері розроблення та впровадження раціонів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.	Враховано. В ОП додано ФК 15 Здатність розробляти раціони дієтичного харчування для закладів ресторанного господарства та ПРН 30 Мати навички розробляння раціонів дієтичного харчування для закладів ресторанного господарства
Здобувач вищої освіти	Тільна Ольга	ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»	Збільшити кількість кредитів професійної підготовки з виробничої практики	Враховано через збільшення кількості кредитів виробничої практики в ОП.
Випускник програми	Люлько Микола Валерійович	Ресторан Alaska	В сучасних умовах актуальним є питання з організації шкільного та дієтичного харчування. Як пропозиція більш чітко розглянути це	Враховано. В ОП внесено в ОК «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія» та вибіркова дисципліна професійного блоку «Food

			питання у відповідних освітніх компонентах освітньо-професійного програми	коучинг з харчування», де введені теми, які більш широко розкривають особливості шкільного харчування в сучасних реаліях.