Пропозиції та зміни освітньо-професійної програми «Ресторані технології» за результатами обговорення у 2024-2025 навчальному році

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / часткового врахування / неврахування
Зміни, ініційовані робочою групою (розглянуто на засіданні кафедри ТХВРГ– протокол № -6 від 30.01. 2025 р.)				
Академічна спільнота	Суткович Тетяна Юліанівна	Доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ	***Пропозиція:*** об'єднати ОК «Методи контролю продукції якості в галузі» та ОК «Теоретичні основи технології харчових виробництв» ***Обґрунтування:*** оптимізація ОК для максимального забезпечення якості надання освітніх послуг	**Пропозиція врахована.** В новій редакції ОПП буде внесена нова ОК «Теоретичні основи та методи контролю якості продукції в харчових технологіях»
	Молчанова Наталія Юріївна	Доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ	***Пропозиція:*** об'єднати ОК «Автоматизація виробничих процесів» та ОК «Процеси і апарати харчових виробництв» ***Обґрунтування:*** оптимізація ОК для максимального забезпечення якості надання освітніх послуг	**Пропозиція врахована.** В новій редакції ОПП буде внесена нова ОК «Процеси, апарати та автоматизація харчових виробництв»

Представник роботодавців, випускниця спеціальності……	Юрій Діденко	Шеф-кухар ресторану INCH,	***Пропозиція:*** налагодження співпраці з провідними закладами ресторанного господарства для проведення виїзних занять ***Обґрунтування:*** посилення практико орієнтованого навчання та ознайомлення з інноваціями в ресторанній галузі	**Пропозиція врахована.** Шляхом заключення договорів про співпрацю з закладами ресторанного господарства міста Полтава.
	Гурвич Дрья	власниця кав'ярні, кондитерської та кондитерського виробництва «DariVeri» м.Гостомель Київської області	***Пропозиція:*** поглиблення теоретичних знань з застосування сучасних структуроутворювачів при виготовленні кулінарних та кондитерських виробів ***Обґрунтування:*** ринок згущувачів та структуроутворювачів постійно зростає, що вимагає актуальних знань від здобувачів вищої освіти	**Пропозиція врахована.** Шляхом включення відповідних тем при вивченні ОК «Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях»
Здобувач вищої освіти	Бруско Вікторія	ПУЕТ, студентка ОП Ресторанні технології група ХТРТ - 11	***Пропозиція:*** **перенести ОК «**Мікробіологія харчових виробництв» на більш старший курс ***Обґрунтування:*** дана ОК є важкою для сприйняття на першому курсі навчання	**Пропозиція врахована.** Шляхом перенесення ОК «Мікробіологія харчових виробництв» в структурно-логічній схемі на 4й семестр
Зміни за результатами громадського обговорення (розглянуто на засіданні кафедри ТХВРГ – протокол № -8 від 17.03.2025 р.)				

Академічна спільнота	Ткаченко Аліна	Директор ННІДО ПУЕТ	***Пропозиція:*** акцентувати увагу при формуванні ОПП на основні засади реформи шкільного харчування ***Обґрунтування:*** наразі є значний попит на фахівців з провадження реформи шкільного харчування шляхом розроблення та впровадження раціонів харчування	**Пропозиція врахована.** Шляхом включення відповідних тем при вивчені ОК «Технологія продукції рестоаного господартсва» та ОК «Нутріциологія та дієтологія»
Представник роботодавців	Юрій Сточний	Шеф-кухар ресторану «Хмільний»	***Пропозиція:*** впровадити ступеневу практичну підготовку для здобувачів вищої освіти ***Обґрунтування:*** доцільно організувати практичне навчання студентів у відповідності до поглиблення теретичних знань ЗВО та закріплення їх на практиці	**Пропозиція врахована.** Шляхом формування наскрізної програми практики, яка відображає ступневість практичної підготовки здобувачів вищої оствіти
Випускниця спеціальності G13 Харчові технології ОПП Ресторанні технології	Литвин Марія	Адміністратор кафе «Друзі»	***Пропозиція:*** продовжувати практику міжнародної академічної мобільності ***Обґрунтування:*** обмін досвідом між навчальними закладами різних країн дає можливість підвищення компетентностій майбутніх фахівців	**Пропозиція врахована.**
Здобувач вищої освіти	Гулько Максим	ПУЕТ,	***Пропозиція:*** активізувати	**Пропозиція врахована.**

		студент ОП Ресторанні технології група ХТРТ - 11	роботу з залучення практиків для викладання ОК професійного блоку ***Обґрунтування:*** засвоєння теоретичного матеріалу через реальні практичні приклади дає можливість максимально сформувати уявлення про перспективність даної галузі.	Шляхом затвердження графіку відкритих занять та майстер-класів від провідних фахівців галузі міста Полтава, а також шляхом проведення Полтавського кулінарного конкурсу