Узагальнення пропозицій та змін освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа» за результатами обговорення у 2025 році

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Галузі знань J Транспорт та послуги
Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи

Період громадського обговорення освітньої програми – з 4 лютого 2025 р. по 4 березня 2025 р.

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/pr-oop25-241hrs-b.pdf

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / неврахування
Академічна спільнота	Наконечна Юлія Григорівна	Доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, ПУЕТ	***Пропозиція:*** включити та розширити змістовне наповнення освітньої компоненти «Ресторани в готельній індустрії» шляхом розгляду теми «Приймання та відпуск продукції закладів ресторанного господарства при готелях». ***Обґрунтування:*** -формування прикладних компетентностей у сфері організації харчування в готельних закладах. - підвищення обізнаності здобувачів освіти щодо управління ресурсами та запасами**,** що є ключовим для мінімізації втрат. - забезпечення знань про санітарно-гігієнічні вимоги на етапах приймання, зберігання, обліку та відпуску продукції. - відповідність сучасним вимогам підготовки фахівців для готельно-ресторанної сфери**,** орієнтованих на комплексне обслуговування гостей.	*Пропозиція врахована* При вивченні теми 7 ОК «Ресторани в готельній індустрії» будуть розглянуті питання: приймання продукції в закладах ресторанного господарства при готелях; відпуск продукції (готових страв, напівфабрикатів); організація процесів зберігання, обліку та логістики в умовах готельно-ресторанного комплексу.

Представник роботодавців, випускниця спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	Нектова Олена Олександрівна	Керівник департаменту служби прийому та розміщення гостей готелю «Holiday Inn Kyiv», м. Київ	***Пропозиція:*** продовжити практику впровадження в освітній процес нових методик, інноваційних технологій: впровадження елементів віртуальної реальності при вивченні ОК «Барна справа і організація роботи сомельє», «Ресторани в готельній індустрії», «Організація роботи номерного фонду готелю». ***Обґрунтування:*** для ефективної реалізації процесу диверсифікації освітньої програми у відповідь на запити ринку праці, формування зацікавленості, мотивації, кращого опанування матеріалу та індивідуалізації навчання.	*Пропозиція врахована*
Представник роботодавців	Ковтун Дарія Євгеніївна	Адміністратор, кафе «Криниця», м. Полтава	***Пропозиція:*** продовжити практику взаємодії з роботодавцями шляхом залучення їх до проведення гостьових лекцій, тренінгів, участі у роботі круглих столів ***Обґрунтування:*** для ефективної реалізації процесу диверсифікації освітньої програми у відповідь на запити ринку праці.	*Пропозиція врахована*
Здобувач вищої освіти	Литвин Кіра Юріївна	гр. ГРС б –22, ПУЕТ	***Пропозиція:*** організувати проведення практичних занять з ОК «Основи готельної індустрії», «Основи барної справи», «Основи туризмознавства», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Ресторани в готельній індустрії» на виїзних локаціях – закладах готельно-ресторанного бізнесу Полтавщини. ***Обґрунтування:*** - виїзні заняття дозволяють безпосередньо ознайомитися з реальними умовами роботи, обладнанням, технологічними процесами та стандартами обслуговування, що поглиблює їх практичні компетентності; - підвищення мотивації студентів. Залучення до практичного навчання в реальних умовах стимулює інтерес до професії, підвищує залученість студентів до освітнього процесу, мотивує до подальшого професійного розвитку.	*Пропозиція врахована*