УНІФІКОВАНА ТАБЛИЦЯ ІЗ ПРОПОЗИЦІЯМИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЯМИ СТЕЙКХОЛДЕРІВ

при обговоренні ОПП "Готельно-ресторанна справа" для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"

Статус стейкхолдера	Пропозиція/зауваження	Реакція проектної групи
Роботодавець	перевести певну частину навчальних робіт на самостійне опрацювання	обсяг самостійної роботи регламентується в межах 50-70% від загального обсягу освітньої компоненти ОПП. В навчальному плані обсяг самостійної роботи становить в середньому 60%, що є оптимальним для здобувачів.
Роботодавець	передбачити можливість опанування здобувачами сучасних технологій в ресторанному обслуговуванні, зокрема кейтеринг, надання послуг сомельє та інші.	враховано в ОПП на етапі її започаткування (протокол засідання кафедри харчових технології та готельно-ресторанного бізнесу № 8 від 26 травня 2016 р.) і навчальним планом передбачено обов'язкову освітню компоненту "Організація кетерингового обслуговування" та вибіркову освітню компоненет "Організація роботи сомель'є"
Роботодавець	для успішного досягнення поставлених цілей важливо підсилити технологічні аспекти. Мова йде про збільшення частки години, відведених на практичні (лабораторні) заняття, під час яких студенти будуть мати можливість опановувати сучасні технології обслуговування в готельно-ресторанних підприємствах.	обсяг годин, відведених на практичні (лабораторні) заняття становить в середньому 60% від загального обсягу аудиторних годин, що є оптимальним
Роботодавець	корисними якостями представленої ОПП було б посилення практичної спрямованості освітнього процесу та набуття практичних навичок організації діяльності в готельно-ресторанних підприємствах шляхом збільшення начальних годин виробничої практики.	враховано у навчальному плані на 2017/2018 н.р. (протокол засідання проектної групи № 2 від 10 травня 2017 р.)
Роботодавець	для належного забезпечення такої фахової компетентності як здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства, доцільно розширити перелік навчальних дисциплін, які б розглядали питання, пов’язані з нормативно-правовим та технічним регулюванням господарської діяльності готельно-ресторанних	враховано у навчальному плані на 2018/2019 н.р. (протокол засідання проектної групи № 4 від 03 березня 2018 р.)

	підприємств	
Роботодавець	вилучити із навчального плану ОПП такі навчальні дисципліни, як "Фізика" та "Основи технології харчових виробництв", оскільки доволі сумнівно, що знання за ними реально будуть використовуватися випускниками, які претендують на управлінські посади в готельно-ресторанних підприємствах (згідно ОПП). Крім того, що базові знання з технології продукції забезпечуються навчальною дисципліною "Технологія продукції ресторанного господарства", що більшою мірою відповідає предметній області.	враховано в начальному плані на 2017/2018 н.р. (протокол засідання проектної групи № 2 від 10 травня 2017 р.)
Представник академічної спільноти	навчальну дисципліну «Громадське будівництво» розширити складовою «Інженерне обладнання будівель» і сформовану нову дисципліну «Громадське будівництво та інженерне обладнання будівель» перенести в блок фахових дисциплін	враховано в начальному плані на 2017/2018 н.р. (протокол засідання проектної групи № 2 від 10 травня 2017 р.)
Представник академічної спільноти	провести перейменування освітньої компоненти "Облік у підприємствах сфери обслуговування" на "Бухгалтерський облік"	враховано в начальному плані на 2017/2018 н.р. (протокол засідання проектної групи № 2 від 10 травня 2017 р.)
Представник студентського самоврядування	включити до обов’язкового вивчення дисципліну, пов’язану зі страхуванням інженерних споруд, обладнання та ресурсів готельно-ресторанного підприємства.	враховано в начальному плані на 2017/2018 н.р. (протокол засідання проектної групи № 2 від 10 травня 2017 р.)
Випускник	доцільно зменшити обсяг лекційних занять, а збільшити практичні заняття, причому проводити їх в менших групах, щоб можна було більш ефективніше відпрацьовувати застосовувані прийоми і методики	обсяг годин, відведених на практичні (лабораторні) заняття становить в середньому 60% від загального обсягу аудиторних годин, що є оптимальним; рекомендовано викладачам передбачити в робочій програмі проведення навчальних екскурсій на діючі готельно-ресторанні підприємства
Випускник	студентам варто пропонувати більш широкий спектр вибіркових дисциплін, які б підсилили їх фахові компетентності, також розширити можливості стажування (практики) студентів за кордоном.	в навчальних планах пропонується на вибір від 5 до 10 освітніх компонент; збільшувати їх перелік недоцільно, оскільки це утруднює процес вибору