

Пропозиції до ОП «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти та організації освітнього процесу за нею

Стейкхолдери	Пропозиція	Як враховано
Рябенюк Марина, гарант ОП	Перенести практичну підготовку та атестацію в блок обов'язкових компонент ОП та розподілити ОК освітньої програми між циклами загальної та професійної підготовки. У блоці обов'язкових ОК в циклі загальної підготовки виокремити ОК1, а ОК2 – ОК5 – перенести в цикл професійної підготовки. У блоці вибіркового ОК усі ОК представити циклом професійної підготовки.	Враховано в ОП 2023 року.
Мазуркевич Ірина, доцент	Розмежувати виробничу та виробничу (переддипломну) практику та розподілити їх між 1 та 2 семестрами. Запланувати виробничу практику у 1 семестрі, а виробничу (переддипломну) практику – залишити у 2 семестрі.	Враховано в ОП 2023 року.
Постова Валентина, доцент	Перенести ОК4 з першого семестру у другий, а ОК5 з другого семестру – у третій, у зв'язку з перенесенням виробничої практики з 2 семестру у 1 семестр.	Враховано в ОП 2023 року.
Трохимчук Вікторія, здобувач вищої освіти за ОП	Розширити перелік підприємств для проходження виробничої та виробничої (переддипломної) практики, а також актуалізувати тематику кваліфікаційних робіт задля посилення компетенцій за ОП.	Враховано в організації освітнього процесу за ОП.
Ягнич Тарас, здобувач вищої освіти за ОП	Забезпечити формування у здобувачів вищої освіти знань щодо маркетингової цінової та збутової стратегії готелів та ресторанів (у рамках вивчення ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі»).	Враховано при формуванні змісту ОК2 «Стратегічний маркетинг та менеджмент в готельному та ресторанному бізнесі».
Педорченко Ольга, директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»	Удосконалити освітній процес шляхом проведення виїзних навчальних занять на базі діючих закладів готельного та ресторанного господарства та залучати фахівців-практиків до проведення навчальних занять.	Враховано в організації освітнього процесу за ОП.
Педорченко Ольга, директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»	Забезпечити формування знань щодо моделей розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (у рамках вивчення ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі»).	Враховано при формуванні змісту ОК3 «Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі».
Лугач Назар, директор мережі кав'ярень «Bigman»	У рамках вивчення ОК5 «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» поглибити знання здобувачів щодо розроблення та	Враховано при формуванні змісту ОК5 «Управління

Coffee»	реалізації інноваційної програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу та можливості використання системи автоматизації проектами.	проектами в готельному та ресторанному бізнесі».
---------	---	--