

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

Стейкхолдери	Пропозиція	Як враховано
Чорна Наталія, завідувач кафедри	Запланувати вивчення ОК «Культурна спадщина».	Враховано в ОП 2020 року
Іваніщева Ольга, старший викладач	Запланувати вивчення ОК «Технологія ресторанної продукції».	Враховано в ОП 2020 року
	Запланувати вивчення навчальної дисципліни «Кейтеринг» (попередньо – вибіркової) як обов’язкової.	
Рябенька Марина, доцент	Запланувати вивчення ОК «Маркетинг в готелях і ресторанах» (замість ОК «Маркетинг»).	Враховано в ОП 2020 року
Гаврилюк Альона, здобувач вищої освіти за ОП	Запланувати вивчення ОК «Іноземна мова спеціальності» (у VIII семестрі навчання).	Враховано в ОП 2020 року
Будженко Альона, здобувач вищої освіти за ОП	Запланувати виконання КР з ОК «Менеджмент готелів і ресторанів».	Враховано в ОП 2020 року
Муляр Директор, директор ТОВ «Готель Приват»	Залучати провідних фахівців сфери гостинності до участі в наукових та науково-практичних заходах, викладання на ОП.	Враховано в організації навчання за ОП 2020 року
Лугач Назар, директор мережі кав’ярень «Bigman Coffee»	Проводити майстер-класи та виїзні практичні заняття.	Враховано в організації навчання за ОП 2020 року
Мазуркевич Ірина, гарант ОП	Скоригувати профіль ОП, освітні компоненти, програмні компетентності та програмні результати з урахуванням вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня.	Враховано в ОП 2020 року
Чорна Наталія, завідувач кафедри	Вилучити ОК «Статистика», ОК «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».	Враховано в ОП 2020 року
	Запланувати виконання кваліфікаційної роботи у рамках атестації.	
	Збільшити кількість кредитів на практичну підготовку.	
Власенко Іван, професор	Переглянути структурно-логічну схему ОП, з метою забезпечення відповідності ОК, що вивчаються, визначеним ОП компетентностям та програмним результатам.	Враховано в ОП 2021 року
Чорна Наталія, завідувач кафедри	Вилучити КР з ОК «Менеджмент готелів і ресторанів» та заміни її КР з ОК «Ресторанна справа».	Враховано в ОП 2021 року
Педорченко Ольга, директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»	Розширити перелік підприємств-баз практик та посилити практичну підготовку здобувачів вищої освіти.	Враховано в організації навчання за ОП
Коваленко Вікторія, здобувач вищої	Поглибити вивчення здобувачами вищої освіти інформаційних	Враховано в ОП 2022 року

освіти за ОП	технологій, з метою забезпечення відповідності випускників за ОП вимогам ринку праці.	(заплановано вивчення ОК «Офісні комп'ютерні технології»)
Іваніщева Ольга, старший викладач	Запланувати вивчення ОК «Офісні комп'ютерні технології» (замість ОК «Економічна інформатика»), у зв'язку зі зростаючою необхідністю навичок використання інформаційних технологій як базової складової підготовки фахівців.	Враховано в ОП 2022 року
Рябенька Марина, доцент	Запланувати вивчення ОК «Логіка», з метою вдосконалення загальної підготовки здобувачів вищої освіти за ОП.	Враховано в ОП 2022 року
Коваленко Вікторія, здобувач вищої освіти за ОП	Запланувати вивчення ОК «Основи академічного письма» (як позакредитної), з метою покращення наукової роботи студентів та дотримання вимог академічної доброчесності при написанні тез, статей та інших видів робіт наукового спрямування.	Враховано в ОП 2022 року
Мазуркевич Ірина, гарант ОП	Запланувати вивчення ОК «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі» (замість ОК3 «Безпека життя» та ОК10 «Гігієна та санітарія»).	Враховано в ОП 2023 року
Чорна Наталія, завідувач кафедри	Запланувати вивчення «Правове забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» (замість ОК «Правознавство»).	Враховано в ОП 2023 року
Рябенька Марина, доцент	Запланувати вивчення ОК «Психологія спілкування та конфліктологія» (у блоці ОК професійної підготовки).	Враховано в ОП 2023 року
Постова Валентина, доцент	Запланувати вивчення ОК «Інформаційні системи і технології в готелях і ресторанах» (у блоці ОК професійної підготовки).	Враховано в ОП 2023 року
Онищук Наталя, доцент	Перенести практичну підготовку та атестацію в блок обов'язкових компонентів ОП.	Враховано в ОП 2023 року
Педорченко Ольга, директор готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»	Збільшити кількість виїзних практичних занять, проведення семінарів, тренінгів на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.	Враховано в організації навчання за ОП