

Пропозиції до ОП «Ресторанні технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти та організації освітнього процесу за нею

| Стейкхолдери | Пропозиція | Як враховано |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Семко Тетяна, гарант ОП | Перенести практичну підготовку та атестацію в блок обов'язкових компонентів ОП, розподілити ОК між циклами загальної та професійної підготовки, а саме: у блоці обов'язкових ОК у цикл загальної підготовки виокремити ОК1, відповідно ОК2 – ОК7 – в цикл професійної підготовки. У блоці вибіркового ОК усі ОК представити циклом професійної підготовки. | Враховано в ОП 2023 року. |
| Крижак Лілія, доцент | Вилучити ОК2 «Методологія та організації наукових досліджень з основами інтелектуальної власності» та запланувати замість неї вивчення ОК «Концепції та ресторанний креатив». | Враховано в ОП 2023 року. |
| Семко Тетяна, гарант ОП | ОК3 «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» викласти у редакції «Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції». | Враховано в ОП 2023 року. |
| Барчишен Вадим, здобувач вищої освіти за ОП | Удосконалити освітній процес шляхом більшого залучення до викладання фахівців-практиків (у форматі гостьових лекцій). | Враховано в організації освітнього процесу за ОП. |
| Коричук Євген, здобувач вищої освіти за ОП | Забезпечити формування у здобувачів знань щодо особливостей сучасних концепцій та напрямків діяльності ЗРГ, нових тенденцій у ресторанних технологіях та сервісі (у рамках вивчення ОК2 «Концепції та ресторанний креатив»). | Враховано при формуванні змісту ОК2 «Концепції та ресторанний креатив» |
| Орочинська Жанна, директор Заміського комплексу «Баттерфляй» | Доповнити зміст ОК5 «Інжиніринг закладів ресторанного господарства» та ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції» темами, покликаними забезпечити формування у здобувачів знань з планування та монтажу інноваційного обладнання (Thermomix, Souse-vide, Стефан-гриль та ін.), вмінь та навичок його використання при виробництві ресторанної продукції. | Враховано при формуванні змісту ОК5 «Інжиніринг закладів ресторанного господарства» та ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції». |
| Педорченко Ольга, директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» | У рамках вивчення ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції» поглибити знання здобувачів щодо використання нової сировини при виробництві страв. | Враховано при формуванні змісту ОК4 «Інноваційні технології ресторанної продукції». |