

РЕЗУЛЬТАТИ ОБГОВОРЕННЯ проєкту ОПП Готельно-ресторанна справа (2023)

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи

Під час реалізації ОПП Готельно-ресторанна справа, за результатами опитувань, зустрічей, консультацій, робочих нарад, засідань, робоча група отримала відгуки від здобувачів вищої освіти, представників академічної спільноти, роботодавців із побажаннями внести зміни та уточнення до діючої ОПП.

№ з/п	Суть пропозиції	Автор пропозиції	Інформація від гаранта ОПП про врахування / обґрунтування пропозиції
1.	Ввести до складу робочої групи ОПП першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ОПП Готельно-ресторанна справа Поляченко А.П. директора лаунж-кафе «Atrio Olimp», м. Умань.	Інна Поворознюк, гарант ОП, завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи	Пропозицію враховано
2.	Оновити спектр вибіркових освітніх компонентів для врахування сучасних тенденцій розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства, потреб ринку праці та галузевого контексту	Крістіна Бондарева, здобувач вищої освіти ОПП Готельно-ресторанної справи	Пропозицію враховано
3.	Доповнити результати навчання, фахові компетентності, розширивши унікальність ОПП Готельно-ресторанна справа	Гарант, члени робочої групи, директор лаунж-кафе «Atrio Olimp» Поляченко А.П.	Пропозицію враховано
4.	Ввести на I курсі (ОПП, навчальний план) ознайомлювальну практику (не менше 4 кредити)	Наталя Попелюх, директор агросадиби «Хутір Козацька Долина», с. Карбівка, Добровеличковський район, Кіровоградської області	Пропозицію враховано
5.	Замінити на II курсі назву навчальної практики з організації готельного і ресторанного господарства на назву «Навчальна практика»	Гарант, члени проєктної групи	Пропозицію враховано
6.	Замінити дисципліну (ОПП, навчальний план) «Рекреаційні	Анастасія Потапова, директор готельно-	Пропозицію враховано

	комплекси світу» на дисципліну «Організація туризму»	ресторанного комплексу «Телячі ніжності», м. Умань.	
7.	Внесено зміни (ОПП, навчальний план) до назв обов'язкових дисциплін з уточненням сфери професійної діяльності: 1. Правові засади господарської діяльності в готельно-ресторанному господарстві. 2. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві. 3. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві. 4. Економіка готельного і ресторанного господарства. 5. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві. 6. Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві	Гарант, члени проектної групи	Пропозицію враховано
8.	З дисциплін професійної підготовки «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства замінити практичні заняття на лабораторні (навчальний план).	Надія Штангєєва, професор кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, члени робочої групи	Пропозицію враховано
9.	Внести відповідно до врахованих пропозицій до ОПП зміни в структурно-логічній схемі, матриці та зміни в навчальному плані.	Гарант, члени проектної групи	Пропозицію враховано

Гарант ОПП Готельно-ресторанна справа, Поворознюк Інна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Обговорено і схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи (протокол № 10 від «27» березня 2023 р.).