

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Протокол №1

Засідання робочої групи за участі стейкхолдерів у рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа від 26.12.2023 р.

ПРИСУТНІ: робоча (проектна) група зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – Степанова Т.М. – голова засідання, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування, гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», Устік Т.В., доктор економічних наук, професора кафедри маркетингу та логістики, Бідюк Д.О., кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології харчування, Боковець С.П., доктор філософії, старший викладач кафедри технології харчування, Коцюба Н.І. власник ТОВ «Family», Дехтярьова Н.М., завідувач виробництвом кафе-бару «Уют», Грицюк Н.П., керівник готельного комплексу «Atava family house», Мельник О.Ю., кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології харчування, Роман Анастасія – здобувач.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

1. Розгляд та обговорення проекту ОПП «Готельно-ресторанна справа» СВО «Бакалавр».
2. Різне.

1. **Степанова Т.М.** ознайомила присутніх із ОПП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, представила її структуру, зміст та перелік результатів навчання Розповіла про особливості навчання студентів за даною програмою та представила перелік основних та вибіркових компонентів програми.

Мельник О.Ю. запропонувала стейкхолдерам - членам проектної групи, роботодавцям та студентам висловити зауваження та внести пропозиції по даній програмі.

Власник ТОВ «Family» **Коцюба Н.І.** запропонувала посилення практичної складової ОПП та розширення баз для проходження навчальної, виробничої, переддипломної практики здобувачів, що дозволить урізноманітнити та розширити знання і навички студентів через формування їх індивідуальної траєкторії розвитку.

Керівник готельного комплексу «Atava family house» **Грицюк Н.П.** зазначив важливість співпраці з бізнесом, підсилення взаємодії в розрізі виконання кваліфікаційних робіт на замовлення підприємств готельно-ресторанного господарства з реальним практичним впровадженням.

Роман Анастасія, здобувач за ОП Готельно-ресторанна справа, запропонувала додати до переліку вибірових дисциплін, «Пекарське та

кондитерське мистецтво», що надасть можливість спробувати різноманітні навички, що можуть бути застосовані в сфері гостинності.

Вирішили:

1. Врахувати пропозиції та побажання, висвітлені стейкхолдерами під час засідання робочої групи в рамках «Розгляд та оновлення освітніх програм» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за СВО «Бакалавр».

2. Посилити практичну підготовку здобувачів Сприяти розширенню баз практики за рахунок укладення договорів із провідними підприємствами галузі гостинності.

3. Посилити співпрацю з бізнесом шляхом проведення гостьових лекцій, майстер-класів, виїзних занять, а також виконання кваліфікаційних робіт, які мають практичне значення та за їх результатами можуть бути впровадженні на діючих підприємствах гостинності.

4. Врахувати побажання здобувачів та впорядкувати ВК з урахуванням пропозицій здобувачів.

5. Долучати до роботи інших стейкхолдерів та систематично проводити анкетування та опитування стосовно якості підготовки здобувачів та внесення пропозицій для покращення змісту та наповнення освітньої програми зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Голова засідання

Секретар



Т.М. Степанова

Я.А. Конопля