

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 29.02.2023 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», Геліх А.О., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та безпечності харчових продуктів, Бідюк Д.О., кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології харчування, Черниш Л.М. к.т.н., викладач спецдисциплін циклової комісії ресторанного обслуговування та виробництва харчової продукції Сумського фахового коледжу НУХТ, Коцюба Н.І. власник ТОВ «Family», Краснополова О.А. директор ФОП Краснополова Ольга Анатоліївна, «Кулінарна студія Ольги Краснополової», 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, Болгова Н.В., кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів.

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, перелік ОК та їх обсяг. Зазначила, що в програмі враховано вимоги стандарту вищої освіти, значну увагу приділено формуванню у здобувачів практичних навичок роботи в галузі гостинності. Програма поєднує фундаментальну підготовку з професійною спеціалізацією та сприяє розвитку критичного мислення, здатності до командної роботи та комунікації у професійній сфері, зокрема іноземними мовами.

Завідувач виробництвом кафе-бару «Уют» **Дехтярьова Н.М.** вказала на важливість практичної підготовки здобувачів галузі гостинності та зазначила, що для успіху майбутнього фахівця набуття професійних та практичних навичок не є вичерпним, бо за динамічного розвитку готельно-ресторанної галузі важливим також є розвиток соціальних навичок і командної роботи, критичного мислення та презентації своїх досягнень. На

це слід зробити акцент при підготовці майбутніх фахівців із готельно-ресторанної справи.

Керівник готельного комплексу «Atava family house» **Грицюк Н.П.** зазначив важливість співпраці з бізнесом та взаємодії вдосконалення сервісних процесів на підприємствах готельно-ресторанної галузі. Він запропонував відобразити це в освітній програмі як один із ОК.

Під час обговорення виступила **Геліх А.О.** щодо врахування переліку ВК відповідно до результатів опитування здобувачів.

Вирішили:

1. Посилити практичну підготовку здобувачів та залучення їх до майстер-класів, екскурсій, тренінгів та інших проектів задля розвитку професійних та соціальних компетентностей.

2. Здійснити організацію проведення гостьових лекцій та майстер-класів виробниками-практиками.

3. Переглянути перелік існуючих ОК та додати до існуючих «Основи сервісної діяльності».

4. Перелік ВК впорядкувати з урахуванням пропозицій здобувачів.

Голова засідання

Секретар



Т.М. Степанова

О.Г. Серeda