

Зведена таблиця пропозицій та зауважень від стейкхолдерів (здобувач вищої освіти, роботодавець, науково-педагогічний працівник, випускник ОП тощо) до освітньо-професійної програми
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
 другого (магістерського) рівня освіти
 поданої на громадське обговорення у 2025 році

№ з/п	Пропозиції/зауваження	Автор пропозиції (ПІБ, до якої групи стейкхолдерів належить)	Враховано/частково враховано/невраховано (обґрунтування, якщо враховано частково або невраховано)	Ким розглядалися пропозиції (номер протоколу, дата розгляду)
1.	Перенесення дисципліни "Стратегічне управління підприємств індустрії гостинності" у II семестр, а в перший семестр поставити "Управління якістю послуг" для забезпечення логічної послідовності підготовки до курсової роботи та дозволить краще засвоїти матеріал з наступним виходом до написання кваліфікаційної роботи магістра.	(Валентина СЕРДЮК, співробітник готелю «Альфонсо XIII» (м. Севілья, Іспанія), що належить до міжнародної готельної мережі Marriott, випускниця магістерської програми) (стейкхолдер)	Враховано Внести зміни до навчального плану, змінити порядок вивчення дисциплін у відповідних семестрах.	Засідання кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, протокол №9 від 12.02.2025
2.	Перерозподіл кредитів дисциплін "Виробнича практика" та "Переддипломна практика" для оптимізації підготовки студентів до виконання практичних завдань і покращення якості практичного навчання та збільшення часу до якісної підготовки кваліфікаційної роботи	(Олександр ІЗМАЙЛОВ, засновник та співвласник компанії Coffee Spot «Авантюрист», м. Харків) (стейкхолдер)	Враховано Переглянути обсяг кредитів дисциплін, затвердити новий розподіл у навчальному плані.	Засідання кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, протокол №9 від 12.02.2025

3.	Розділити дисципліну "Інноваційні технології та технології здорового харчування в ГРГ" на дві окремі дисципліни: "Інноваційні технології в індустрії гостинності" та "Технології здорового харчування".	ОЛЕГ ТЕРЕШКІН, доктор технічних наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій	Враховано Розробити нові навчальні програми для двох окремих дисциплін, внести зміни до ОП і навчального плану.	Засідання кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, протокол №9 від 12.02.2025
4	Посилити вивчення бізнес-процесів готельно-ресторанних підприємств та інформаційних технологій у сфері гостинності. Зокрема, рекомендовано додати до переліку вибіркових дисциплін освітньої програми курс «Цифровізація у галузі гостинності».	Олексій Гібадулін, директор з управління персоналом міжнародної компанії UBC Group, до складу якої входить мережа ресторанів «Старгород» (м. Харків, Україна)	Враховано Посилено вивчення інформаційних технологій в обов'язковій ОК "Інноваційні технології в сфері гостинності" шляхом вивченні спеціального ПЗ "Сервіо готель" та "Сервіо ресторан"	Засідання кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій, протокол №9 від 10.02.2025