**ТАБЛИЦЯ ІЗ ПРОПОЗИЦІЯМИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЯМИ СТЕЙКХОЛДЕРІВ**

**при обговоренні ОПП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Стейкхолдер** | | | **Суть пропозиції (рекомендації)** | **Рішення проектної групи** |
| **ПІП** | **Посада** | **Статус** |
| А.В.Ковальський | Директор «Гала-готелю» | роботодавець | Останнім часом великої популярності набуло кейтерінгове обслуговування населення. Вважаю за необхідне ввести дану дисципліну. | ***враховано***  в ОПП та навчальному плані 2021-2022 н.р. замість освітньої компоненти «Мікробіологія» внесена освітня компонента «Кейтерінг». |
| анонім | Здобувач ОПП «Готельно-ресторанна справа» | здобувач | Для швидкого ознайомлення студентів 1 курсу з сутністю навичок по вибраній спеціальності та підвищення інтересу до даної спеціальності пропоную ввести дисципліну «Вступ до спеціальності» а 1 кредит залишити за «Безпекою життєдіяльності та охороною праці» | ***враховано***  в ОПП та навчальному плані 2021-2022 н.р. освітня компонента «Безпека життєдіяльності та охорона праці» замінена освітньою компонентною «Вступ до спеціальності». |
| О.А.Ковальський | Директор ресторації «Ситий митник» | роботодавець | Великого попиту у закладах готельно-ресторанного господарства набувають страви, які характеризуються як правильне харчування Для організації такого харчування слід володіти певними навичками та оперувати даними щодо норм та потреб людей різних вікових груп у поживних речовинах. Тому вважаю доцільним ввести дисципліну, яка є підґрунтям для організації правильного харчування та повноцінного раціону в цілому. | ***враховано***  в ОПП та навчальному плані 2021-2022 н.р. освітня компонента «Харчова хімія» замінена освітньою компонентною «Основи нутріціології». |