

**Враховані пропозиції стейкхолдерів на ОП «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем**

<b>Стейкхолдер (роботодавець)</b>	<b>Пропозиція</b>	<b>Враховано</b>
РК «Рестпарк», директор Гусак Н.Б.	Посилити викладання дисциплін іноземною мовою	Введено до каталогу дисциплін вільного вибору «Tourist branding of communicaties and territories» (анг.мовою)
Гостинний еко-простір «ПікНік» директор, Сидорук О.В.	Щодо посилення навичок здобувачів ОП на предмет ведення власного бізнесу.	Введено в освітню програму ОК «Підприємницькі рішення сфери обслуговування» замість ОК «Креативні рішення сфери обслуговування»
<b>Стейкхолдер (здобувачі)</b>	<b>Пропозиція</b>	<b>Враховано</b>
Здобувач Чиж І.	Посилити тематику безпеки праці в розрізі ОК ОП Готельно-ресторанна справа	Внесено до каталогу загальних дисциплін вільного вибору дисципліну «Європейський досвід забезпечення безпеки праці»
<b>Стейкхолдер (наукова спільнота)</b>	<b>Пропозиція</b>	<b>Враховано</b>
проф. завідувач кафедри туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки Ільїн Л. В.	Активізувати міжнародні стажування викладачів	Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Матвійчук Л.Ю., Сидорук С.В., Лепкий М.І пройшли у 2023 році дистанційне міжнародне онлайн-стажування в Health Resort & Medical Spa Aquarpark Panorama Morska (Польща). Проф. Матвійчук Л.Ю., та проф. Лютак О.М. пройшли очне стажування на сесії «International Scientific Week». Захід відбувся в рамках міжнародного мультидисциплінарного науково-практичного стажування «Industry 5.0, Marketing 5.0, Society 5.0, Education 5.0: Research, Innovation and Humanity» (Греція, 2023)
проф. завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського державного технологічного університету Чепурда Л. М.	Розкрити більш детально ресторанны тренди, які будуть популярними у перспективі	ОК 4 «Статегічний менеджмент і маркетинг HoReCa» – Тема 7 «Сутність стратегічного менеджменту HoReCa» ОК 5 «Підприємницькі рішення сфери обслуговування» – Тема 4 «Маркетингове забезпечення та комунікаційні рішення для готельно-ресторанного бізнесу»
к.г.н, доц. кафедри географії та суспільних наук Мукачівського державного університету Лужанська Т. Ю, Смочко Н.М.	Запропоновано активізувати проходження практик студентами у закладах, що впроваджують цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності.	Розширено бази практик для студентів у закладах, що впроваджують цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності (підписано договори з Гастро-бар «НЕ про Хліб», Готель «Noble boutiq hotel», Бар «П'ятниця»
к.е.н., доц. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Сидорук С.В.	Запропонувала вести в ОП ОК «Управління якістю готельно-ресторанних послуг»	Введено в ОП ОК «Управління якістю готельно-ресторанних послуг»