

Відповіді не можна редагувати

## Опитування стейкхолдерів освітніх програм

Шановні колеги!

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола звертається до Вас, як повноцінних партнерів та ключової зацікавленої сторони, що прагне отримати висококваліфікованих спеціалістів галузі готельно-ресторанного господарства, взяти участь в опитуванні щодо якості підготовки майбутніх фахівців, які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Результати опитування будуть використані для вдосконалення освітньої програми, з метою підвищення якості підготовки конкурентноспроможних фахівців на ринку праці.

Пропонуємо Вам ознайомитися з освітньо-професійною програмою

<http://gj.edu.ua/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr>

і дати відповіді на наступні запитання:

Позначка часу	Вкажіть, будь ласка, Ваше прізвище, ім'я, по-батькові та підприємство, яке представляєте	Виберіть з переліку компетентностей освітньої програми ті компетентності, які Ви вважаєте найактуальнішими для підготовки майбутнього фахівця?	Чи вважаєте Ви, що в освітній програмі доцільно вилучити деякі навчальні дисципліни? Якщо так, то які?	Які на Вашу думку потрібно запровадити нові навчальні дисципліни (вкажіть орієнтовну назву)?	На що б Ви порадили звернути увагу під час практичної підготовки здобувачів вищої освіти за даною освітньою програмою відповідно до вимог сучасного ринку праці?	До яких видів освітньої діяльності Коледжу Ви хотіли б бути залучені?	Інші Ваші зауваження та пропозиції
10.09.2019 15:29	Ресторани "Галич"	Комунікація	Рг	Мова	Етика спілкування	проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер- класів	!!!
16.09.2019 19:08	Домітрян Діана Ігорівна, піцерія "Бенедетто"	1. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу. 2. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні компетенції. 3. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації. 4. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	Курортологія	Міксологія	Чіткість формулювання поставлених практичних завдань та їх виконання на базі практики.	проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер- класів, забезпечення виробничої практики на базі Вашого закладу/установи, спільно розвивати дуальну форму здобуття освіти	Подальша тісна співпраця.
16.09.2019 19:30	Кондратик Руслан Леонідович, ресторан "Арт Авеню"	1. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності. 2. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. 4. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	вища математика	діловодство	проходження усіх етапів організації діяльності закладу харчування	проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер- класів, забезпечення виробничої практики на базі Вашого закладу/установи	

18.09.2019 10:55	Юхнович Оксана Віталівна, готель "Юхнович"	<p>1. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;</p> <p>2. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою;</p> <p>3. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;</p> <p>4. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>	Так, вважаю. Вища математика	Логістичне забезпечення готельно-ресторанної справи	Формування комунікативних та організаційних навичок	проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер- класів, участь в спільних проектах, олімпіадах, конференціях тощо	Залучення стейкхолдерів до реалізації освітньої програми.
22.09.2019 20:29	Краснопольська Ольга Анатоліївна, кафе "Парма"	<p>1. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами, засобами отримання, зберігання, переробки та використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>2. Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p>3. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>4. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p>5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції і послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>	Ні не вважаю.	Барна справа	Розроблення механізмів підвищення мотивації студентів до виконання поставлених практичних завдань практики, формування практичних навичок.	проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер- класів, забезпечення виробничої практики на базі Вашого закладу/установи	Забезпечення якісного та прозорого оцінювання кваліфікаційного рівня випускників із залученням роботодавців.
30.09.2019 21:19	Прохоренко Володимир Ігорович, ресторан "День і ніч"	<p>1. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>2. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p> <p>3. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>4.Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).</p> <p>5. Здатність організовувати роботу персоналу, ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>6.Здатність розраховувати ціни на продукцію або послуги, планувати обсяги їх виробництва та реалізації.</p>	ні	Кулінарне мистецтво	Забезпечення якості практичного етапу підготовки шляхом запровадження стандартів робочих місць і постійного зворотнього зв'язку.	проведення для студентів лекцій, семінарів, тренінгів та майстер- класів	Посилення ролі роботодавців у системі підготовки кваліфікованих кадрів: від формування її змісту до оцінювання результатів навчання. Можливість використання різних форм навчання за індивідуальним планом у поєднанні денної форми навчання студентів старших курсів із зайнятістю на підприємствах готельно-ресторанної сфери.