

ВИТЯГ

з протоколу № 3 від «22» квітня 2024 року
засідання кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету
«Харківський політехнічний інститут»

Присутні: 8 з 8 членів кафедри

Слухали:

- Куницю К.В., к.т.н., доц. про зарахування результатів неформальної освіти:

1) здобувачам другого рівня ВО гр. БЕМ-М2523 Датченко Є. та гр. БЕМ-М2523з Болюх І., які проходили навчання на платформі масових відкритих онлайн курсів «Prometheus» за курсом «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», про що надали сертифікати. Здобувачі звернувся з проханням щодо зарахування результатів навчання на курсі в якості результатів вивчення деяких тем з дисципліни «Інноваційні ресторани технології». Була створена предметна комісія, яка переглянула силабус дисципліни «Інноваційні ресторани технології» та прийняла рішення зарахувати вивчення теми «Приклади інноваційних-ресторанних технологій – особливості виробництва, зберігання страв «cook&hold» та подавання «cook&serve»,.

2) здобувачам першого рівня ВО гр. БЕМ-1322 Павленко Л., Вишняков О., Ольшанська Є., Е. Мазольський та гр. БЕМ-1422 Лимаренко А., Третьякова К., які проходили навчання на платформі масових відкритих онлайн курсів «Prometheus» за курсом «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», про що надали сертифікати. Здобувачі звернувся з проханням щодо зарахування результатів навчання на курсі в якості результатів вивчення деяких тем з дисципліни «Організація ресторанного господарства». Була створена предметна комісія, яка переглянула силабус дисципліни «Організація ресторанного господарства» та прийняла рішення зарахувати вивчення теми «Нормативна документація закладів ресторанного господарства», яка включає питання тематики курсу неформальної освіти;

2) здобувачі першого рівня ВО гр. БЕМ-1321а Голованенко І., гр. БЕМ-1321б А. Белевцев, О. Ніколаєва, М. Псарьова, Є. Копейченко, М. Назаренко, які проходили навчання на платформі масових відкритих онлайн курсів «Prometheus» за курсами «4 кроки до здорового харчування» та «Практичні аспекти виконання завданнями освіти вимог харчового законодавства», про що надали сертифікати. Здобувачі звернулися з проханням щодо зарахування результатів навчання на курсах в якості результатів вивчення деяких тем з дисципліни «Кейтеринг». Була створена предметна комісія, яка переглянула силабус дисципліни «Кейтеринг» та прийняла рішення зарахувати вивчення теми «Технологія приготування страв і напоїв для виїзного обслуговування. Виробництво та транспортування кулінарної продукції», яка включає питання тематики курсу неформальної освіти;

Ухвалили:

Зарахувати здобувачам гр. БЕМ-М2523 Датченко Є., гр. БЕМ-М2523з Болюх І., БЕМ-1322 Павленко Л., Вишняков О., Ольшанська Є., Е. Мазольський та гр. БЕМ-1422 Лимаренко А., Третьякова К., гр. БЕМ-1321а Голованенко І., гр. БЕМ-1321б А. Белевцев, О. Ніколаєва, М. Псарьова, Є. Копейченко, М. Назаренко. результати неформальної освіти з виставленням оцінок за вивчення окремої теми.

Результати голосування:

«За» 8
«Проти» -
«Утрималися» -

Завідувачка кафедри туризму
і готельно-ресторанного бізнесу
ННІ ЕММБ, проф.



Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

Вчений секретар кафедри туризму
і готельно-ресторанного бізнесу
ННІ ЕММБ, доц.



Лариса СТРИГУЛЬ