

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Кулінарне мистецтво» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології ступеня вищої освіти бакалавр

Освітньо-професійна програма «Кулінарне мистецтво», що надана на рецензію, та реалізується у Харківському торговельно-економічному фаховому коледжі ДТЕУ за спеціальністю 181 «Харчові технології» перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, спрямована на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення.

Рецензована ОПП розроблена науково-педагогічними працівниками циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» з залученням здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОПП, випускників ОПП та фахівців-практиків.

Усі елементи ОПП розроблені на високому науковому та методичному рівні та здатні забезпечити підготовку фахівців, що володіють концептуальними та практичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв'язання складних задач і практичних проблем у виробництві та управлінні якістю і безпечністю кулінарної продукції.

Можна зробити висновки, що освітньо-професійна програма «Кулінарне мистецтво» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є логічною та виваженою, відповідає Стандарту вищої освіти і науки України від 18.10.2018 №1125 та запитам суспільства, а тому може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



А. А. Сергушина