

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Сучасний ринок ресторанного бізнесу стрімко розвивається та вимагає від фахівців галузі високої мобільності, швидкого реагування на зміни у вимогах і вподобаннях споживачів ресторанної продукції, уміння своєчасно визначати актуальні тренди розвитку ресторанної індустрії та запроваджувати інновації в заклади ресторанного господарства. У зв'язку з цим підготовка бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» є важливим завданням сучасної освіти в Україні.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» 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.

Компоненти освітньої програми забезпечують формування загальних і фахових компетентностей, а також очікуваних програмних результатів навчання у логічному взаємозв'язку, що підтверджено структурно-логічною схемою освітньої програми, матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, а також матрицею забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми.

Враховуючи вищезазначене, можна стверджувати, що рецензована освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології першого (бакалаврський) рівень вищої освіти сформована відповідно до Стандарту вищої освіти і науки України та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державний торговельно-економічний університет».

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



А. А. Сергушина