

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Харчові та ресторанні технології мають позитивну динаміку розвитку, що вимагає від фахівців галузі постійного підвищення рівня кваліфікації, а від здобувачів рівня вищої освіти бакалавр - оволодіння комплексом знань і навичок, що відповідають сучасним запитам споживачів.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма (ОПП) розроблена фахівцями циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Харківського торговельно-економічного фахового коледжу Державного торговельно-економічного університету, враховує чинні закони України «Про вищу освіту», вимоги щодо підготовки бакалаврів, має освітню та наукову складові загалом у 240 кредитів ЄКТС, містить перелік компонентів освітньої програми та їх логічну послідовність, форму атестації здобувачів вищої освіти, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, а також матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми.

ОПП передбачає опанування обов'язкової програми та професійної (практичної) підготовки, а також вибіркової програми, де увага виключно спрямована на цикл спеціальної професійної підготовки за вибором здобувача.

Структурна схема ОПП побудована логічно і містить актуальні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання.

Головним освітньо-професійної програми є надання фундаментальних теоретично-методичних знань і практичних навичок із організації виробництва у закладах ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства тощо. ОПП орієнтована на професійну підготовку технологів у галузі ресторанних технологій, ініціативних і здатних швидко реагувати на вимоги сучасного бізнес-середовища.

Висновок: зміст освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спрямований на забезпечення відповідності результатів навчання запитам сучасного ринку ресторанних технологій, програма може бути рекомендована для використання в освітньому процесі Відокремленого структурного підрозділу «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



Анастасія СЕРГУШИНА