

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Ресторанні технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Індустрія ресторанного господарства є однією з найдинамічніших галузей сучасної економіки, яка формує культуру споживання, створює робочі місця та активно реагує на зміну гастрономічних трендів і потреб споживачів. У цих умовах особливої ваги набуває підготовка фахівців, які володіють сучасними ресторанними технологіями, вміють забезпечувати якість та безпечність страв, організовувати виробничі процеси відповідно до стандартів, а також впроваджувати інновації у сфері обслуговування. Це обумовлює актуальність підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології», що реалізується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Представлена освітньо-професійна програма є структурованою та логічною. В ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічна мобільність, перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність, форма атестації, матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам, матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими компонентами.

Метою ОПП є підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими 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 сфері ресторанного господарства.

Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у сфері виробництва харчової продукції; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства.

Освітні компоненти ОПП є сучасними та практикоорієнтованими, повністю забезпечують набуття загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 та даною освітньо-професійною програмою.

З метою посилення практичної підготовки бакалаврів за ОПП «Ресторанні технології» доцільно розширити використання інтерактивних методів навчання, зокрема: навчальних тренінгів, кейс-методів, ділових ігор,

виробничих практикумів на базі лабораторій та підприємств. Застосування таких форм сприяє моделюванню типових виробничих ситуацій, формуванню професійних компетентностей та підвищенню готовності здобувачів до реальної діяльності у сфері ресторанного господарства.

В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво повністю відповідає вимогам сучасної освіти, запитам ринку праці та рекомендується для реалізації у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно економічного університету».

Рецензент

Завідувачка кафедри харчових технологій
в ресторанній індустрії

Державного біотехнологічного університету,
доктор технічних наук, професор

О.Гринченко
Ольга ГРИНЧЕНКО

17.04.2025р



Гринченко О

ЗАСВІДЧУЮ

Керівник відділу діпководства ДЕТУ

Гришинева М