

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

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена у відповідності до чинного Стандарту вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125.

Обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів ECTS. Метою програми 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 є освітньо-професійною. Вона 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; спрямована на всебічне вивчення технологічних процесів, основних понять і принципів функціонування закладів ресторанного господарства.

Дана освітньо-професійна програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання, збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожним освітнім компонентом, завдяки чому формує у здобувачів освіти компетентності, що є актуальними на ринку праці та необхідними для розв'язання типових завдань у сфері ресторанного господарства.

Рецензована освітньо-професійна програма містить комплекс актуальних освітніх компонентів, в результаті опанування яких здобувачі освіти мають можливість набувати відповідні загальні та спеціальні компетентності, що необхідні для майбутньої успішної професійної діяльності. Кожен обов'язковий освітній компонент сприяє досягненню мети освітньо-професійної програми та запланованих результатів навчання. Послідовність опанування освітніх компонентів, передбачена структурно-логічною схемою, є раціональною та обґрунтованою.

Реалізація програми має достатнє ресурсне забезпечення. Разом з тим з

метою підвищення якості підготовки бакалаврів, що здобувають освіту за ОПП «Ресторанні технології», доцільно поглибити взаємодію з ширшим колом представників ресторанного бізнесу з метою послідовного удосконалення та оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до потреб сучасного ринку праці.

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є актуальною, розроблена із врахуванням інтересів стейкхолдерів, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців харчової галузі і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Рецензент

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



Анастасія СЕРГУШИНА

14.04.2025р