

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Українська автентична кухня»
фахової передвищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена у відповідності до чинного Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244.

Обсяг освітньо-професійної програми – 150 кредитів ECTS. Метою програми є підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо впровадження технологій української автентичної кухні.

Програма є освітньо-професійною. Вона базується на узагальненні національних традицій приготування страв української кухні; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для розв'язання типових задач і практичних проблем із впровадження технологій української автентичної кухні; націлена на всебічне вивчення засад фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.

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 із впровадження технологій української автентичної кухні.

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 фахових молодших бакалаврів, що здобувають освіту за ОПП «Українська автентична кухня», доцільно поглибити взаємодію з ширшим колом суб'єктів господарювання харчової галузі з метою послідовного удосконалення та оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до потреб сучасного ринку праці. Особливо важливим є залучення роботодавців, які спеціалізуються на збереженні та розвитку традиційної української кухні, що сприятиме формуванню у здобувачів компетентностей, необхідних для популяризації української гастрономічної спадщини як в Україні, так і за її межами.

Освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» 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

17.04.2025р.