

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології
у Полтавському університеті економіки і торгівлі

Рецензована освітньо-професійна програма (ОПП) «Ресторанні технології» спрямована на підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні, гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи у сфері ресторанного господарства.

ОПП регламентує цілі, очікувані результати, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю. Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені цілі, завдання, зміст, місце у структурі основної освітньої програми і компетенції, що формуються в результаті освоєння дисциплін.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології та покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам стейкхолдерів.

В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності виходячи із видів і завдань навчання. Вони розподілені на загальні та професійні компетентності, найбільш відповідні для запропонованої програми. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

З розробленої ОПП можна зробити висновок, що вона має високий рівень забезпеченості навчально-методичною документацією і матеріалами. В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології у Полтавському університеті економіки і торгівлі за формою та змістом відповідає запитам у даній галузі знань і може бути впроваджена в навчальний процес для підготовки бакалаврів з харчових технологій.

В якості рекомендацій з метою підвищення фахових компетентностей доцільно внести в перелік освітніх компонентів дисципліну, яка дозволить студентам розумітись на економічних складових роботи закладів ресторанного господарства.

Начальник відділу ресторанного господарства та кооперативного виробництва товариств Житомирської області (Споживспілка)



Людмила ГОРОБЕЦЬ