

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво у Полтавському університеті економіки і торгівлі

Зміст освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» для підготовки магістрів зі спеціальності G13 Харчові технології у Полтавському університеті економіки і торгівлі, яка оприлюднена на сайті кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства та на сайті університету для обговорення, визначає основні шляхи підготовки магістрів із зазначеної спеціальності, мету, орієнтацію ОП, її особливості, здатність виконувати зазначені професійні роботи згідно Національної рамки кваліфікацій, інтегральні, загальні та програмні (фахові) компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічну мобільність, загальну характеристику освітньої програми: нормативний зміст, критерії, та форму атестації здобувачів вищої освіти, а також в додатку наведений перелік вибіркових навчальних дисциплін професійного спрямування.

Ознайомившись із змістом ОПП можна відзначити наступні основні моменти:

1. Зміст освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» спрямований на підготовку магістрів зі спеціальності G13 Харчові технології для професійної діяльності в науково-дослідницькій та виробничій галузях.

2. Відповідно до Національної рамки кваліфікацій освітньою програмою передбачено достатньо значний перелік можливостей працевлаштування фахівців у виробничих та науково-дослідних підрозділах на науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах, на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами професійної діяльності.

3. У повній мірі відповідає вимогам до ресурсного забезпечення реалізації програми навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітньої програми.

4. За обсягом кредитів навчальних дисциплін є повна відповідність вимогам Стандарту вищої освіти. Обсяг кредитів обґрунтований і становить

90 кредитів ЄКТС, у тому числі, 75 % - нормативних і 25 % - вибіркових дисциплін, що забезпечують загальні та спеціальні компетентності.

5. Достатньо обґрунтовані наведені компетентності і програмні результати навчання і засвоєння їх дасть можливість отримати базу знань, вмінь та навичок, потрібних для професійної діяльності;

6. Наведена нормативна складова підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти свідчить про професійну підготовку та можливість отримати відповідні програмні результати навчання. Логічна послідовність вивчення освітніх компонент програми обґрунтована.

Згідно реалій сьогодення щорічно оновлюється і актуалізується освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві» і враховуються рекомендації і побажання з метою підвищення якості навчання і з врахуванням потреб практичної підготовки.

Бажано було б і в подальшому враховувати потреби роботодавців і збільшувати кількість кредитів для практичної підготовки.

Враховуючи вищезазначене вважаю, що розроблена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності G13 Харчові технології відповідає сучасним вимогам до підготовки майбутніх фахівців, має творчий характер та може бути впроваджена в освітній процес.



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

15.03.2025

Людмила ГОРОБЕЦЬ