

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма дозволяє забезпечити належний рівень підготовки бакалаврів за спеціалізацією «Ресторанні технології».

Програмою передбачено вивчення актуальних професійно-орієнтованих дисциплін: технології харчових виробництв, технології ресторанної продукції, устаткування закладів ресторанного господарства, стандартизація, метрологія та управління якістю, організація ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма дозволяє забезпечити належний рівень підготовки бакалаврів, які у виробничих умовах зможуть кваліфіковано і обґрунтовано використовувати фахові знання для розв'язування виробничих задач, застосовувати відомі пакети прикладних програм для проведення аналізу проблем в підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства.

Перелік та зміст основних компонентів освітньої програми складено логічно, послідовно та професійно з точки зору формування компетенцій здобувачів вищої освіти та їх професійної діяльності у сфері ресторанного бізнесу та харчових виробництв.

У програмі передбачені можливості навчання здобувачів вищої освіти «бакалавр» вирішенню виробничих проблем та пошуку ефективних нестандартних рішень в діяльності закладів ресторанного господарства та оцінці нових ринкових можливостей розвитку ресторанного бізнесу.

В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» за своїм змістом та наповненням відповідає сучасним запитам ринку праці щодо підготовки відповідних фахівців.

Виконавчий директор
ЗРГ «Гастро Базар» (ФОП Зінич О.В.)

О.В.Корнейчук

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» дозволяє забезпечити належний рівень підготовки студентів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології». Програма включає в себе необхідні структурні та змістовні елементи, відповідає стандарту вищої освіти і дозволяє досягти визначених ним програмних результатів навчання і сформувати вміння, знання та навички майбутніх фахівців.

Програмою передбачено перелік обов'язкових навчальних дисциплін, практичну підготовку, що безумовно поглиблюють формування вмінь та навичок виконання професійних обов'язків майбутнього фахівця безпосередньо на підприємстві. Поданий перелік вибірових компонентів програми дозволить фахівцю обрати для вивчення саме ті дисципліни, які у подальшому дозволять застосовувати свої вміння в більш ширшому колі видів діяльності. Виконання кваліфікаційної роботи також є важливим способом узагальнення здобутих випускниками компетентностей за період навчання.

У програмі передбачені можливості здобувачів вищої освіти «бакалавр» аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкретному середовищі.

В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» за своїм змістом та наповненням відповідає сучасним запитам ринку праці щодо підготовки відповідних фахівців.

Директор ЗРГ «Палітра смаків»
(ФОП Гуштан В.В.)

 В.В. Гуштан

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

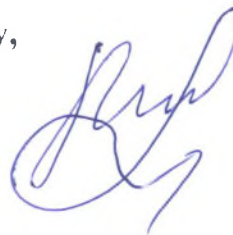
Представлена на рецензування освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» дозволяє забезпечити належний рівень підготовки студентів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології». Програма включає в себе необхідні структурні та змістовні елементи, відповідає стандарту вищої освіти і дозволяє досягти визначених ним програмних результатів навчання і сформувати вміння, знання та навички майбутніх фахівців.

Програмою передбачено перелік обов'язкових навчальних дисциплін, практичну підготовку, що безумовно поглиблюють формування вмінь та навичок виконання професійних обов'язків майбутнього фахівця безпосередньо на підприємстві. Поданий перелік вибіркового компонентів програми дозволить фахівцю обрати для вивчення саме ті дисципліни, які у подальшому дозволять застосовувати свої вміння в більш ширшому колі видів діяльності. Виконання кваліфікаційної роботи також є важливим способом узагальнення здобутих випускниками компетентностей за період навчання.

У програмі передбачені можливості здобувачів вищої освіти «бакалавр» критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкретному середовищі.

В цілому освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ за своїм змістом та наповненням відповідає сучасним запитам ринку праці щодо підготовки відповідних фахівців.

**Завідувач виробництвом ресторану,
ГРК «Камелот»**



Василь ЦАП

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології

Сучасні потреби суспільства вимагають змін державної політики в галузі освіти. Кафедра технологій і організації ресторанного господарства Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ має досвід виховання спеціалістів із новаторським способом мислення та креативними підходами формування та реалізації стратегій розвитку підприємств ресторанного господарства. Випускники володіють достатнім набором компетенцій і є здатними до самореалізації і саморозвитку. Ужгородський торговельно-економічний інститут ДТЕУ має досвідчений кадровий потенціал та матеріально-технічну базу для виконання завдань, пов'язаних з підготовкою компетентного та кваліфікованого фахівця.

В освітньо-професійній програмі за спеціальністю 181 Харчові технології відображено основні шляхи її реалізації з урахуванням динаміки змін ринку освітніх послуг, потреб фахівців та ринку праці. Представлені освітні компоненти підготовки бакалаврів в комплексі розкривають загальні та фахові компетентності, забезпечують фахову підготовку здобувачів вищої освіти до подальшої професійної діяльності в галузі харчових технологій, відображають вимоги суспільства, стейкхолдерів-роботодавців та відповідного сектору економіки регіону.

Рецензована освітня програма, розроблена науково-педагогічними працівниками Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ, враховує рекомендації фахівців галузі та бізнесу, отриманих в ході консультацій, дискусій на зустрічах з представниками та керівниками виробництв, які акцентували увагу на необхідності підготовки фахівців спеціальності 181 Харчові технології, зокрема у Закарпатському регіоні.

Послідовність вивчення дисциплін у освітньо-професійній програмі на 2023 рік є адаптованою до потреб роботодавців, оскільки містить достатній перелік обов'язкових компонентів, які формують soft skills і hard skills (дисципліни професійного спрямування). Змістове наповнення, обсяг кредитів освітніх компонентів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і сприяють забезпеченню відповідності компетенцій випускника запитам суспільства та роботодавців.

Виконавчий директор
ресторану «ГРАНД»



Евеліна СІРА