

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 технології 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 компонент, які формують soft skills і hard skills (дисципліни професійного спрямування). Змістовне наповнення, обсяг кредитів освітніх компонент 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