

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