

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

Загальний аналіз освітньо-професійної програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології», дозволяє відзначити її максимальну адаптованість до організації освітнього процесу. Основний зміст освітньо-професійної програми, являє собою інтегровану підготовку бакалаврів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на розробку та управління технологіями виробництва харчових продуктів, надання фундаментальних теоретико-методичних знань, практичних навичок з сучасних технологій у харчовій галузі.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма, розроблена гарантом і робочою групою від кафедри технології і організації ресторанного господарства Ужгородського торговельно-економічного інституту враховує чинний закон України «Про вищу освіту», «Стандарт вищої освіти України». Освітня складова – 240 кредитів ЄКТС та містить дисципліни загальної підготовки (обов'язкова і вибіркова складова) і професійної (практичної) підготовки. 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.

Закріплення отриманих теоретичних знань здобувачами на виробництві під час практики, дозволяє підвищити ефективність навчального процесу та кваліфікаційні спроможності здобувачів, дозволяє забезпечити належний рівень підготовки бакалаврів за спеціалізацією «Ресторанні технології».

Представлена на рецензування 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.

Зокрема, відповідно до вимог щодо підготовки бакалаврів, передбачає опанування обов'язкових компонент загальної та професійної (практичної) підготовки, а також

вибіркових компонент, де увага спрямована на спеціальну професійну підготовку, безпосередньо за вибором здобувача. Освітні компоненти забезпечать набуття фахових компетенції та програмних результатів навчання.

В цілому, освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», першого рівня вищої освіти за спеціальністю за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», за своїм змістом та наповненням відповідає сучасним запитам ринку праці щодо підготовки відповідних фахівців.

Зав.виробництвом

ТОВ «Мандрик»



Олександр КАРПИНЕЦЬ