

РЕЦЕНЗІЯ-

на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології
у Вищому навчальному закладі Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» має великий досвід виховання спеціалістів із новаторським способом мислення та креативними підходами формування та реалізації стратегій розвитку підприємств галузі. Випускники кафедри володіють високим інтелектуальним потенціалом, розвинутими фаховими компетенціями і є здатними до самореалізації і саморозвитку. Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ) має в своєму арсеналі потужний досвід, 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 бакалавра 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 країни.

Рецензована освітня програма, розроблена науково-педагогічними працівниками ПУЕТ, враховує рекомендації фахівців галузі та бізнесу, отриманих в ході консультацій, дискусій на форумах з представниками та керівниками виробництв, які акцентували увагу на необхідності підготовки фахівців спеціальності 181 Харчові технології, зокрема у Полтавському регіоні.

Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних і вибіркового дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Аналіз представленого документу дозволяє зробити висновок про те, що освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» відповідає європейським і світовим вимогам для підготовки фахівців з цієї спеціальності та може бути взята за основу для організації ефективного навчального процесу.

В якості рекомендацій: пропонується удосконалити навички, практичну та теоретичну базу щодо вивчення питання з організації шкільного та дієтичного харчування, як актуальної теми сьогодення

Шеф – кухар ресторану «Alaska»
м. Київ

Микола ЛЮЛЬКО

