

РЕЦЕНЗІЯ-

на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології
у Полтавському університеті економіки і торгівлі

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології "Ресторанні технології" передбачає підготовку фахівців, потрібних для професійної діяльності у сфері ресторанної індустрії. Освітньо-професійна програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач освітнього ступеня бакалавр.

Переліки обов'язкових і вибірових компонент ОП та їх логічні послідовності, структурно-логічні схеми ОП відображають актуальну тематику для галузі ресторанного господарства. Підвищенню рівня формування основних програмних компетентностей майбутніх фахівців сприятиме широкий перелік вибірових освітніх компонент.

У цілому, освітньо-професійна програма "Ресторанні технології" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, розроблена кафедрою технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі, може бути рекомендована до впровадження в освітній процес, а випускники зможуть працевлаштовуватися і бути конкурентоспроможними на сучасному ринку праці.

Та поряд з цим є певні рекомендації

1. З метою закриття ПР 24 доцільно внести до переліку освітніх компонентів дисципліну яка стосуватиметься обліку та звітності в закладах ресторанного господарства.

Завідувач кафедри технології
ресторанного і здорового
харчування Одеського національного
технологічного університету, д.т.н.,
професор



Любов ТЕЛЕЖЕНКО