

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» у Полтавському університеті економіки і торгівлі

Освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 Харчові технології визначає базові засади підготовки магістрів за освітньою програмою «Технології в ресторанному господарстві» і розроблена згідно затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Освітньо-професійна програма містить усі складові: мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності, програмні результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти, перелік навчальних дисциплін, логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми та форму атестації здобувачів вищої освіти. Як додаток в ОПП представлено перелік вибірових дисциплін з циклу професійного спрямування для здобувачів 2024 року набору.

Розглянувши розроблену ОПП потрібно зазначити наступне:

-зміст освітньо-професійної програми передбачає отримання науково-методичних засад дослідницько-інноваційної діяльності; виконання проектних та науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів при підготовці магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньою програмою «Технології в ресторанному господарстві»;

-в програмі наведено широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності в науково-дослідних підрозділах науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами професійної діяльності;

-кадрове, матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми в повній мірі відповідає вимогам до ресурсного забезпечення реалізації програми;

-обсяг кредитів навчальних дисциплін є у повній мірі обґрунтований і складає 90 кредитів ЄКТС, у тому числі, 75% - обов'язкових і 25% вибірових дисциплін, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти і дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові) компетентності;

-змістова складова компетентностей освітньої програми цілком

обґрунтована і гарантує набуття здобувачами вищої освіти достатніх знань, вмінь та навичок, необхідних для майбутньої професійної діяльності;

- нормативна складова містить базові напрямки професійної підготовки та забезпечує розвиток креативних, психологічних та комунікативних якостей, сприяє формуванню духовного та культурного розвитку особистості;

- логічна послідовність вивчення освітніх компонент програми, форма атестації здобувачів вищої освіти, матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми обґрунтована і не викликає заперечень.

В ОПШ враховані рекомендації щодо конкретизації програмних результатів, які закриває курсовий проект (ОК6) і курсова робота (ОК11) та наведено їх місце у структурно-логічній схемі.

Однак, бажано було бпроаналізувати доцільність кредитного обсягу вибіркового дисциплін професійного спрямування (5 кредитів на навчальну дисципліну), тому що це обмежує можливість здобувачів формувати індивідуальну траєкторію навчання, використовуючи права академічної мобільності.

В цілому розроблена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає сучасним уявленням про зміст та технологію підготовки майбутніх фахівців, заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

Завідувачка кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету,
доктор технічних наук, професор



Тележенко
засвідчую
директорка відділу кадрів
20 р.

Любов ТЕЛЕЖЕНКО