

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 «Технології в ресторанному господарстві» для підготовки магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології у Полтавському університеті економіки і торгівлі оприлюднена на сайті кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства та на сайті університету для обговорення. В змісті ОПП визначено основні шляхи підготовки магістрів із зазначеної спеціальності, мету, орієнтацію ОП, її особливості, здатність виконувати зазначені професійні роботи згідно Національної рамки кваліфікацій, інтегральні, загальні та програмні (фахові) компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічну мобільність, загальну характеристику освітньої програми: нормативний зміст, критерії, та форму атестації здобувачів вищої освіти, а також в додатку наведений перелік вибіркового навчальних дисциплін професійного спрямування.

В цілому можна зазначити наступне:

1. Зміст оприлюдненої освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» спрямований на підготовку магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології для професійної діяльності в науково-дослідницькій та виробничій галузях.

2. Програмою передбачено згідно Національної рамки кваліфікацій широкий спектр можливостей працевлаштування фахівців у виробничих та науково-дослідних підрозділах на науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах, на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами професійної діяльності.

3. Навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітньої програми в повній мірі відповідає вимогам до ресурсного забезпечення реалізації програми.

4. Обсяг кредитів навчальних дисциплін відповідає вимогам Стандарту вищої освіти, обґрунтований і становить 90 кредитів ЄКТС, у тому числі, 75 % - нормативних і 25 % - вибіркового дисциплін, що забезпечують загальні та спеціальні компетентності.

5. Наведені компетентності і програмні результати навчання обґрунтовані і дозволяють отримати достатню базу знань, вмінь та навичок, потрібних для професійної діяльності;

6. Нормативна складова підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти свідчить про професійну підготовку та можливість отримати відповідні програмні результати навчання. Логічна послідовність вивчення компонент програми обґрунтована.

Освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві» постійно оновлюється і актуалізується. Враховано пропозицію щодо наведення додатку до ОПП з переліком вибіркових дисциплін професійного спрямування, рекомендованих на поточний рік набору, з метою полегшення права вибору здобувачів вищої освіти при складанні індивідуальної освітньої траєкторії і визначенні додатково набутих фахових компетентностей.

Враховуючи вищезазначене вважаю, що розроблена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності 181 Харчові технології відповідає сучасним вимогам до підготовки майбутніх фахівців, має творчий характер та може бути впроваджена в освітній процес.

Начальник відділу ресторанного
господарства та кооперативного
виробництва Спілки споживчих
товариств Житомирської області
(Споживспілка)



Людмила ГОРОБЕЦЬ