

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку економіки держави, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівцях в галузі ресторанного господарства, харчових технологій та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін, практик і логічну послідовність їх опанування, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач освіти, запропоновано форму атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр (кваліфікаційний іспит). У освітньо-професійній програмі передбачено достатній обсяг навчальних дисциплін і практик, який необхідний для практичної підготовки здобувачів освіти, що є пріоритетним для підготовки фахового молодшого бакалавра. Фахові компетентності мають практичний характер і тому можуть бути використані майбутніми фахівцями у професійній діяльності. Освітньо-професійна програма складена логічно.

Освітньо-професійна програма складена у відповідності до сучасних вимог, її реалізація дозволить якісно підготувати фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Директор ТОВ «Вересень Плюс»

Євген ТЕРТИШНИЙ



РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахівця за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, обробляти і систематизувати інформацію щодо використання ресурсозберігаючих таощадних технологій, технічного оснащення, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства та забезпечувати випуск якісної і безпечної продукції та якісного обслуговування споживачів.

Освітньо-професійна програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Програма регламентує очікувані результати навчання, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки здобувача освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за спеціальністю 181 «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахових молодших бакалаврів; сформульовані результати навчання, запропоновано форму атестації здобувачів освіти. Дисципліни освітньо-професійної програми відображають актуальні для галузі ресторанного бізнесу теми, формують необхідні навички і вміння.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Директор ресторану «Тиха гавань»



Світлана ГОРБУНОВА

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

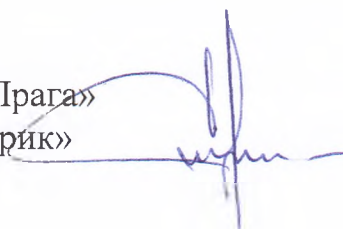
Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології сформована відповідно до потреб ринку, враховує запити бізнесу у кваліфікованих фахівцях в галузі ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма має загальну інформацію, мету, структурні і змістовні складові, перелік і обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін, практик, послідовність вивчення. Програма передбачає 150 кредитів ЄКТС, в тому числі передбачено на вибіркові навчальні дисципліни 15 кредитів в межах набуття необхідних компетенцій. В освітньо-професійній програмі визначено перелік навчальних дисциплін, навчальної і виробничих практик, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для реалізації практичної підготовки здобувачів освіти, їх обсяг дає можливість стверджувати, що їх кількість відповідає вимогам роботодавців. Результати навчання (інтегральні, загальні і фахові компетентності) визначають якими знаннями і вміннями повинен володіти здобувач освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр освітньої кваліфікації – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій. Це дає можливість підготувати фахівців, що є конкурентоспроможними на ринку праці.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог, має системний підхід до підготовки кваліфікованих професійних кадрів у галузі і може бути рекомендована до використання для підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 181 Харчові технології

РЕЦЕНЗЕНТ:

Директор кафе «Прага»
ПП «Чеський дворик»

 В.В. Фабрика