

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму

здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти

«Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування»

спеціальності G13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

у Одеському національному технологічному університеті

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» розроблена згідно затвердженого Стандарту вищої освіти для другого (магістерського) рівня вищої освіти та містить наступні складові: мету, характеристику, нормативний зміст, критерії, програмні компетентності та результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти, перелік освітніх компонент, логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми та форму атестації здобувачів вищої освіти і визначає базові засади підготовки магістрів за даною освітньою програмою. У додатку до ОПІ наведено перелік вибіркових дисциплін з циклу професійного спрямування.

Провівши аналіз розробленої ОПІ «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» слід зазначити наступне:

- програма орієнтована на формування у майбутніх магістрів фундаментальних науково-методичних засад дослідно-інноваційної діяльності, а також набуття ними практичних навичок у галузі технологічного проектування та наукових досліджень;

- важливе місце у навчальному процесі займають проектні та науково-дослідні роботи, спрямовані на вивчення технологічних процесів, впровадження передових розробок та вдосконалення існуючих технологій виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства, що сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних розробляти та впроваджувати інноваційні рішення у сфері ресторанного та оздоровчого харчування;

- обсяг кредитів освітніх компонент обґрунтований та складає 90 кредитів ЄКТС, у тому числі, 75 % обов'язкових та 25 % вибіркових дисциплін, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти і дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові, предметні) компетентності;

- змістовна складова компетентностей освітньо-професійної програми обґрунтована та спрямована на набуття необхідним знаннями, навичками та вміннями для їх подальшої професійної діяльності у сфері харчових технологій здобувачами вищої освіти;

- у програмі запропоновано широкий спектр можливостей працевлаштування випускників вказаної спеціальності, зокрема на підприємствах різних організаційно-правових форм і в різних сферах професійної діяльності, але необхідно звернути увагу, чи відображені зміни професійних назв робіт (відповідно до ДК 003:2010) у розділі «Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання»?

В цілому програма сприяє розвитку нормативних та комунікативних компетенцій майбутніх фахівців, що відіграє важливу роль у їхньому професійному становленні та соціальній адаптації. Крім того, освітній процес орієнтований на розвиток особистісних якостей здобувачів освіти, що є важливим аспектом підготовки кваліфікованих кадрів у галузі харчових технологій. Комплексний підхід до навчання гарантує випускникам всебічну підготовку, необхідну для успішної кар'єри.

Розроблена освітньо-професійна програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти відповідає всім сучасним вимогам та Стандарту вищої освіти, забезпечуючи високий рівень підготовки фахівців та їхню конкурентоспроможність у професійному середовищі та заслуговує на впровадження в освітній процес.

25.03.2025 р.

Завідувачка кафедри харчових технологій
Київського кооперативного інституту
бізнесу і права



Г.М.Бандуренко

