INTERSTARCH

ТОВ «ІНТЕРСТАРЧ УКРАЇНА»

02090, м. Київ, вул. Алма-Атинська, 8
Фактичне місцезнаходження:
04073, Україна, м. Київ
пр-т Степана Бандери, 26
Тел: +380 67 219 78 10

ЄДРПОУ 38307757
ІПН 383077526538
IBAN: UA 11 380582 0000026001010312437
АТ "Міжнародний Інвестиційний Банк"
МФО 380582

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 ОПП наведено перелік вибіркових дисциплін з циклу професійного спрямування.

Провівши аналіз розробленої ОПП «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;

– у програмі запропоновано широкий спектр можливостей працевлаштування випускників вказаної спеціальності, зокрема у науково-дослідних підрозділах та на посадах, пов'язаних із науковою, технологічною та адміністративною діяльністю, на підприємствах різних організаційно-правових форм і в різних сферах професійної діяльності;

– 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 компетенцій освітньо-професійної програми обґрунтована та спрямована на набуття необхідних знань, навичок та вмінь для їх подальшої професійної діяльності у сфері ресторанного господарства здобувачами вищої освіти.

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.

Широкі перспективи працевлаштування випускників підтверджують затребуваність цієї спеціальності на ринку праці. Програма відкриває перед випускниками можливості для роботи на підприємствах ресторанного господарства, індустрії оздоровчого харчування, харчової промисловості, а також у науково-дослідній сферах.

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 стандартам, забезпечуючи високий рівень підготовки фахівців та їхню конкурентоспроможність у професійному середовищі та заслуговує позитивної оцінки і впровадження в освітній процес.

Менеджер з досліджень та розробок
ТОВ «ІНТЕРСТАРЧ Україна» **С.В. Кисельов**

ТОВ «ІНТЕРСТАРЧ УКРАЇНА» Ідентифікаційний код 38307757