

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» спеціальності G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» у закладі МОН України Одеський національний технологічний університет

Освітньо-професійна програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» спеціальності G 13 «Харчові технології» розроблена робочою групою науково-педагогічних працівників Одеського національного технологічного університету після консультацій з потенційними роботодавцями, викладачами, науковцями, здобувачами вищої освіти згідно затвердженого Стандарту вищої освіти за спеціальністю Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Освітньо-професійна програма визначає базові засади підготовки магістрів і включає мету, характеристику освітньої програми, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральну, загальні та програмні (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.

В цілому рецензована освітньо-професійна програма має необхідні структурні та змістовні складові, відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти і дозволяє досягти визначених стандартом програмних результатів навчання та сформувані необхідні вміння, навички і компетентності.

Треба зазначити, що передбачена програмою підготовка фахівців дозволяє отримати здобувачами науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; виконання проектних, інжинірингових та науково-дослідних робіт, пов'язаних з розробкою та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів при підготовці магістрів зі спеціальності G 13 Харчові технології за освітньою програмою «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування».

Програмою передбачено 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;

Навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне та інформаційне

забезпечення освітньої програми в повній мірі відповідає вимогам до ресурсного забезпечення реалізації програми.

Змістова складова компетентностей освітньо-професійної програми обґрунтована та свідчить про набуття здобувачами вищої освіти достатніх професійних знань, вмінь та навичок.

Обсяг навчальних дисциплін становить 90 кредитів ЄКТС, у тому числі, 75% - обов'язкових і 25% вибіркових дисциплін, що є цілком обґрунтованим і відповідає вимогам Стандарту вищої освіти та дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові) компетентності;

Послідовність вивчення освітніх компонент програми логічна, матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньої програми обґрунтована і не викликає заперечень.

Однак, слід звернути увагу на наступні рекомендації:

1. Необхідно доопрацювати структурно-логічну схему. В переліку обов'язкових освітніх компонентів вказано «Інноваційний менеджмент з КР», а у структурно-логічній схемі лише «Інноваційний менеджмент» відсутня позиція КР.

В цілому розроблена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» спеціальності G 13 «Харчові технології» відповідає сучасним уявленням про зміст та технологію підготовки майбутніх фахівців, заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

Професор кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства  
Полтавського університету  
економіки і торгівлі,  
доктор технічних наук, професор

Галина ХОМИЧ



особистий підпис *Хомич Г.*  
ЗАВІРЯЮ  
начальник відділу кадрів ПУЕТ  
*Григорасенко С.В.*