

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму (ОПП)
«Харчові технології в ресторанній індустрії»
підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського)
рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Державного біотехнологічного університету

Освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» оновлено відповідно до вимог галузі та нормативних документів, що регламентують діяльність закладів вищої освіти.

Метою програми є підготовка висококваліфікованих фахівців високого рівня, конкурентоспроможних на вітчизняному та міжнародному ринку праці, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов.

Освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» укладено відповідно до вимог щодо цього виду видань; ОПП представляє собою перелік вимог до здобувача освітнього ступеня магістр, перелік загальних та фахових компетентностей, програмні результати навчання. ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» в цілому достатньо окреслює основні компетентності, освітні компоненти, є зрозумілою та зручною для користувачів; достатньою мірою враховує особливості підготовки магістрів, відповідає стандарту МОНУ.

Експертиза наданих на рецензію матеріалів дозволяє стверджувати, що реалізація ОПП дозволяє здобути ґрунтовні знання і навички з наукового обґрунтування, розроблення та удосконалення технологій харчової продукції; забезпечення якості та безпечності харчової продукції в технологічному потоці їх виробництва; комплексної оцінки новацій з огляду на ефективність технологічних процесів, забезпечення сталості розвитку харчових ланцюгів, упровадження принципів відповідального споживання та виробництва.

Особливістю наданої програми є поглиблене вивчення фундаментальних та практико орієнтованих дисциплін, які спрямовано на опанування основами інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розроблення та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів.

Пропозиції щодо організації освітнього процесу відповідно ОПП:

1. Застосовувати сучасні засоби та форми комунікацій (дуальна освіта, виконання реальних кваліфікаційних робіт, гостьові лекції, академічна мобільність) з фахівцями галузі для реалізації теоретико-практичного концепту підготовки магістрів.

За змістом та оформленням ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам та рекомендується до затвердження та застосування в освітньому процесі під час підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» Державного біотехнологічного університету

Рецензенти:

д.т.н., професор, професор
кафедри технології і організації
ресторанного господарства
Державного торгово-економічного
університету



Михайло КРАВЧЕНКО

