

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Харківського державного університету харчування та торгівлі

На теперішній час важливим завданням є підготовка професійно-орієнтованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційних та удосконалення існуючих технологій виробництва продукції у сфері ресторанної індустрії та харчових підприємств. Вирішення цього завдання можливо за умов надання якісної кваліфікованої підготовки здобувачам вищої освіти.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» має за мету підготовку фахівців високого рівня, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, необхідними для вирішення комплексних завдань харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. Для її досягнення створено тісний взаємний зв'язок співпраці науки з виробництвом, передбачено викладання принципів сучасних інноваційних технологій харчових продуктів, проведення наукових досліджень здобувачами освіти і вивчення методик створення нових моделей та технологічних процесів. Залучення представників харчової промисловості до розробки і перегляду навчальних планів та освітньо-професійної програми є значним кроком до покращення якості освіти та здобуття необхідних знань та навичок здобувачами вищої освіти. У освітньо-професійній програмі наведено загальну характеристику, визначені інтегральну, загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувачі вищої освіти другого (магістерського) рівня повинні знати, розуміти та бути здатними виконувати після успішного завершення навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології в ресторанній індустрії».

Передбачена освітньою програмою кількість кредитів практичної підготовки достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів вищої

освіти необхідних компетентностей для роботи на підприємствах харчової промисловості та ресторанної індустрії. Можливість обирати вибіркові блоки дисциплін формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, що є особливістю представленої освітньо-професійної програми.

Магістр з харчових технологій зможе працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 та вимог ринку праці.

З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», надана на рецензію Харківським державним університетом харчування та торгівлі, враховує передовий науковий і виробничий досвід, цілу систему професійних компетентностей, реально відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців для харчової промисловості та ресторанної індустрії, вимогам потенційних стейкхолдерів (роботодавців), дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку магістрів з харчових технологій в ресторанній індустрії.

Директор
ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПЕР»



Денис АБСАЛЯМОВ