

ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», яка розроблена у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» спрямована на підготовку фахівців у харчовій галузі, які в результаті навчання за даною освітньо-професійною програмою володітимуть необхідними теоретичними знаннями та професійними компетентностями. Заявлена мета освітньо-професійної програми – формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства, – на наш погляд може бути досягнута, враховуючи перелік освітніх компонентів та програмні результати навчання, наявні у програмі.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» складена відповідно до вимог стандарту фахової передвищої освіти, має обсяг 150 кредитів, містить основний фокус та визначені особливості. Передбачено наявність обов'язкових та вибіркових освітніх компонент, що дозволяє здобувачам фахової передвищої освіти сформувати індивідуальну траєкторію навчання. У рецензованій освітньо-професійній програмі за спеціальністю 181 «Харчові технології» враховані побажання стейкхолдерів до здобувачів освіти за спеціальністю.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є достатньою для формування відповідних компетентностей та програмних результатів навчання, дозволить підготувати кваліфікованих фахівців для галузі харчових технологій та може бути впроваджена у освітній процес.

Директор
кафе-їдальні «Їжак»



Тетяна ЧИГРИН