

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму (ОПП)
«Харчові технології в ресторанній індустрії»
підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського)
рівня за спеціальністю G 13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Державного біотехнологічного університету

Освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» оновлено відповідно до вимог галузі та нормативних документів, що регламентують діяльність закладів вищої освіти.

Мета освітньо-професійної програми відповідає концепції освітньої діяльності ДБТУ та Стратегії розвитку ДБТУ на 2022-2027 р.р. у контексті підготовки висококваліфікованих, інтелектуально розвинених і соціально відповідальних фахівців; використання сучасних цифрових технологій.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії», з одного боку, чітко відповідає вимогам чинного освітнього стандарту, забезпечуючи фундаментальну підготовку магістрів, з іншого, – вирізняється тематичним фокусом на поглиблене вивчення методології конструювання харчових продуктів, інновацій в області інгредієнтного складу, технологій, обладнання, коопераційних зв'язків з іншими галузями харчової промисловості, управління проектами та оцінкою щодо їх упровадження. Такий підхід дозволяє підготувати висококваліфікованих фахівців, здатних працювати з інноваційними харчовими продуктами, що відповідає сучасним трендам харчової індустрії.

Цінним є залучення до освітнього процесу стейкхолдерів – практикуючих фахівців та представників бізнесу. Це забезпечує інтеграцію академічного навчання з практичними потребами галузі, підвищує прикладне спрямування підготовки компетентних фахівців.

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.

Пропозиції щодо організації освітнього процесу відповідно ОПП:

1. Поширювати академічну мобільність студентів та викладачів в межах України та закордоном задля розширення їхніх знань, досвіду та можливостей для подальшого розвитку.

За змістом та оформленням ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності G 13 «Харчові технології» відповідає вимогам та рекомендується до затвердження та застосування в освітньому процесі під час підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» Державного біотехнологічного університету.

Рецензент:

д.т.н, професор, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торгово-економічного університету



Михайло КРАВЧЕНКО

