

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму другого (магістерського) рівня вищої освіти  
«Харчові технології в ресторанній індустрії» за спеціальністю  
G13 «Харчові технології» Державного біотехнологічного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» є актуальною та відповідає сучасним потребам ринку праці у висококваліфікованих фахівцях, здатних забезпечувати розвиток ресторанної індустрії з урахуванням інноваційних технологій та світових тенденцій у харчовій індустрії.

Програма відзначається логічною структурою, збалансованістю навчальних компонентів та практичною спрямованістю. Значну увагу приділено формуванню у здобувачів спеціальних компетентностей та результатів навчання у сфері сучасних харчових технологій, управління виробничими процесами та забезпечення якості й безпечності продукції. Важливою є орієнтація програми на інтеграцію наукових досліджень і практичної діяльності, що сприяє розвитку критичного мислення та інноваційних підходів у здобувачів освіти.

Сильними сторонами освітньо-професійної програми є: відповідність стратегічним завданням розвитку ресторанної індустрії України; актуальність змісту освітніх компонентів, які враховують новітні досягнення науки та практики; наявність навчальних дисциплін, спрямованих на розвиток управлінських, комунікативних та дослідницьких навичок; поєднання фундаментальної підготовки з прикладною орієнтацією; можливість здобувачів освіти брати участь у наукових гуртках, проєктах та міжнародних освітніх ініціативах; співпраця зі стейкхолдерами в межах освітнього процесу.

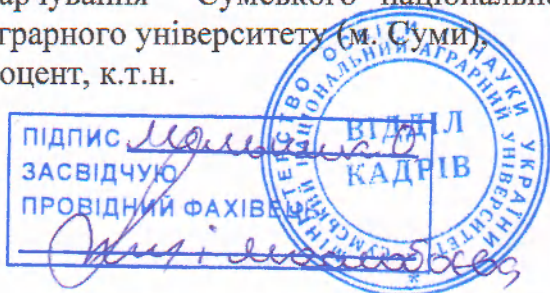
Разом з тим, для подальшого вдосконалення освітньо-професійної програми доцільно розглянути такі рекомендації:

1. Розширити перелік вибіркових дисциплін, що пов'язані із сучасними цифровими технологіями управління ресторанною індустрією.
2. Посилити залучення здобувачів ступеню вищої освіти магістр до наукових проєктів для розвитку науково-дослідницьких навичок.
3. Розвинути модулі, що спрямовані на безпечність харчової продукції, ресурсоефективність та сталий розвиток ресторанної індустрії.

Загалом, варто відзначити, що освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» відрізняється сучасністю, новизною та значним потенціалом у підготовці конкурентоспроможних фахівців для харчової промисловості та ресторанної індустрії. Подані рекомендації є лише окремими уточненнями, що сприятимуть подальшому вдосконаленню програми та підвищенню її якості і зацікавленості з боку вступників.

Рецензент

Завідувачка кафедри технології  
харчування Сумського національного  
аграрного університету (м. Суми),  
доцент, к.т.н.



*[Handwritten signature]*

Оксана МЕЛЬНИК