

РЕЦЕНЗІЯ

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

Загальна оцінка.

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 «Харчові технології», що реалізується на факультеті переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету, є системно побудованим освітнім документом. Програма поєднує наукову глибину, сучасні технологічні підходи та орієнтацію на практичні потреби ресторанного бізнесу. Вона відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій, державним стандартам освіти, Закону України «Про вищу освіту»

Сильні сторони програми

1. Актуальність і практична спрямованість

Програма враховує сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії та харчових технологій, забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних упроваджувати інновації у виробництво, сервіс і управління закладами харчування.

2. Компетентнісний підхід

Чітко визначені програмні результати навчання гарантують формування ґрунтовних знань і практичних умінь у сфері технології продукції ресторанного господарства, менеджменту, маркетингу та організації бізнес-процесів.

3. Поєднання науки та практики

Здобувачі вищої освіти залучаються до науково-дослідної діяльності, проходять практичну підготовку на провідних харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства. Такий підхід формує готовність випускників до реальних викликів професійної діяльності.

4. Міждисциплінарність та інноваційність

Програма інтегрує технологічні, управлінські, економічні та креативні дисципліни, що дозволяє готувати універсальних фахівців із широким спектром компетентностей. Особливий акцент зроблено на інноваційних підходах до розробки сучасних страв, кулінарних виробів і сервісних технологій.

5. Міжнародна орієнтація

Врахування міжнародних стандартів та сучасних європейських тенденцій розвитку ресторанної індустрії забезпечує мобільність здобувачів та їхню конкурентоспроможність на світовому ринку праці.

Висновок

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» підготовки магістрів факультету переробних і харчових виробництв ДБТУ є зразком сучасної магістерської підготовки у сфері харчових технологій. Вона методично виважена, змістовно насичена та орієнтована на формування висококваліфікованих, інноваційно мислячих фахівців, здатних до наукової, технологічної та управлінської діяльності.

Програма заслуговує на високу позитивну оцінку та безумовну підтримку в процесі акредитації.

Директор
ТОВ «ЄВРОТЕХОБЛАДНАННЯ»



Сергій ЛІХАЧОВ