

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньої кваліфікації бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією харчові технології в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету

Умови сьогодення вимагають наявності на ринку фахівців таких кваліфікацій, які будуть забезпечувати економічне відновлення та розвиток регіонів країни. Під час підготовки кадрів виникає зростаючий інтерес з боку замовників-роботодавців до фахівців у галузі харчового виробництва та ресторанної індустрії, так як харчова промисловість в Україні визнана як галузь пріоритетна стратегічно важлива. Вона задовольняє внутрішні потреби ринку та забезпечує вагоме місце нашої держави серед інших країн у виробництві харчової продукції. Продукція, яка виготовляється підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанної індустрії вважається необхідною для життя. Тому фахівці в цій галузі є важливими для нашої держави.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньої кваліфікації бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією харчові технології в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету має за мету підготовку висококваліфікованих фахівців нової формації, які є конкурентоспроможними на вітчизняному та міжнародному ринку праці, мають знання інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для розв'язання складних завдань у сфері харчової промисловості та ресторанної індустрії. Набуті знання, навички та відповідні компетентності, які випускники отримують під час навчання, дозволяють їм сформувати широкий спектр знань у галузі харчових технологій. Це досягається шляхом опанування обов'язкових та вибіркових освітніх компонент.

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанної індустрії. Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

Особливість програми полягає у тому, що вона включає як теоретичну, так і практичну підготовку, яка відбувається у закладах ресторанної індустрії і на підприємствах харчової промисловості. Програма також надає можливість проходження стажування за кордоном, використання сучасного технологічного та лабораторного обладнання та залучення до освітнього процесу фахівців-практиків.

З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня

вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньої кваліфікації бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією «Харчові технології в ресторанній індустрії», що представлена на рецензію Державним біотехнологічним університетом, дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку бакалаврів з харчових технологій, може бути впроваджена у освітній процес підготовки фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» та надасть можливості формувати фахівців з новим інноваційним способом мислення, які можуть застосовувати надбані компетенції для професійної діяльності у сфері виробництва і управління якістю та безпечністю харчових продуктів у харчовій та ресторанній індустрії, ґрунтуючись на національних та міжнародних наукових досягненнях.

Директор ПП «Мірвана» Левон МКРТЧЯН

