

РЕЦЕНЗІЯ

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

У сучасних умовах розвитку економіки України спостерігається зростаюча потреба у висококваліфікованих фахівцях, здатних забезпечити відновлення та сталий розвиток регіонів. Особливої актуальності набувають фахівці у сфері ресторанної індустрії. Це зумовлено розвитком закладів ресторанної індустрії, трансформацією гастрономічної культури, підвищенням вимог до якості, безпечності та інноваційності харчової продукції і сервісу. Ресторанна індустрія сьогодні відіграє важливу роль у формуванні внутрішнього ринку послуг, розвитку малого та середнього бізнесу, створенні робочих місць та забезпеченні якісного харчування населення. Саме тому фахівці цієї сфери є важливою ланкою для підвищення конкурентоспроможності закладів харчування та сталого розвитку галузі.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців нового покоління, які володіють інтегральними, загальними та спеціальними компетентностями, які необхідні для ефективного вирішення професійних завдань у сфері ресторанної індустрії.

Структура програми забезпечує підготовку фахівців, здатних працювати в умовах сучасного виробництва та бізнес-середовища. Передбачені компетентності та програмні результати навчання відповідають актуальним вимогам ринку праці та створюють реальні передумови для подальшого працевлаштування випускників за спеціальністю.

Особливістю програми є її практикоорієнтованість і комплексність: поєднання ґрунтовної теоретичної підготовки з практичним досвідом, який здобувається безпосередньо в закладах ресторанної індустрії. Додатковою перевагою є можливості міжнародного стажування, використання сучасного обладнання та взаємодія з провідними представниками галузі.

З огляду на викладене, освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» забезпечує належний рівень сучасної фахової підготовки бакалаврів, відповідає вимогам сьогодення та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес. Її реалізація сприятиме підготовці фахівців нового покоління з інноваційним мисленням, здатних ефективно застосовувати набуті знання у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю харчової продукції як у харчовій промисловості, так і в ресторанному бізнесі, з урахуванням сучасних національних і міжнародних тенденцій розвитку галузі.

Рецензент:

Директорка

ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС»



Анна ОРОБЧЕНКО