

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 (181) Харчові
технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
(18 Виробництво та технології)
освітньої кваліфікації бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією
харчові технології в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету

Зважаючи на сучасні реалії, ринок праці гостро потребує кваліфікованих спеціалістів, здатних забезпечити відновлення та зростання економіки регіонів України. Особливий інтерес роботодавці виявляють до фахівців у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу. Це пояснюється тим, що харчова галузь в Україні визнана пріоритетною та стратегічно важливою, адже вона не лише задовольняє внутрішній попит, а й забезпечує значну частку експорту харчової продукції, позиціонуючи Україну як важливого гравця на міжнародній арені. Оскільки продукція харчової промисловості та закладів ресторанної індустрії є життєво необхідною, фахівці цієї галузі відіграють ключову роль у підтримці добробуту держави.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 (181) Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (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.

Освітньо-професійна програма розроблена таким чином, щоб надати випускникам вищої освіти необхідні навички для вирішення складних завдань у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі. Компетентності і програмні результати навчання, передбачені програмою, повністю відповідають вимогам ринку праці та забезпечують працевлаштування випускників за фахом.

Унікальність цієї програми полягає в її комплексному підході до навчання, що поєднує глибокі теоретичні знання з практичним досвідом, який здобувачі освіти здобувають безпосередньо у закладах ресторанної індустрії та на підприємствах харчової промисловості. Крім того, програма відкриває можливості для міжнародного стажування, навчання з використанням новітнього обладнання та співпраці з провідними фахівцями галузі.

З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 (181) Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (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 G13 (181) Харчові технології та сприятиме підготовці фахівців нового покоління з інноваційним мисленням, здатних ефективно використовувати набуті знання та навички у виробництві, управлінні якістю та безпечністю харчової продукції як у харчовій промисловості, так і в ресторанному бізнесі, використовуючи передові національні та міжнародні наукові розробки.

ТВО директора
ТОВ «КАПС ФУД СІСТЕМС»



Анна ОРОБЧЕНКО