

РЕЦЕНЗІЯ

***на освітньо-професійну програму «Харчові технології в ресторанній індустрії»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Державного Біотехнологічного Університету***

На сьогодні важливим завданням є якісна підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційних або оптимізувати існуючі технології виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанної індустрії. На теперішній час заклади ресторанної індустрії в країні вимушені працювати в умовах значно загострених кризових умов, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно-орієнтованого кадрового потенціалу.

Особливо вважаю за доцільне наголосити на соціальну та економічну значущість підприємств харчової промисловості та ресторанної індустрії у складні часи (пандемія, воєнний стан) та у майбутній період відновлення, що постійно потребує підготовки грамотних, сучасних, готових до швидких прийнять рішень та їх впровадження в умовах реальних підприємств.

Представлена освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» Державного біотехнологічного університету передбачає підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які володіють загальними і професійними компетентностями, необхідними для розв'язання складних завдань, організації діяльності підприємств харчової галузі та ресторанної індустрії з вирішення практичних завдань із забезпечення якості та безпечності діяльності.

Освітньо-професійна програма спрямована на формування у майбутніх фахівців здатності розв'язувати досить складні проблеми та спеціальні завдання як під час навчання, так і в сфері виробництва харчової продукції в умовах функціонування закладів ресторанної індустрії.

В наданій на рецензію освітньо-професійній програмі логічно та послідовно розподілені навчальні дисципліни за циклами: цикл професійної підготовки і цикл вибіркових дисциплін, передбачено достатньо навчальних і технологічних практик, курсові роботи (проекти), підготовка і публічний захист випускових кваліфікаційних робіт.

Зміст освітньо-професійної програми містить низку фахових дисциплін, які забезпечують формування відповідних компетентностей, серед яких є інтегральні, загальні та спеціальні. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійної діяльності майбутніх фахівців.

В програмі представлені результати навчання, які визначають, що саме здобувач вищої освіти повинен знати та вміти виконувати після успішного завершення навчання.

Приймаючи вище викладене, вважаю, що є всі підстави вважати, що представлена освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» сформована відповідно до сучасних вимог потенційних стейкхолдерів (роботодавців) з точки зору сучасних технологій, новітніх раціональних рішень виробничих завдань та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес підготовки фахівців в Державному біотехнологічному університеті.

ТВО Директора

ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС»



Анна ОРОБЧЕНКО