

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму  
«Харчові технології в ресторанній індустрії»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю G13 Харчові технології  
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво  
Державного біотехнологічного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня є сучасною, науково обґрунтованою та відповідає вимогам підготовки фахівців у сфері харчових технологій. Вона спрямована на формування у майбутніх фахівців здатності вирішувати різні завдання як під час навчання, так і в умовах функціонування закладів ресторанної індустрії.

Програма базується на фундаментальній підготовці здобувачів, що дозволяє забезпечити розуміння фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів, здатність аналізувати технологічні процеси, формування наукового підходу до розроблення продукції. Це створює основу для професійної діяльності у сфері харчових технологій.

Освітня програма забезпечує формування ключових компетентностей, зокрема: здатність впроваджувати технології харчових продуктів, здатність управляти технологічними процесами, здатність забезпечувати якість і безпечність продукції, здатність розробляти нові харчові продукти, здатність здійснювати технологічне проектування закладів ресторанної індустрії.

Програмні результати навчання забезпечують підготовку здобувачів до розроблення та удосконалення технологій, здійснення контролю якості, виконання технологічних та економічних розрахунків, впровадження систем управління якістю та безпечністю, організації виробничих процесів. Це свідчить про орієнтацію програми на реальні виробничі завдання.

Значна увага в ОПП приділяється питанням систем управління безпечністю харчових продуктів, нормативному регулюванню, методам контролю якості, санітарно-гігієнічним вимогам. Позитивною складовою є інтеграція практичної підготовки та дослідницької діяльності, спрямованих на вирішення прикладних задач. Це сприяє формуванню у здобувачів здатності до аналітичної та інноваційної діяльності.

Освітньо-професійна програма враховує необхідність впровадження інновацій, підвищення вимог до якості продукції, розвиток сучасних технологій виробництва, інтеграцію науки і практики.

Приймаючи вищевикладене вважаю, що є всі підстави вважати, що представлена освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена відповідно до сучасних вимог потенційних стейкхолдерів з точки зору сучасних технологій, виробничих завдань та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес підготовки фахівців Державного біотехнологічного університету.

Рецензент  
інженер-технолог регіональної групи  
компаній «Valex Company», м. Харків  
Уляна ТКАЧЕНКО

