

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

Сьогодні особливо гостро стоїть потреба у висококваліфікованих фахівцях, які зможуть впроваджувати інновації або оптимізувати технологічні процеси на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанної індустрії. В умовах поточної економічної нестабільності, заклади ресторанної індустрії потребують кваліфікованих кадрів для забезпечення якісного сервісу та запобігання проблемам, пов'язаним з професійною підготовкою персоналу.

Варто підкреслити важливу соціально-економічну роль підприємств харчової промисловості та ресторанної індустрії як під час криз (пандемії, воєнного стану), так і в період майбутнього відновлення. Це зумовлює постійну потребу у підготовці компетентних, прогресивних фахівців, здатних оперативно приймати рішення та впроваджувати їх у реальних виробничих умовах.

Представлена освітньо-професійна програма за спеціальністю G13 (181) Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (18 Виробництво та 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.

Ця освітньо-професійна програма має на меті підготувати фахівців, які зможуть ефективно розв'язувати складні завдання та спеціалізовані проблеми як у процесі навчання, так і безпосередньо у сфері виробництва харчової продукції в закладах 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 включає комплекс спеціалізованих дисциплін, спрямованих на формування необхідних професійних навичок, включаючи інтегральні, загальні та спеціальні компетентності. Особливу увагу приділено спеціальним компетентностям, які мають практичне застосування та безпосередньо використовуються в майбутній професійній діяльності випускників.

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 G13 (181) Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (18 Виробництво та технології) розроблена з урахуванням актуальних потреб роботодавців щодо володіння сучасними технологіями та вміння знаходити ефективні рішення виробничих завдань та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес підготовки фахівців у Державному біотехнологічному університеті.

Директор з персоналу
ТОВ "Тайфун-2000"



Катерина ЗАТОНОВА