

РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма Державного біотехнологічного університету «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» є актуальною та відповідає сучасним потребам ринку праці, тенденціям розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства, а також вимогам національних і європейських освітніх стандартів.

Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати професійні завдання у сфері організації та виробництва, харчової продукції в закладах ресторанної індустрії. Зміст освітньої програми враховує сучасні наукові досягнення у галузі харчових технологій, інноваційні підходи до створення кулінарної продукції, впровадження новітнього технологічного обладнання, систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів (НАССР), а також принципи сталого розвитку та раціонального використання ресурсів.

Структура освітньої програми є логічно побудованою та збалансованою. Вона включає фундаментальну підготовку з природничо-наукових і професійно орієнтованих освітніх компонент, що формують у здобувачів необхідні компетентності для професійної діяльності у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу. Значну увагу приділено практичній підготовці здобувачів вищої освіти, зокрема проходженню виробничої та переддипломної практики на підприємствах ресторанної індустрії, що сприяє формуванню практичних навичок і адаптації випускників до умов реального виробництва.

Освітньо-професійна програма передбачає формування загальних та фахових компетентностей, необхідних для здійснення технологічної, організаційної, управлінської та інноваційної діяльності. Важливим аспектом є розвиток у здобувачів здатності до застосування сучасних технологій виробництва харчової продукції, розроблення нових рецептур та удосконалення технологічних процесів, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, а також ефективного управління виробничими процесами в закладах ресторанної індустрії.

Позитивною рисою програми є орієнтація на інтеграцію освіти, науки та виробництва, що проявляється у залученні роботодавців до формування змісту

освітньої програми, організації практичної підготовки студентів та оцінювання результатів навчання. Це сприяє підвищенню якості підготовки фахівців і забезпечує відповідність освітніх результатів вимогам сучасного ринку праці.

Загалом освітньо-професійна програма «Харчові технології в ресторанній індустрії» відповідає вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології», сучасним тенденціям розвитку харчової галузі та ресторанного господарства і забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного виробництва та впроваджувати інноваційні технології.

На підставі вищезазначеного, вважаю, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології в ресторанній індустрії» за спеціальністю G13 «Харчові технології» є актуальною, змістовною та такою, що відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців. Програма може бути рекомендована до впровадження та реалізації у закладах вищої освіти.

Рецензент

Завідувач кафедри

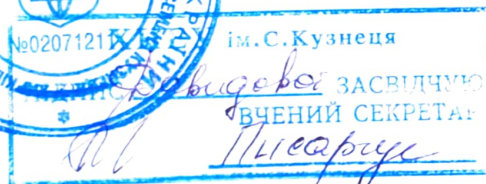
готельного, ресторанного бізнесу

і крафтових технологій

Харківського національного економічного

університету імені Івана Кузнеця,

д-р екон. наук, професор



Оксана ДАВИДОВА