

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології ресторанного бізнесу»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Сучасна підготовка майбутніх висококваліфікованих фахівців з технології ресторанного бізнесу зумовлює інтеграцію теоретичної і практичної складової, інноваційний підхід у формуванні переліку й змісту освітніх компонент. Ці завдання втілені у освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу», яка складена й запропонована проектною групою кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій.

Представлена освітньо-професійна програма визначає вимоги до рівня підготовки майбутніх фахівців, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання, якими необхідно оволодіти здобувачу вищої освіти.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу» орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних фахівців, сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку ресторанного бізнесу, охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, а саме: «Технології харчових виробництв», «Теоретичні основи харчових технологій», «Проектування підприємств галузі з КП», «Етнічні кухні», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, метрологія та сертифікація» тощо, що дозволяє студентам зрозуміти сутність та параметри технологічних процесів і харчових технологій, принципів розробки нових харчових продуктів. Ефективній реалізації цієї освітньо-професійної програми сприяє наявність високопрофесійного науково-педагогічного складу випускової кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу» спрямована на набуття необхідних компетенцій й навичок для вирішення широкого спектру виробничих, технологічних, наукових й організаційних завдань у сфері харчових технологій і технології ресторанного бізнесу для забезпечення виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

Оцінюючи дану освітньо-професійну програму стверджуємо, що вона відповідає Стандарту вищої освіти Міністерства освіти і науки України за всіма структурними елементами, сформована відповідно до сучасних вимог і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес.

Завідувач виробництвом
їдальні ПП «Рацион-Груп»



Олена КОХАНІВСЬКА