

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» Одеської національної академії харчових технологій

Стратегічний розвиток рекреаційної та ресторанної сфер в першу чергу залежить від висококваліфікованого кадрового потенціалу галузі, тому головною задачею Одеської національної академії харчових технологій є всебічна підготовка фахівців для ринку праці в галузі харчових технологій, що будуть здатні вирішувати складні виробничі задачі.

Рецензована освітньо-професійна програма (ОПП), що розроблена проектною групою кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій відповідає Стандарту вищої освіти та дає можливість підготувати фахівців з високорозвинутими компетентностями в галузі харчових технологій з акцентом на виробництво продукції оздоровчої та функціональної дії.

Метою ОПП є формування загальних та фахових компетентностей майбутніх фахівців харчової галузі, здатних швидко вирішувати задачі різного рівня складності, використовуючі новітні технології та інноваційні підходи з використанням дослідницького характеру робіт.

ОПП відображає вимоги ресторанного бізнесу та сфери рекреації, поєднує в собі ресторанні та оздоровчі технології. ОПП відображає вимоги ринку праці, особливо в Одеському регіоні, передбачає глибоке вивчення основ технологій на основі хімічних, біохімічних, технологічних перетворень сировини при виробництві продукції функціонального та спеціального призначення. Особливостями ОПП є активна участь здобувачів вищої освіти в міжнародних програмах, конкурсах, проходження практичної підготовки на зарубіжних підприємствах галузі, що дає сильний практичний досвід з отриманням навичок використання новітніх технологій та устаткування при виробництві продукції ресторанного рівня з оздоровчим направленням. Актуально є, те що ОПП «Ресторанні технології здорового харчування» охоплює сучасні критерії в виробництві та управлінні якістю продукції з використанням наукових досягнень вчених та особистих наукових робіт здобувачів.

ОПП «Ресторанні технології здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», що подана на рецензування має цільовий та комплексний підхід щодо підготовки фахівців харчових технологій і може бути рекомендована для реалізації в навчальний процес Одеської національної академії харчових технологій.

*Григорук*  
*Степанчук*  
*Андрій С.С.*

