

ВІДГУК

*на освітньо-професійну програму
«Ресторанні технології здорового харчування» першого рівня,
за спеціальністю 181 «Харчові технології»,
галузі знань 18 «Виробництво та технології»,
кваліфікація «Бакалавр з харчових технологій»*

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології здорового харчування» першого рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, направлених на виробництво продуктів оздоровчої дії та відповідає потребам сучасного ринку праці.

За змістом освітньо-професійна програма повністю відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженим Наказом МОН України від 18.10.2018 р. № 1125. Має логічно побудовану структуру, послідовно викладена, зрозуміла та відображає всі необхідні та важливі складові: мета, фокус, унікальність, придатність до працевлаштування випускників, зрозуміло наведено логічний взаємозв'язок компетентностей та програмних результатів навчання з освітніми компонентами.

Спрямованість освітньо-професійної програми на виробництво високоякісної продукції з оздоровчої дією, що має виражений функціональний ефект з урахуванням потреб споживачів – є головною метою харчової галузі і наразі є на гребні наукових розробок. Це і обумовлює сталість потреб ринку праці в фахівцях, що вміють аналізувати існуючі технології та генерувати нові ідеї при виробництві харчової та кулінарної продукції направленої дії. Розвиток рекреаційної сфери має тенденції до розвитку, що і обумовлює постійний попит у фахівцях, здатних виробляти нові корисні продукти як для реалізації у сфері ресторанного господарства так і в широкій харчовій промисловості для реалізації в торгівельних мережах.

Представлена освітньо-професійна програма «Ресторанні технології здорового харчування» є актуальною, прогресивною, забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних швидко вчитись, проводити аудит роботи харчових виробництв, контролювати та керувати процесами забезпечення якості виробництва харчової продукції оздоровчої дії, унікальна та збалансована за кількістю та змістовним наповненням освітніх компонент як обов'язкового блоку так і широким списком вибіркового освітніх компонент.

Педагогічний склад та матеріально-технічне забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології здорового харчування» дозволяє

в повній мірі досягти заявленої мети, компетентностей та програмних результатів навчання, а також здійснити підготовку фахівців на високому професійному рівні в Одеській національній академії харчових технологій.

Директор ТОВ «Профітім»



Г.В. Русановська