

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня, за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Головною метою харчової промисловості є розробка нових продуктів харчування з функціональними властивостями для різного контингенту споживачів, враховуючи як фізіологічний стан так і особисті вподобання. Тому важливим завданням для закладів освіти – це підготовка конкурентоздатних фахівців з глибокою теоретичною та практичною підготовкою, здатних самостійно вирішувати складні завдання на підприємствах харчування та закладах ресторанного і рекреаційного бізнесу.

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена із урахуванням потреб ринку праці та сучасним тенденціям здорового харчування.

Освітньо-професійна програма відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, складена логічно. У ній окреслено: загальна інформація, мета та основний фокус, унікальність, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, що формуються завдяки освоєнню блоку обов'язкових дисциплін. Навчальні дисципліни відображають актуальні потреби ресторанного та рекреаційного бізнесу.

В освітньо-професійній програмі визначені компетентності як загального так і спеціального напрямку. Спеціальні компетентності мають практичний характер і направлені на використання у професійній діяльності. Загальні компетентності направлені на всебічний розвиток особистості з патріотичним контекстом.

Освітньо-професійна програма має високий рівень матеріально-технічного та навчально-методичного забезпечення.

Вважаю, що розвиток ресторанних технологій здорового харчування є важливою для регіону так України загалом. Розвиток технологій здорового харчування є важливим і затребуваним серед споживачів різних вікових категорій, матеріального достатку, стану здоров'я та ін.. Але є проблемою підготовка кадрів для професійної діяльності в сфері рекреації, тому рекомендуємо розширити блок вибіркових дисциплін за рахунок введення дисциплін, направлених на розробку нових продуктів харчування та раціонів, а також дисциплін, що розкривають особливості ресторанного бізнесу.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма «Ресторанні технології здорового харчування» є актуальною і її можна рекомендувати для підготовки фахівців за спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензент

Директор



Софія Кузь

Софія КУЗЬ