

## 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

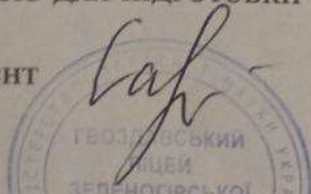
Сучасний стан ресторанного господарства вимагає впровадження новітніх ресусозаощадних технологій, але й підвищення якості та безпечності продукції. Аналіз стану захворюваності населення, показує необхідність активно впроваджувати щадні технології виробництва кулінарних продуктів, страв здорового та функціонального харчування. Звідси і випливає найважливіша мета ринку освіти – це підготовка спеціалістів, здатних раціонально використовувати традиційну для України сировину з метою виробництва кулінарних продуктів функціонального спрямування.

Розроблена освітньо-професійна програма являє собою логічно побудовану схему отримання вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології», має об'єм освітніх компонент в 240 кредитів ЄКТС. Освітньо-професійна програма складається з двох циклів – загальних і вибіркових освітніх компонент. Практична підготовка здобувачів вищої освіти організована на сучасних підприємствах галузі України та зарубіжжя, що дозволяє отримати здобувачам сучасні практичні знання та навички. Освітньо-професійна програма передбачає наявність переддипломної практики, що дає можливість впровадити наукові розробки, які було розроблено в рамках Освітньої компоненти «Науково-дослідна робота».

Основний зміст освітньо-професійної програми «Ресторанні технології здорового харчування» являє собою інтегровану підготовку фахівців, яка представляє собою симбіоз поглибленого теоретичного навчання з практичною діяльністю в передових закладах ресторанного господарства України та зарубіжжя. Вона має чіткий вектор практичної спрямованості на навчання процесам управління та контролю якості продукції здорового харчування в закладах HoReCa. Поєднання та логічна послідовність вивчення освітніх компонент забезпечує надання здобувачам вищої освіти фундаментальних теоретичних, практичних та методичних знань в сфері харчових технологій.

На підставі вищевикладеного, вважаю, що освітньо-професійна програма «Ресторанні технології здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня, за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОНАХТ є базою для підготовки висококваліфікованих спеціалістів.

Рецензент



О. О. Савранчук