РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня, за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Одеського національного технологічного університету

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» відображає і враховує вимоги державного стандарту спеціальності та рекомендації стейкхолдерів у підготовці фахівців галузі.

В програмі чітко прослідковується логічність вивчення дисциплін, від загальних до професійних. Позитивним є формування індивідуальної траєкторії навчання, особливістю якої є вільний вибір дисциплін здобувачами вищої освіти. Викладання та навчання за освітньо-професійною програмою є студентоцентрованим, відповідає вимогам сучасності, має достатню кількість годин на практичну підготовку. Вивчення дисциплін в заявленій кількості кредитів та практична підготовка повністю забезпечують підготовку кваліфікованого спеціаліста.

Основний акцент в освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» робиться на ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку з врахуванням специфіки особливостей технологій ресторанного бізнесу та здорового харчування, наданні базових фундаментальних та універсальних професійно-орієнтованих знань з технології продукції ресторанного господарства та здорового харчування, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, сучасних технологій у ресторанному бізнесі.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», що складена проектною групою кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету забезпечує професійну підготовку фахівців, здатних розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та вирішувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанної галузі.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» містить в собі усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців і може бути впроваджена в навчальному процесі.

Завідувач виробництвом
їдальні ПП «Раціон-Груп» Олена КОХАНІВСЬКА