

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництва технології»

Підготовка майбутніх висококваліфікованих фахівців з технології ресторанного бізнесу та здорового харчування, яка здійснюється відповідно сучасним вимогам, зумовлює інтеграцію теоретичної та практичної складової, інноваційний підхід у формуванні переліку й змісту освітніх компонент.

Представлена освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», яка запропонована проектною групою кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету, визначає вимоги до рівня підготовки майбутніх фахівців, перелік освітніх компонентів і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЕКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання, якими необхідно оволодіти здобувачу вищої освіти.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» орієнтована на глибоку підготовку сучасних фахівців, сформована відповідно до потреб суспільства, враховує тенденції розвитку ресторанного бізнесу та напрямів здорового харчування, охоплює освітні компоненти, які передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними навичками майбутньої професійної діяльності, а саме: «Технології харчових виробництв», «Стандартизація, метрологія, сертифікація», «Проектування підприємств галузі з КП», «Етнічні кухні», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Технологія функціональних харчових продуктів». Ці освітні компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти зрозуміти сутність та параметри технологічних процесів і харчових технологій, приють розумінню діючих стандартів та нормативної документації на сировину і готові страви, освоєнню інноваційних підходів щодо розробки харчових продуктів здорового напрямлення. Ефективність реалізації цієї освітньо-професійної програми сприяє наявності висококваліфікованого науково-педагогічного складу випускової кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету в цілому та участь викладачів кафедри в реформуванні шкільного харчування України зокрема.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» спрямована на отримання необхідних компетенцій та навичок для вирішення широкого спектру технологічних, виробничих, наукових й організаційних завдань у сфері технологій ресторанного бізнесу та здорового харчування, забезпечення виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

Оцінюючи дану освітньо-професійну програму стверджуємо, що вона відповідає Стандарту вищої освіти Міністерства освіти і науки України за всіма структурними елементами, сформована відповідно до сучасних вимог і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес.

Рецензент
Директор гімназії



Олексій САВРАНЧУК