

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Технології ресторанного та оздоровчого харчування»**  
**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня,**  
**за спеціальністю G13 «Харчові технології»**  
**Одеського національного технологічного університету**

В умовах жорсткої конкуренції процес управління підприємствами ресторанного господарства потребує принципово нового підходу до форм організації, видів та методів діяльності. Зокрема рестораторам доводиться докладати все більше зусиль для того, щоб споживач зміг ідентифікувати їх заклад серед інших підприємств ресторанного господарства.

Ринкові умови господарювання загострили конкурентну боротьбу між підприємствами за споживача, їх продукцію та одержання максимальних прибутків. Конкуренція змушує суб'єктів підприємницької діяльності не зупинятися на досягнутому рівні, а постійно розвиватись: удосконалювати процес виробництва та реалізації, впроваджувати найновіші досягнення НТП, нові форми організації виробництва, прогресивні системи заробітної плати – тобто все те, що сприяє підвищенню продуктивності праці та якості продукції, а відповідно і підвищує конкурентоспроможність.

Ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їх продукції та послуг. Це все обумовлює гостру необхідність в підготовці фахівців, що здатні вивести підприємства ресторанного господарства та оздоровчого напрямку України на новий ступінь розвитку, в тому числі шляхом розширення асортименту страв та кулінарних виробів спеціального призначення.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного та оздоровчого харчування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня

вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» розроблена згідно потреб ринку праці та сучасним тенденціям оздоровчого харчування.

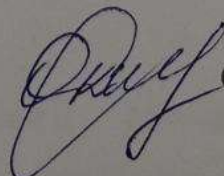
Освітньо-професійна програма відповідає Стандарту вищої освіти, що затверджений МОН України за спеціальністю G13 «Харчові технології» для першого бакалаврського рівня. Програму логічно складено і вона містить: загальну інформацію, мету, характеристику, орієнтацію та основний фокус, унікальність, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, що формуються завдяки освоєнню блоку обов'язкових дисциплін. Наявність каталогу вибіркових дисциплін в свою чергу дає можливість студентам обирати ті дисципліни, які відкриють їх творчу особистість і приведуть до професійного розвитку у майбутньому.

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

Розвиток технологій ресторанного і оздоровчого харчування є важливим як для регіону, так і для України в цілому. Здорове харчування користується попитом у споживачів різного віку, матеріального становища, стану здоров'я та ін. З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма «Технології ресторанного та оздоровчого харчування» є актуальною і її можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності G13 «Харчові технології».

Рецензент

Адміністратор ресторану  
італійської кухні «Казка»,  
провідний фахівець у секторі  
підготовки наукових кадрів ННЦ  
«Інститут виноградарства і виноробства  
ім. В.Є. Таїрова» НААН України, м. Одеса."

 С.В. Окіпна