

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» для здобувачів другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Підвищення якості освітніх програм набуває особливої значущості у зв'язку з швидким прогресом у сфері харчових технологій та зростаючими вимогами до професійної підготовки. Високий рівень освітніх програм є ключовою умовою для забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці та їхньої професійної майстерності. Зокрема, програми навчання за спеціальністю G13 «Харчові технології» повинні відповідати сучасним тенденціям інноваційного розвитку галузі, що включає впровадження новітніх технологій у ресторанній сфері, системах контролю якості та стандартах харчової безпеки. Освітня програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування», створена в Одеському національному технологічному університеті, чітко визначає вимоги до майбутніх фахівців та структуру навчання. Програма також встановлює очікувані результати навчання, які мають бути досягнуті здобувачами вищої освіти, які необхідні для здобуття ступеня «Магістр».

Розглянута освітньо-професійна програма створена з метою задоволення потреб сучасного суспільства, гармонійно об'єднуючи теоретичні знання і практичні навички у таких напрямках, як інноваційні харчові технології, вивчення основ управління якістю та контролю безпечності продуктів харчування, а також розроблення нових страв для ресторанного господарства та оздоровчого харчування. Завдяки освітнім компонентам програми здобувачі вищої освіти Одеського національного технологічного університету мають змогу освоїти сучасні технології виробництва харчових продуктів і здобути знання для впровадження інноваційних рішень у ресторанній сфері, включаючи здорове харчування. Програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» спрямована на підготовку фахівців, які будуть сприяти розвитку ресторанної сфери України.

Освітньо-професійна програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» для здобувачів другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 «Харчові технології» відповідає державним стандартам і може бути рекомендована для використання у навчальному процесі, оскільки забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних успішно функціонувати на сучасному ринку харчових технологій ресторанної сфери.

Шеф-кухар Американського бістро
«The Roastery by Odesa»



Сирота К.П.