

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

Ресторанний сервіс є однією з галузей, що найбільш динамічно розвиваються як в Україні, так і за її межами. При цьому ресторанне харчування несе в собі важливе соціальне і економічне значення.

Розвиток громадського харчування та важливість цієї сфери підтверджується тим, що вона створює основу для задоволення життєво важливих потреб людини. В основному в галузі на сьогодні переважають підприємства демократичного формату, розраховані на споживача в середньому ціновому сегменті. Але поряд з такими закладами розвиваються і дорогі ресторани - концептуальні та авторські.

Важливим для населення України є також розвиток технологій оздоровчого харчування, як для категорій населення, що страждають на певні захворювання, так і для людей, що піклуються про своє здоров'я заздалегідь. Але саме для таких технологій існує проблема підготовки кадрів в нашій країні.

У нових умовах ведення господарської діяльності розвиток громадського харчування та вирішення проблем, що заважають ефективній роботі галузі, займає велике місце в економіці країни і окремих регіонів. До того ж останнім часом значно зросли вимоги як до якості продукції ресторанного і оздоровчого харчування, так і послуг, санітарного стану приміщень та обладнання та ін.. показників роботи таких підприємств. Саме тому, підготовка фахівців здатних вирішувати професійні завдання з технологій ресторанного та оздоровчого харчування є дуже важливою справою.

Освітня програма «Технології ресторанного та оздоровчого харчування» направлена на забезпечення умов для підвищення якості вищої

освіти, розвитку наукових досліджень та підготовку висококваліфікованих і конкурентоздатних фахівців на ринку праці, здатних мислити інноваційно.

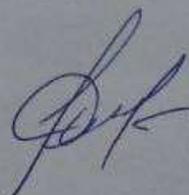
Програма включає комплекс освітніх компонентів обов'язкового блоку, що забезпечує теоретичні знання здобувачів вищої освіти. Практичні знання та навички у вирішенні професійних проблем галузі здобувачі отримують під час практики на підприємствах ресторанного сервісу та оздоровчого напрямку як на Україні, так і за її межами.

Аналіз представленої освітньо-професійної програми «Технології ресторанного та оздоровчого харчування» показав повну відповідність до Стандарту вищої освіти для бакалаврів, що затверджений МОН України, забезпечує отримання повного спектру компетентностей та визначених програмних результатів навчання за рахунок обов'язкових освітніх компонентів. Позитивним є наявність каталогу вибіркових дисциплін, що в свою чергу дає можливість студентам обирати ті дисципліни, які дадуть розвиток індивідуальних якостей як особистості так і професійного характеру.

Освітньо-професійна програма має достатньо високий рівень матеріально-технічного та навчально-методичного забезпечення, а науково-педагогічні працівники, що забезпечують навчальний процес за програмою мають не лише наукові розробки в харчовій сфері, але й систематично проходять стажування на провідних підприємствах галузі. Крім того, хочу відзначити високий рівень підготовки здобувачів, що проявляється під час проведення наукових конференцій, круглих столів, зустріч з роботодавцями на «Ярмарку вакансій».

Вважаю, що підготовка фахівців з ресторанних технологій оздоровчого харчування є важливим важелем для розвитку України і потребує підтримки, адже освітньо-професійна програма «Технології ресторанного та оздоровчого харчування» є актуальною та затребуваною.

Рецензент
Шеф-кухар ресторану «Плюшки»

 Р.О. Грищенко