

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

Розроблена освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» в Одеській національній академії харчових технологій в повній мірі відповідає Закону України «Про вищу освіту», Стандарту вищої освіти відповідної спеціальності та нормативним документам, що затверджені закладом вищої освіти. Програма має чітку і логічну послідовність, зрозуміла і, найголовніше, є студентоорієнтованою.

Рецензована освітньо-професійна програма орієнтована на здобуття та формування у здобувачів вищої освіти практичних навичок у галузі харчових виробництв, ресторанному господарстві та рекреаційних закладах з використанням сучасного устаткування, програмного забезпечення.

В програмі чітко визначено мету та особливість підготовки спеціалістів, окреслено місце в структурі навчання, визначено компетентності та програмні результати навчання, що забезпечуються комплексом обов'язкових та вибіркових дисциплін. Широкий перелік вибіркових дисциплін визначає особливості індивідуальної траєкторії навчання. Програма передбачає використання методів вивчення технологій виробництва продукції здорового харчування, які пов'язані з професійною діяльністю і в повній мірі розкриваються в таких освітніх компонентах: біохімія і основи фізіології харчування, фізична та колоїдна хімія, мікробіологія у ресторанному господарстві, основи автоматизованого проектування, харчова хімія, технології харчових виробництв, технологія продуктів ресторанного господарства, основи виробництва оздоровчого харчування, технологія оздоровчих продуктів продуктів для спортсменів та спецконтингентів, технологія функціональних харчових продуктів та ін. Дисципліни передбачають використання сучасного технологічного та лабораторного устаткування. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують навчання на освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» в повній мірі відповідають профілю освітніх компонент та періодично проходять підвищення кваліфікації шляхом проходження стажування на провідних підприємствах галузі.

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» корелює з сучасними вимогами ринку праці та може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент



Тамара Юрмоєва