

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань «Виробництво та технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Харчова промисловість є пріоритетною та стратегічно важливою галуззю економіки України. Продукція, що виробляється у цій сфері, належить до товарів першої необхідності, оскільки харчові продукти є основою життя і забезпечують базові потреби людини. Стан харчової промисловості безпосередньо впливає на рівень продовольчої безпеки держави. Забезпечення стабільного виробництва якісних та безпечних харчових продуктів є ключовим для забезпечення доступу населення до належного харчування. Сучасний ринок ресторанного бізнесу є динамічним і швидко змінюється, вимагаючи від фахівців галузі високої мобільності та гнучкості. Успішні ресторани потребують фахівців, які можуть швидко реагувати на зміни у вимогах та вподобаннях споживачів, а також вміти прогнозувати та адаптуватися до актуальних трендів у ресторанній індустрії.

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології "Харчові технології та інженерія" спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні задачі професійного напрямку із залученням фахівців та професіоналів в галузі харчових технологій та ресторанного господарства, використовуючи передовий міжнародний досвід, забезпечити розвиток потенціалу та можливостей самореалізації студентів на сучасному ринку харчових технологій та ресторанного господарства, за рахунок використання методичної компетентності та знань інновацій надає змогу оцінити якість харчових продуктів, безпеку, удосконалити і ввести в практику наукових методів, рекомендації щодо екологічно-безпечних та інноваційних технологій.

Особливістю програми є практична підготовка здобувачів у сфері харчових технологій та ресторанного господарства, інтерактивні виїзні лабораторні заняття із залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу.

Компоненти освітньої програми забезпечують формування загальних і фахових компетентностей, а також очікуваних програмних результатів навчання у логічному взаємозв'язку, що підтверджено структурно-логічною схемою освітньої програми, матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, а також матрицею забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми.

Зміст освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» спрямований на забезпечення відповідності результатів навчання запитам сучасного ринку харчових технологій та ресторанного господарства, а програма може бути рекомендована для використання в освітньому процесі Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рецензент

Власниця кондитерської
«art_konditer_olga_slinko»



О.СЛИНЬКО