РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму Харчові технології
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності 181 Харчові технології
Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»

Освітньо-професійна програма "Харчові технології" спрямована на підготовку фахових молодших бакалаврів, здатних працювати в ресторанному господарстві. Програма демонструє високий рівень структурованості, сучасний підхід до формування змісту навчання та тісний зв'язок з потребами ринку праці.

Програма забезпечує міждисциплінарний підхід до навчання, включаючи питання якості, безпечності та інновацій у виробництві харчових продуктів, що дозволяє формувати професіоналів, готових до викликів сучасного виробництва. Особливо варто відзначити наявність практичної підготовки, яка сприяє адаптації здобувачів освіти до реальних умов роботи.

Отримані в результаті навчання компетентності забезпечують випускникам конкурентоспроможність на ринку праці, як в Україні, так і за кордоном. Така підготовка є надзвичайно актуальною з огляду на постійне зростання вимог до якості харчових продуктів, впровадження міжнародних стандартів і цифрових технологій у виробництво.

У освітньо-професійній програмі відображено основні напрями її реалізації з урахуванням змін на ринку освітніх послуг, потреб фахівців та запитів ринку праці. Структура програми включає освітні компоненти, що формують у здобувачів фахової передвищої освіти загальні та професійні компетентності, необхідні для успішної діяльності в ресторанному господарстві. Програма спрямована на забезпечення якісної фахової підготовки, що відповідає сучасним вимогам суспільства, роботодавців і галузевого ринку праці.

Розробка програми здійснена педагогічними працівниками закладу фахової передвищої освіти із залученням стейкхолдерів, зокрема представників бізнесу. Під час консультацій і професійних дискусій було враховано зауваження та рекомендації щодо змісту підготовки майбутніх фахівців, з акцентом на практичну спрямованість, адаптивність до умов виробництва та здатність ефективно працювати в умовах сучасного ресторанного господарства.

Фізична особа-підприємець,
керуючий ресторану «Велюров» **Віталій КИРИН**

28.05.2025