

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму Харчові технології
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма Харчові технології має важливе значення для підготовки фахових молодших бакалаврів у сфері ресторанного господарства. Ця програма вирізняється актуальністю та відповідністю вимогам сучасного ринку праці, забезпечуючи здобувачам фахової передвищої освіти належну компетенцію для успішної кар'єри у ресторанній сфері.

Програма охоплює широкий спектр освітніх компонентів, що забезпечують здобувачам фахової передвищої освіти здобуття фундаментальних та прикладних знань у галузі харчової промисловості. Програма спрямована на формування глибокого розуміння технологічних процесів, властивостей сировини та готової продукції, а також на розвиток навичок організації виробництва й забезпечення якості харчових продуктів.

Важливою перевагою є гармонійне поєднання теоретичної підготовки з практичними навичками. До освітніх компонентів, які сприяють цьому, належать, зокрема, такі дисципліни як «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства», що забезпечують глибоке розуміння галузевих процесів і підготовку до вирішення реальних виробничих завдань.

Загалом, ОПП «Харчові технології» є надійною основою для формування висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати у сучасних умовах харчової галузі. Постійне оновлення змісту навчання відповідно до тенденцій розвитку харчової промисловості та інновацій у технологіях виробництва забезпечує програмі конкурентоспроможність і відкриває здобувачам широкі можливості для успішної професійної реалізації.

Програма також враховує вимоги ринку праці та сприяє формуванню компетентностей, необхідних для роботи на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства, лабораторіях контролю якості та в інноваційних харчових проектах.

У цілому, програма, розроблена робочою групою ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології, відповідає сучасним вимогам і може бути використана для підготовки фахових молодших бакалаврів.

ФОП Менський К.Р., власник
мережі піцерії «Pizza Di Roma»

Кирило МЕНСЬКИЙ

22.08.2024

