РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Навчання за освітньо-професійною програмою «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» дає можливість отримати комплексну підготовку, яка поєднує фундаментальні знання з харчових технологій із практичними навичками, необхідними для роботи в сучасному ресторанному господарстві. Особливо ціную те, що програма орієнтована не лише на опанування традиційних технологій виробництва кулінарної продукції, а й на розуміння сучасних тенденцій здорового харчування, створення інноваційних продуктів, використання функціональних інгредієнтів та розвиток крафтового виробництва.

Окремо хочу відзначити можливості, які освітня програма відкриває для академічного та професійного розвитку здобувачів. Зокрема, перспективи національної академічної мобільності дають змогу розширювати власну освітню траєкторію, знайомитися з досвідом інших українських університетів, долучатися до освітніх і наукових заходів, використовувати додаткові навчальні ресурси та обмінюватися професійними напрацюваннями. Вважаю, що така взаємодія сприяє академічній відкритості, самостійності здобувачів і формуванню ширшого професійного світогляду.

Особливо вагомим для мого професійного становлення став досвід практичної підготовки та міжнародного стажування. У межах навчально-практичного проєкту EUROEST, реалізованого за участю італійської асоціації Associazione U.C.M. Italy, я отримала можливість пройти практику та стажування в Італії за програмою «Marketing & Management della gestione del Turismo enogastronomico e Ospitalità alberghiera». Програма дала змогу ознайомитися з особливостями організації ресторанної діяльності, гастрономічного туризму та готельної гостинності, а також набути практичного досвіду в міжнародному професійному середовищі.

Позитивно оцінюю також можливість поєднання навчання з практичною діяльністю, участю в гостьових лекціях, майстер-класах і професійних зустрічах. Спілкування з представниками ресторанного бізнесу та фахівцями харчової галузі допомагає краще зрозуміти актуальні вимоги роботодавців, ознайомитися із сучасними технологічними рішеннями та побачити перспективи професійного розвитку. Вважаю, що такі заходи доповнюють освітній процес і сприяють формуванню практично орієнтованих компетентностей.

Загалом освітньо-професійну програму «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» оцінюю позитивно. Вона забезпечує не лише здобуття необхідних фахових знань, а й створює реальні можливості для професійного саморозвитку, практичного навчання, академічної мобільності та міжнародного стажування. Вважаю, що саме поєднання якісної теоретичної підготовки, практичного досвіду й відкритості до міжнародної співпраці формує конкурентоспроможного фахівця, здатного відповідати сучасним викликам ресторанної та харчової галузі. Підтримую подальшу реалізацію та розвиток освітньої програми.

Здобувачка вищої освіти, група ХР-23-1
ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» 2.09.2026 р.

Катерина БОЙЧЕНКО