ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Розглядаючи зміст освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування», передусім хотів би відзначити її спрямованість на підготовку фахівців, які здатні бачити виробництво харчової продукції не як сукупність окремих операцій, а як цілісну систему, у якій взаємопов'язані технологія, обладнання, організація праці, якість продукції та економічна доцільність виробничих рішень.

На мою думку, важливою перевагою програми є можливість поступово сформувати розуміння того, як виникає та реалізується ідея нового харчового продукту або власного виробництва. Для цього особливе значення мають дисципліни, пов'язані з технологіями кулінарної продукції, процесами й апаратами харчових виробництв, устаткуванням, проєктуванням підприємств, інжинірингом ресторанного господарства та крафтових виробництв. Їх поєднання допомагає зрозуміти, що успішний технологічний процес потребує не лише правильної рецептури, а й обґрунтованого вибору сировини, обладнання, послідовності операцій та умов організації виробництва.

Окремо привертає увагу підприємницька складова освітньої програми. Вивчення менеджменту, економіки та бізнес-процесів в індустрії харчування дає можливість подивитися на професію з практичного боку: навчитися враховувати витрати ресурсів, оцінювати доцільність технологічних рішень, розуміти потреби ринку та значення конкурентоспроможності продукції. Вважаю це особливо важливим для майбутніх фахівців, які прагнуть не тільки працювати на підприємствах галузі, а й у перспективі започаткувати власну справу або долучитися до розвитку малого харчового бізнесу.

Позитивно оцінюю також передбачене програмою поєднання теоретичної підготовки з лабораторними заняттями, курсовим проєктуванням і виробничими практиками. Такий підхід створює умови для перевірки теоретичних знань на практиці, розвитку навичок роботи з технологічними завданнями та формування впевненості у прийнятті професійних рішень. Не менш важливим вважаю ознайомлення з реальними умовами діяльності підприємств ресторанного господарства і крафтових виробництв, оскільки це допомагає краще зрозуміти вимоги роботодавців та особливості майбутньої роботи.

Ще однією перевагою вважаю можливість обирати частину освітніх компонентів відповідно до власних інтересів. Це дає змогу визначити пріоритетний напрям професійного розвитку та поглиблювати знання у сферах, які мають найбільше значення для майбутньої кар'єри.

Загалом вважаю, що освітньо-професійна програма має практичну цінність, оскільки орієнтує здобувачів не лише на засвоєння технологічних знань, а й на формування системного бачення виробництва, ініціативності та готовності до професійних викликів. На мою думку, отримана підготовка може стати основою для реалізації себе як фахівця з харчових технологій, участі в інноваційних проєктах та подальшого професійного розвитку у сфері ресторанного господарства й крафтового виробництва. Підтримую реалізацію цієї освітньо-професійної програми та вважаю її актуальною для сучасної харчової індустрії.

Здобувач вищої освіти, гр. ХР-24-1
ОПП «Ресторанні та крафтові технології
здорового харчування» _____ Костянтин КУРСОВ
5.10.26 р.