ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

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

Як здобувач вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» вважаю, що її особливість полягає у комплексному підході до підготовки майбутнього фахівця, який має розуміти не лише технологію виготовлення харчової продукції, а й увесь спектр завдань, пов'язаних із її розробленням, організацією виробництва, забезпеченням якості та безпечності й задоволенням потреб споживачів.

Цінним для мене є поєднання в освітній програмі традиційних основ харчових технологій із сучасними напрямами розвитку ресторанної індустрії та крафтового виробництва. Вивчення технологій кулінарної продукції, основ броматології, організації ресторанного обслуговування, технологій здорового харчування та крафтових виробництв дає змогу сформувати цілісне уявлення про особливості професійної діяльності. Водночас дисципліни, присвячені дитячому та геродієтичному, аюрведичному й органічному харчуванню, допомагають краще зрозуміти різноманітність потреб споживачів і можливості розширення асортименту продукції.

Вважаю важливим, що програма приділяє увагу не лише створенню нового харчового продукту, а й питанням його якості, безпечності, ресурсоефективності та перспектив реалізації. Вивчення стандартів харчової безпеки, екодизайну, інжинірингу ресторанного господарства і крафтових виробництв, а також економіки та бізнес-процесів в індустрії харчування дає змогу побачити технологічну діяльність у ширшому професійному контексті. Це особливо актуально для тих, хто в майбутньому планує працювати у ресторанному бізнесі, на малих харчових підприємствах або розвивати власні крафтові виробництва.

Позитивно оцінюю передбачену програмою практичну підготовку на підприємствах ресторанного господарства та крафтових виробництвах. Вона створює можливість ознайомитися з реальними умовами роботи, особливостями організації технологічних процесів, виробничою дисципліною та професійною взаємодією в колективі. На мою думку, саме поєднання аудиторного навчання з практичним досвідом допомагає краще усвідомити вимоги до майбутньої професії та визначити напрями власного професійного розвитку.

Також позитивним аспектом вважаю наявність вибіркових освітніх компонентів, що дає здобувачам можливість частково формувати власну освітню траєкторію відповідно до інтересів і професійних планів. Це сприяє більш усвідомленому ставленню до навчання та мотивує поглиблювати знання у тих напрямах харчових технологій, які є найбільш перспективними для майбутньої діяльності.

Загалом вважаю освітньо-професійну програму «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» актуальною, змістовною та орієнтованою на сучасні потреби ресторанного господарства й харчової індустрії. Її реалізація сприяє формуванню не лише професійних знань і практичних навичок, а й відповідального ставлення до якості та безпечності харчової продукції, готовності навчатися, адаптуватися до змін і впроваджувати нові технологічні рішення. Вважаю, що програма забезпечує належну основу для подальшого професійного становлення.

Здобувач вищої освіти, гр. ХР-23-1 ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
04.09.2026 р.  Олександр СТЕЦКО