Відгук на проєкт освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю
181 «Харчові технології»

Ознайомившись із проєктом ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування», позитивно оцінюю запропонований зміст підготовки. Програма поєднує вивчення технологій харчової продукції з питаннями організації виробництва та обслуговування споживачів. Вважаю таку побудову доречною для підготовки фахівців ресторанного господарства.

Перевагою проєкту є увага до здорового харчування. Дисципліни «Технологія продукції для дитячого та геродієтичного харчування», «Аюрведичне харчування», «Технології здорового харчування та крафтових виробництв» розкривають спеціалізацію програми. Їх вивчення на основі знань харчової хімії, мікробіології, фізіології та гігієни харчування допоможе студентам розуміти вимоги до складу продукції, обґрунтовувати рецептури та враховувати потреби різних груп споживачів.

Важливим вважаю включення дисципліни «Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства». Майбутньому технологу необхідно розуміти, як організована взаємодія виробництва й обслуговування, які вимоги висуваються до готових страв та їх подавання. Така підготовка доповнює технологічні знання й дає повніше уявлення про роботу закладу ресторанного господарства.

Вважаю проєкт змістовним і корисним для професійної підготовки студентів. Підтримую відкриття освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.

Студентка групи ХТ-21-1, 2 курс
ОП «Харчові технології _____ **Катерина ЗДОРОВЕНКО**