РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Розглянувши проєкт освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування», вважаю її започаткування доцільним і перспективним для підготовки фахівців ресторанного господарства та крафтового виробництва харчової продукції. Запропоноване спрямування враховує потребу підприємств у технологах, здатних розробляти й удосконалювати продукцію, організовувати її виробництво та забезпечувати дотримання вимог до якості й безпечності.

Перевагою проєкту вважаю спрямованість на формування практичних навичок майбутнього технолога з обґрунтування рецептур, вибору способів оброблення сировини та організації виробництва кулінарної й крафтової продукції. Для роботодавця важливо, щоб майбутній фахівець умів обґрунтовувати вибір сировини й технологічних режимів, добирати устаткування, здійснювати необхідні розрахунки та раціонально використовувати виробничі ресурси. Відповідна підготовка створює основу для виконання професійних завдань як у закладах ресторанного господарства, так і на підприємствах із виготовлення крафтової харчової продукції.

Особливу цінність програми вбачаю в орієнтації на здорове харчування. Для підприємств цього напряму важливі фахівці, які розуміють вплив складу сировини та способів її оброблення на властивості й харчову цінність готової продукції. Поєднання цих знань із технологічною підготовкою дасть змогу майбутнім випускникам обґрунтовано розробляти рецептури, удосконалювати асортимент і враховувати потреби різних груп споживачів. Вважаю, що така спеціалізація визначає самостійний професійний профіль запропонованої ОПП.

Важливим для майбутньої професійної діяльності є також вивчення організації виробництва й обслуговування споживачів у взаємозв’язку з економічними засадами роботи підприємства. Це сприятиме розумінню взаємозалежності технологічних рішень, витрат ресурсів, якості продукції та результатів роботи підприємства. Передбачене залучення роботодавців до практичної підготовки дозволить узгоджувати навчальні завдання з реальними умовами виробництва.

Вважаю, що проєкт освітньо-професійної програми має належне змістове підґрунтя для підготовки бакалаврів за обраним спрямуванням. Підтримую започаткування ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара та рекомендую її до затвердження й упровадження в освітній процес.

Директор ТОВ «Веста Лідер» _____ Віктор СИДОРЕНКО
(підпис)
« 16 » *січня* *2023* р.

