ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на оновлену освітньо-професійну програму «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» І (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» ДНУ імені Олеся Гончара

В оновленій ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» найбільш суттєвим вважаю перегляд співвідношення загальнопрофесійних і спеціалізованих компонентів. Вилучення дисциплін «Громадське будівництво в галузі» та «Мерчандайзинг», уведення екодизайну й збільшення обсягу кулінарних технологій та інжинірингу виразніше пов'язують навчальний план із завданнями, визначеними метою програми. Підтримую такий підхід до оновлення: він дозволяє зосередити підготовку на розробленні продукції та технологічному забезпеченні її виробництва.

Позитивно оцінюю збільшення обсягу дисципліни «Сучасний сервіс та організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства». Знання організації обслуговування необхідне й працівникам виробництва: воно допомагає узгоджувати роботу кухні та залу, враховувати послідовність подавання страв і своєчасно виконувати замовлення.

Окремо підтримую введення дисципліни «Стандарти харчової безпеки у ресторанних та крафтових технологіях». Для професійної кухні ці питання є частиною щоденної роботи – від приймання сировини до зберігання напівфабрикатів і відпуску готових страв.

Включення екодизайну також вважаю доречним. Цей компонент доповнює підготовку питаннями відповідального використання ресурсів і врахування екологічних вимог під час організації виробництва.

Оновлення програми посилює ті складники підготовки, які безпосередньо потрібні в малому бізнесі як для закладів ресторанного господарства, так і крафтових харчових підприємств. Підтримую внесені зміни та рекомендую ОПП до подальшої реалізації.

Здобувачка вищої освіти, гр. ХР-23-1
ОПП «Ресторанні та крафтові
технології здорового харчування _____ Катерина БОЙЧЕНКО
«26» 03 2025 р.