ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на нову редакцію освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

З погляду здобувача освіти важливо, щоб зміни в навчальному плані допомагали ґрунтовніше опановувати професію та застосовувати знання під час виконання практичних завдань.

Підтримую виокремлення дисциплін «Інформаційні та комунікаційні технології» та «Інженерна та комп'ютерна графіка» замість їх вивчення в межах одного компонента. Робота з інформацією та виконання графічних завдань потребують різних умінь. Окреме викладання дозволяє приділити належну увагу кожному з цих складників підготовки.

Обґрунтованим вважаю розподіл дисципліни «Технології кулінарної продукції ресторанного господарства» на два семестри зі збільшенням її обсягу до семи кредитів. Це створює можливість послідовніше вивчати технології та закріплювати матеріал упродовж навчального року.

Позитивно оцінюю перенесення дисципліни «Технології здорового харчування та крафтових виробництв» і відповідної курсової роботи на п'ятий семестр. За такого розміщення студенти опрацьовують ці питання до технологічної практики шостого семестру та можуть використати набуті знання під час її проходження.

Оновлену редакцію ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» оцінюю позитивно. Вважаю запропоновані зміни послідовними та корисними для навчання. Підтримую оновлену ОПП і її подальшу реалізацію в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.

Здобувач вищої освіти, гр. ХР-23-1
ОПП «Ресторанні та крафтові
технології здорового харчування» _____ Олександр СТЕЦКО
«24» 03 2025 р.