РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

З огляду на визначені цілі підготовки, зміст освітніх компонентів та передбачені результати навчання, проєкт освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» оцінюю позитивно. Програма має прикладний характер й окреслює професійні завдання майбутнього технолога у сфері виробництва кулінарної та крафтової харчової продукції.

Методично обґрунтованою вважаю побудову навчального плану, яка дозволяє послідовно переходити від вивчення властивостей сировини й закономірностей її перетворень до розроблення технологій та організації виробництва. Поєднання дисциплін загального блоку ОК створює необхідне підґрунтя для засвоєння професійних компонент з професійного блоку ОК. Така послідовність важлива для формування системних знань і здатності обґрунтовувати технологічні рішення.

Окремо відзначаю відображення в проєкті ОПП питань професійної комунікації. Уміння представляти результати роботи, аргументувати запропоновані рішення та взаємодіяти з колегами є важливою частиною підготовки технолога. Передбачені програмні результати навчання щодо ділового спілкування, роботи в команді й координації діяльності виробничих підрозділів доповнюють технологічну підготовку та відповідають характеру майбутньої професійної діяльності.

Перевагою програми також вважаю поєднання інженерних і технологічних завдань. Вивчення проєктування підприємств та інжинірингу ресторанного господарства й крафтових виробництв дозволяє враховувати вимоги до організації виробництва вже на етапі розроблення технології. Такий підхід сприяє формуванню вміння оцінювати можливість реалізації запропонованих рішень з огляду на устаткування, виробничі площі та необхідні ресурси.

Вважаю проєкт ОПП змістовним і методично послідовним. Підтримую його затвердження та започаткування освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» на базі кафедри харчових технологій в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара

Випускниця 2018 року
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОП «Харчові технології», спеціальність
181 «Харчові технології» _____ **Юлія АРТЕМЕНКО**
«13» 12 **2022** р.