РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму

«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним упровадженням інноваційних технологій, розширенням асортименту продукції оздоровчого призначення, популяризацією крафтового виробництва та зростанням попиту на якісну, безпечну й функціональну харчову продукцію. За таких умов підготовка фахівців, здатних поєднувати технологічну компетентність, розуміння принципів здорового харчування та підприємницьке мислення, набуває особливого значення.

Ознайомлення з освітньо-професійною програмою «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара дає підстави відзначити її актуальну предметну спрямованість та орієнтацію на сучасні тенденції розвитку харчової галузі. Поєднання ресторанних технологій, крафтового виробництва та принципів оздоровчого харчування формує цілісну професійну модель підготовки фахівця, здатного працювати в умовах сучасного ресторанного бізнесу, розробляти нові види продукції та адаптувати технологічні рішення до потреб різних категорій споживачів.

Особливої уваги заслуговує інтеграція в освітню програму технологічних знань. Розуміння хімічного складу продовольчої сировини, фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів, закономірностей зміни властивостей продуктів під час оброблення є необхідною основою для розроблення якісної та безпечної ресторанної продукції. Важливим є також формування компетентностей щодо вибору сировини, обґрунтування рецептурного складу, визначення технологічних параметрів і контролю якості готових виробів.

Науково-практичну цінність програми вбачаю в її орієнтації на здорове харчування та створення продукції з підвищеною харчовою й біологічною цінністю. Сучасний фахівець ресторанного господарства має не лише володіти традиційними технологіями приготування страв, а й розуміти принципи збалансованого харчування, значення основних нутрієнтів, можливості використання функціональних інгредієнтів, рослинної сировини та біологічно активних компонентів. Така підготовка створює підґрунтя для розроблення інноваційної продукції оздоровчого призначення, адаптації рецептур, удосконалення технологічних процесів та формування асортименту з урахуванням сучасних харчових потреб населення.

Окремо позитивно оцінюю включення крафтового напряму до професійної підготовки. Крафтові технології передбачають поєднання традиційних рецептур і локальних кулінарних особливостей із сучасними науково обґрунтованими підходами до виробництва. Це відкриває можливості для роботи з регіональною сировиною, відродження гастрономічних традицій, створення автентичної продукції та її технологічного вдосконалення. Водночас важливою умовою розвитку крафтового виробництва залишається дотримання вимог до якості й безпечності, стандартизації, належної організації технологічних процесів та раціонального використання ресурсів.

Таким чином, освітньо-професійну програму «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара оцінюю позитивно. Вважаю її актуальною, практично орієнтованою та такою, що забезпечує належну основу для підготовки фахівців відповідно до сучасних вимог харчової галузі. Підтримую подальшу реалізацію та розвиток програми.

Рецензентка
Кандидатка технічних наук, доцентка,
доцентка кафедри технологій харчових виробництв
і ресторанного господарства
Полтавського університету економіки і торгівлі Аліна ГЕРЕДЧУК

Особистий підпис А. Гередчук
ЗАВІРЯЮ
начальник відділу кадрів ПУЕТ
Л. Золотовух

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІДЕНТИФІКАЦІЙНИЙ КОД 02071597
КАНЦЕЛЯРІЯ
УКРАЇНА