Рецензія

на проєкт ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти; спеціальність 181 «Харчові технології»

Ознайомившись із проєктом ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування», позитивно оцінюю її зміст і підтримую впровадження. Програма має визначене професійне спрямування та розширює можливості вибору для вступників, зацікавлених у технологіях харчової продукції, ресторанному господарстві та здоровому харчуванні.

Позитивно оцінюю передбачені ОПП можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії. На вибіркові дисципліни відведено 60 кредитів ЄКТС, що становить 25 % загального обсягу програми. Їх обрання з університетського та факультетського каталогів дозволяє здобувачам доповнювати обов'язкову підготовку відповідно до власних професійних інтересів. Вважаю це суттєвою перевагою для студентів, які прагнуть поглибити знання в окремих питаннях спеціальності та усвідомлено визначати напрями подальшого навчання.

Важливою особливістю ОПП є увага до харчової цінності продукції та потреб різних груп споживачів. Включення дисциплін із технологій здорового харчування, продукції для дітей і літніх людей конкретизує спеціалізацію програми. Це створює основу для підготовки фахівців, які зможуть обґрунтовувати склад рецептур і вибір способів оброблення сировини з урахуванням призначення готової продукції.

Позитивно оцінюю передбачені практики, курсові роботи та проєкти. Вони забезпечують можливість поєднувати знання з різних дисциплін під час виконання конкретних завдань, набувати досвіду самостійного ухвалення рішень та обґрунтовувати отримані результати. Практична підготовка на підприємствах також важлива для розуміння умов майбутньої професійної діяльності.

Загалом вважаю проєкт ОПП змістовним, послідовно побудованим і доцільним для реалізації.

Студентка групи ХТ-22у-1, 1 курс
ОП «Харчові технології» _____ **Вероніка ШИБІЛІСТ**
«14» 12 **2022** р.