РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
та освітньо-професійну програму
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

ОПП «Харчові технології» та ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» мають спільну фахову основу, але різні професійні акценти. Це належно відображено в побудові стратегії викладання освітніх компонент: здобувачі обох програм опановують дисципліни загального професійного спрямування, зокрема «Вступ до спеціальності», «Устаткування в галузі», «Процеси і апарати харчових виробництв» та «Харчову хімію». Така спільна підготовка формує необхідну базу для подальшого вивчення фахових компонентів.

Професійне спрямування програм надалі розмежовується відповідно до їхніх цілей. В ОП «Харчові технології» воно розкривається, зокрема, через дисципліни «Технологія галузі» та «Методи контролю продукції в галузі». В ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» спеціалізацію визначає низка компонентів: «Технології кулінарної продукції ресторанного господарства», «Технологія продукції для дитячого та геродієтичного харчування», «Аюрведичне харчування», «Технології здорового харчування та крафтових виробництв», «Інжиніринг ресторанного господарства та крафтових виробництв» і «Технології органічної продукції». Такий добір дисциплін послідовно розкриває технологічну специфіку ресторанного господарства, крафтового виробництва та продукції здорового харчування.

З огляду на відмінності у професійних профілях, спрямованості освітніх програм і цілях підготовки вважаю доцільним передбачити в ОПП «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» дисципліну «Технологія виробництва харчової продукції». Це дасть змогу узгодити її зміст із фаховими компонентами освітньої програми та зосередити підготовку здобувачів на технологіях виробництва кулінарної й крафтової продукції.

В ОПП «Харчові технології» доцільно зберегти дисципліну «Харчові технології», зосередивши її зміст на загальних технологіях харчових виробництв.

Практичну спрямованість ОПП посилює передбачений програмою обсяг практичної підготовки — не менше 18 кредитів ЄКТС. Практика на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства та крафтових виробництвах створює умови для застосування набутих знань у виробничій діяльності і не обмежує випускників в обранні майбутньої професії. Поєднання технологічних, інженерних і практичних компонентів формує добру основу для подальшого розвитку обох програм та їх удосконалення відповідно до потреб харчової промисловості й ресторанного господарства.

Директор ТОВ **«Біолайт»** **Петухов М.О.**

Україна "БІО ЛАЙТ" 41815746 м. Запоріжжя