РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології»

Взаємодія закладів вищої освіти з професійними об'єднаннями та представниками галузі є важливою умовою підготовки фахівців, здатних орієнтуватися в сучасних вимогах ринку праці та враховувати реальні потреби ресторанного бізнесу. Саме тому вважаю особливо цінною співпрацю громадської організації «РЕСТОРАННА ГІЛЬДІЯ» з Дніпровським національним університетом імені Олеся Гончара в межах реалізації освітньо-професійної програми «Харчові технології».

Як представник професійної ресторанної спільноти, беру участь у взаємодії з університетом як стейкхолдер освітньої програми, зокрема через проведення гостьових лекцій для здобувачів вищої освіти. Такий формат співпраці дає можливість доповнювати академічну підготовку практичним баченням розвитку ресторанної індустрії, знайомити студентів із сучасними тенденціями галузі, актуальними професійними викликами, вимогами до якості послуг і продукції, а також особливостями організації діяльності закладів ресторанного господарства.

Вважаю, що гостьові лекції мають особливу освітню цінність, оскільки створюють безпосередній зв'язок між навчальним матеріалом і професійним середовищем. Студенти отримують можливість не лише поглибити знання, а й побачити, як технологічні рішення, якість харчової продукції, організація виробничих процесів та очікування споживачів взаємопов'язані в реальній діяльності ресторанного підприємства. Важливим результатом такої взаємодії є також формування розуміння того, що сучасний фахівець із харчових технологій повинен володіти не лише технологічними знаннями, а й розуміти ринковий контекст, бути комунікабельним, гнучким та готовим до професійного розвитку.

Позитивно оцінюю передбачену проєктом ОП орієнтацію на поєднання технологічної, організаційної та управлінської підготовки. Для ресторанної сфери важливими є компетентності, пов'язані з розробленням і вдосконаленням технологій харчової продукції, забезпеченням її якості та безпечності, раціональним використанням сировини, організацією виробничих процесів і впровадженням інноваційних рішень. Зміст освітньої програми створює необхідне підґрунтя для формування таких компетентностей.

Окремо хочу відзначити значення залучення представників професійного середовища до обговорення освітньої програми та освітнього процесу. Така співпраця дає змогу своєчасно враховувати зміни в ресторанній індустрії, актуалізувати зміст професійної підготовки та посилювати практичну спрямованість навчання. Переконаний, що партнерство університету з громадськими професійними об'єднаннями є перспективним напрямом розвитку освітньої програми, оскільки сприяє формуванню відкритого діалогу між освітою та галуззю.

Підтримую проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» редакції 2026 року та вважаю доцільним продовження й розширення співпраці між університетом і громадською організацією «РЕСТОРАННА ГІЛЬДІЯ», зокрема шляхом проведення гостьових лекцій, професійних зустрічей, обговорення актуальних галузевих питань та залучення фахівців ресторанної індустрії до освітнього процесу.

Директор громадської організації
«РЕСТОРАННА ГІЛЬДІЯ» **Богдан МИХАЙЛОВ**