

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Українська автентична кухня» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр

Українська кухня цілісна і варіативна водночас. Статистика досліджень вказує, що останні роки в Україні та світі виявляється все більше охочих зануритися у пізнання стародавніх культурних традицій, кулінарних особливостей. Це може бути успішно реалізоване при умові підготовки конкурентноспроможних фахівців з виробництва харчової продукції, здатних орієнтуватися у своїй практичній діяльності, приймати правильні рішення в тій чи іншій виробничій ситуації, креативно мислити.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня», що розроблена педагогічними працівниками циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету», містить за мету - підготовку фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми щодо впровадження технологій української автентичної кухні.

Програма сфокусована на динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання, а також збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною.

Основний зміст програми, що важливо для здобувачів, являє собою інтегровану підготовку фахових молодших бакалаврів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на управління технологіями виготовлення харчових продуктів.

Вважаю, що заявлена освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів «Українська автентична кухня» за спеціальністю 181 «Харчові технології» є кваліфікованою для надання якісних освітніх послуг і набуття програмних результатів навчання і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес.

Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор



Ольга ГРИНЧЕНКО