

Відгук
на освітньо-професійну програму «Українська автентична кухня»/
« Ukrainian authentic cuisine»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»
освітня програма «Українська автентична кухня»

Кожна країна пишається своїми національними стравами, вони стають своєрідною кулінарної візитівкою, за якою країну впізнають за кордоном. В Україні є страви, які відомі кожному: борщ, вареники, сало, галушки, пампушки. Так, ці страви найпопулярніші в нашій країні, і ми до них звикли! Але називати їх споконвічно українськими – неправильно.

З національною кухнею не все так просто, вона безпосередньо пов'язана з історією та внутрішніми процесами в державі. Україна – дуже молода країна, колись була в складі інших держав, які поглинали і вбивали нашу культуру, зокрема й кухню. Зараз ми тільки починаємо усвідомлювати власну кухню, вивчати її і відроджувати. Тому що, як би прикро це не звучало, українську кухню вбили, і ми задовольняємося лише тим, що встигли запозичити у інших країн.

Потужним джерелом соціально-економічного зростання та харчової безпеки України на всіх рівнях стають харчові виробництва. За спеціальністю 181 «Харчові технології» для фахової передвищої освіти затверджений стандарт (наказ Міністерства освіти і науки від 17.11.2021 № 1244) спрямованість якого в першу чергу на підготовку висококваліфікованих працівників, конкурентоспроможних на ринку праці України та зарубіжних країн, готових до професійної діяльності та кар'єрного зростання. Тому запровадження цілісної освітньої системи по підготовці висококваліфікованих фахівців, за участю виробництва, державних установ та наукових організацій є актуальним шляхом реалізації державної політики та особливої підтримки спеціальності 181 «Харчові технології».

Освітньо-професійна програма розроблена з урахуванням вимог стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Мета освітньо-професійної програми (ОПП) - підготувати висококваліфікованих фахівців в сфері харчових технологій та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь харчових технологій, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в галузі.

ОПП що рецензується орієнтована на глибоку професійну підготовку, що передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень економічних знань у сфері харчових технологій.

Окремі складові програми націлені на формування сучасних знань та вмінь щодо здатності розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає здатність до аналізу, синтезу явищ і процесів на основі логічних аргументів, перевірених фактів, систематизації інформації з харчових технологій, організації контролю на харчових підприємствах. В освітньо-професійній програмі оптимально поєднано теоретичну та практичну підготовку, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та навичок з виробництва харчових технологій.

Компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Висновок: освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:
Завідувач кафедри
харчових технологій в ресторанній
індустрії, д.т.н., професор



Ольга ГРИНЧЕНКО