

Відгук-рецензія
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

Один з найкращих способів познайомитися з країною – спробувати її на смак. Саме у їжі, способах її приготування і компонентах страви зашифровано культурний код нації. Ці аспекти дають змогу осягнути культурні, ментальні, релігійні особливості народу. Адже ледь не кожна страва на столі українця несла символічне чи обрядове значення.

Метою освітньо-професійної програми (ОПП) «Українська автентична кухня» є підготовка висококваліфікованих фахівців в сфері ресторанних технологій, поєднання теоретичних аспектів професійної діяльності з акцентом на галузь харчових технологій, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в умовах сьогоденних викликів.

Програма, що рецензується, орієнтована на ґрунтовну професійну підготовку, передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень економічних знань у сфері 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» освітньої програми «Українська автентична кухня».

ОПП передбачає оптимальне поєднання змісту теоретичної та практичної підготовки, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та практичних навичок з харчових технологій.

Висновок: освітньо-професійна програм «Українська автентична кухня» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» може бути рекомендована до впровадження.

Рецензент:

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



Анастасія СЕРГУШИНА