

## ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Українська автентична кухня» фахового молодшого бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Підготовка досвідчених фахівців у сфері харчових технологій з ухилом в виробництво національних страв на сьогоднішній день є актуальним завданням. Україна пишається своїми автентичними стравами, вони є кулінарної прикрасою та гордістю нашої країни.

Представлена освітньо-професійна програма (далі ОПП) для фахової передвищої освіти, розроблена на основі діючого стандарту, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244, який спрямований на підготовку висококваліфікованих працівників, конкурентоспроможних на ринку праці України та зарубіжних країн, готових до професійної діяльності та кар'єрного зростання.

Метою даної ОПП є формування у здобувачів освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері харчових технологій та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь автентичних харчових технологій, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в галузі.

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

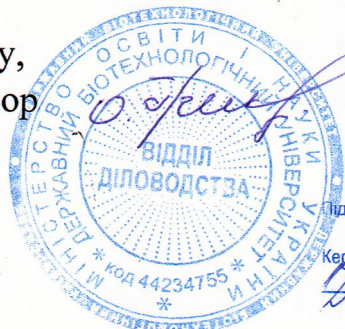
Освітньо-професійна програма має освітню та наукову складові загалом у 150 кредитів ЄКТС, передбачає опанування обов'язкових освітніх компонентів та практичної підготовки, а також наявність вибіркових освітніх компонентів, де увага виключно спрямована на професійну підготовку.

Структурна схема ОПП побудована логічно. Компетентності, що визначені в ОПП, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

**Висновок:** Реалізація поданої ОПП «Українська автентична кухня» сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності розв'язувати комплексні завдання у харчовій галузі. Програма має самостійний, творчий характер, є завершеною, повністю відповідає встановленим вимогам.

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

Ольга ГРИНЧЕНКО



Підпис *Гринченко О*  
**ЗАСВІДЧУЮ**  
Керівник відділу діловодства ДБУ  
*Гринченко О*