

**Відгук-рецензія**  
**на освітньо-професійну програму «Українська автентична кухня»/**  
**« Ukrainian authentic cuisine» спеціальності 181 «Харчові технології»**  
**галузі знань 18 «Виробництво та технології»**  
**кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр**

За 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 конкурентоспроможних 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 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 орієнтована на ґрунтовну професійну підготовку, передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень у сфері харчових технологій.

Компетентності і програмні результати, що визначені в освітньо-професійній програмі, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Українська автентична кухня» та відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

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

Таким чином, освітньо-професійна програма «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