

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Українська автентична кухня»
фахової передвищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Сфера гастрономії сьогодні відіграє важливу роль не лише в харчовій безпеці, а й у збереженні та популяризації національної культурної спадщини. Зростає інтерес до традиційних українських страв як у межах країни, так і за кордоном, що відкриває нові можливості для розвитку туристичної, ресторанної та харчової галузей. У цих умовах особливого значення набуває підготовка фахівців, здатних професійно відтворювати автентичні рецептури, дотримуватись технологічних традицій, а також адаптувати українську кухню до сучасних вимог безпечності, якості та презентації. Це обумовлює актуальність підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Українська автентична кухня», що запропонована у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Освітньо-професійна програма є структурованою та логічною. В ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, перелік компетентностей випускника, зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання, ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми, академічна мобільність, перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання, форма атестації, вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти, матриці відповідності компетентностей та результатів навчання обов'язковим компонентам.

Метою ОПП є підготовка 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 базується на узагальненні національних традицій приготування страв української кухні; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для розв'язання типових задач і практичних проблем із впровадження технологій української автентичної кухні.

Освітні компоненти ОПП є сучасними та практикоорієнтованими, повністю забезпечують набуття загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом фахової передвищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 та даною освітньо-професійною програмою.

З метою посилення практичної підготовки фахових молодших бакалаврів за ОПП «Українська автентична кухня» доцільно розширити використання

інтерактивних методів навчання, зокрема: навчальних тренінгів, кейс-методів, ділових ігор, виробничих практикумів на базі лабораторій та підприємств. Застосування таких форм сприяє моделюванню типових виробничих ситуацій, формуванню професійних компетентностей та підвищенню готовності здобувачів до реальної діяльності у сфері харчової промисловості.

В цілому освітньо-професійна програма «Українська автентична кухня» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво повністю відповідає вимогам сучасної освіти, запитам ринку праці та рекомендується для реалізації у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Рецензент

Завідувачка кафедри харчових технологій
в ресторанній індустрії

Державного біотехнологічного університету,
доктор технічних наук, професор

О. Гринченко

Ольга ГРИНЧЕНКО

17.04.2028р.



Гринченко О
Підпис
ЗАСВІДЧУЮ
керівник відділу діловодства ДБТУ
Григорук М