

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Крафтові технології та гастрономічні інновації» для підготовки здобувачів вищої освіти СВО «бакалавр» за спеціальністю «Харчові технології»

Питання впровадження крафтового виробництва в сучасних умовах набуває все більшої актуальності. Це пов'язане з тим, що мале підприємництво в ці складні часи шукає ефективні способи виходу на локальні ринки та закріплення на них на тривалий час. Позитивними чинниками розвитку крафтових виробництв у аграрній сфері є популяризація здорового способу життя та більш свідомий підхід до системи власного харчування; поширення різноманітних дієтичних напрямків, пов'язаних з медичними показаннями чи релігійними обмеженнями (безлактозне харчування, гіпоалергенна їжа, відмова від споживання певних видів м'яса, риби тощо); загальне зростання доходів населення та їх диференціація; шанування сімейних традицій та довіра до їх перевіреної якості; орієнтація на місцеві компанії біля дому. Саме перераховані тенденції призвели до того, що українці дедалі частіше звертають увагу на натуральність продуктів, їх склад та походження, а також з безпекових питань (зокрема за часів карантину) формують лояльність локальним виробництвам. Виробники крафтової продукції потребують фахових знань, які можуть отримати навчаючись на освітньо-професійній програмі «Крафтові технології та гастрономічні інновації».

Освітньо-професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» для підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЕКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти. Перелік компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти сформульований у термінах результатів навчання. Форма атестації здобувачів вищої освіти та вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти відповідає вимогам до здобувачів СВО «бакалавр».

В освітньо-професійній програмі передбачені освітні компоненти, які формують фахові та загальні компетенції, що дозволить виховати свідомого громадянина України та фахівця у галузі крафтових технологій, гостинності та бізнесу в харчових технологіях.

Освітня програма бакалавра ґрунтується на набутті глибоких знань і критичного підходу до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.

Директор ТОВ «Айстра»



Людмила СТУПЕНКО