

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

На сьогоднішній день дуже стрімко розвивається тренд виробництва «крафтової» харчової продукції (м'ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад тощо), що має не лише економічний, але і соціальний ефект. Таке виробництво передбачає виготовлення продуктів харчування на малих та середніх потужностях за загальними унікальними, традиційними або автентичними рецептурами та потребує фахівців даної сфери. Незважаючи на те, що Сумщина є прикордонною зоною, і в період воєнного стану має нижчий потенціал туристичної привабливості, порівняно з іншими регіонами України. Без сумніву, затребуваність у таких фахівцях буде зростати як у харчовій промисловості так і сфері гостинності. Місцеві крафтові виробники здатні забезпечувати продовольчу безпеку в регіоні. Залишається актуальним питання належної підготовки кадрів для професійної діяльності у сфері організації крафтових технологій та інновацій сфери гостинності.

Сумський національний аграрний університет, першим серед навчальних закладів України, започаткував підготовку здобувачів першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» за офіційною освітньою програмою «Крафтові технології та гастрономічні інновації», яка є новим напрямком вищої освіти в Україні.

Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих фахівців з виробництва харчових продуктів та ресторанних технологій, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування міні-підприємств харчової промисловості, впроваджувати інновації в галузі, розвивати культуру харчування.

Освітньо-професійна «Крафтові технології та гастрономічні інновації» базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування міні-підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням.

Подану на рецензування освітню програму «Крафтові технології та гастрономічні інновації» укладено на високому теоретичному, методичному і фаховому рівні та згідно Закону України «Про вищу освіту» і відповідає вимогам щодо забезпечення високого рівня підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Завідувач кафедри переробки продукції
тваринництва та харчових технологій МНАУ,
кандидат с.-г. наук, доцент

Олена ПЕТРОВА

Підпис засвідчую
Начальник відділу кадрів

Людмила МАШКІНА

