

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 Виробництво та технології
освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр

У складний період розвитку нашої держави потрібні фахівці, здатні забезпечувати населення якісними продуктами харчування. Це важливе завдання може бути успішно реалізоване при умові підготовки конкурентноспроможних 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 «Виробництво харчової продукції» розроблена робочою групою та працівниками циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» і містить опис, мету перелік компонент та логічну послідовність їх виконання, форму атестації здобувачів фахової передвищої освіти, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, а також матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми.

Програма сфокусована на динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання, а також збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною.

Оцінюючи дану освітньо-професійну програму стверджую, що вона сформована відповідно до сучасних вимог і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес.

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



Ольга ГРИНЧЕНКО