

ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» фахового молодшого бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Потужним джерелом харчової безпеки України та її соціально-економічного зростання є харчова промисловість. Для задоволення попиту населення харчова промисловість виробляє широкий асортимент продуктів харчування. В цьому аспекті важливе значення має підготовка фахівців, які здатні здійснювати кваліфіковану і безпомилкову діяльність під час виконання заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості.

Пропонована гарантом і робочою групою від ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» освітньо-професійна програма (далі ОПП) враховує всі вимоги стандарту (наказ Міністерства освіти і науки від 17.11.2021 № 1244), спрямованість якого – підготовка висококваліфікованих працівників, конкурентоспроможних на ринку праці України та зарубіжних країн, готових до професійної діяльності та кар'єрного зростання.

Мета ОПП – підготовка висококваліфікованих ініціативних фахівців, спроможних до швидкої адаптації в галузі, в сфері харчових технологій та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь харчових технологій. Програма передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій у сфері харчових технологій. Окремі складові програми націлені на формування сучасних знань та вмінь щодо здатності розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності; передбачають здатність до систематизації інформації з харчових технологій, організації контролю на харчових підприємствах.

В ОПП оптимально поєднано теоретичну та практичну підготовку, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та навичок з виробництва харчових технологій. Компетентності, що визначені в ОПП, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра.

Висновок: ОПП «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» повністю відповідає встановленим вимогам, має самостійний, творчий характер і може бути рекомендована до впровадження.

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



Ольга ГРИНЧЕНКО

Підпис *Гринченко О*
ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу діловодства ДБТУ
Гринченко О