

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Виробництво харчової продукції»
фахової передвищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Харчова промисловість відіграє ключову роль у забезпеченні населення якісними та безпечними продуктами харчування, постійно адаптуючись до зростаючих вимог споживачів і викликів сучасного ринку. У цих умовах особливого значення набуває підготовка фахівців, які здатні не лише забезпечувати стабільне виробництво, а й ефективно впроваджувати сучасні технології та контролювати якість харчових продуктів на всіх етапах технологічного процесу. Це обумовлює актуальність підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції», що реалізується 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 в харчовій галузі.

Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у харчовій галузі; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для розв'язання типових задач і практичних проблем із розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів.

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 «Виробництво харчової продукції» 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 «Виробництво харчової продукції» 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

17.04.2025р.



Гринченко О
ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу діловодства ДБТУ
Григорук М