

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої 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 бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», що запропонована у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».

Представлена освітньо-професійна програма є структурованою та логічною. В ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічна мобільність, перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність, форма атестації, матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам, матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими компонентами.

Метою ОПП є підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв'язання складних задач і практичних проблем у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у харчовій галузі; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості.

Освітні компоненти ОПП є сучасними та практикоорієнтованими, повністю забезпечують набуття загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 та даною освітньо-професійною програмою.

З метою посилення практичної підготовки бакалаврів за ОПП «Харчові технології» 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

В цілому освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої 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».

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

Ольга ГРИНЧЕНКО
17.04.2025р.



ЗАСВІДЧУЮ