

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

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена у відповідності до чинного Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244.

Обсяг освітньо-професійної програми – 150 кредитів ECTS. Метою програми 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 є освітньо-професійною. Вона 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; націлена на всебічне вивчення засад фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.

Дана освітньо-професійна програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання, збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожним освітнім компонентом, завдяки чому формує у здобувачів освіти компетентності, що є актуальними на ринку праці та необхідними для розв'язання типових завдань із розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів.

Рецензована освітньо-професійна програма містить комплекс актуальних освітніх компонентів, в результаті опанування яких здобувачі освіти мають можливість набувати відповідні загальні та спеціальні компетентності, що необхідні для майбутньої успішної професійної діяльності. Кожен обов'язковий освітній компонент сприяє досягненню мети освітньо-професійної програми та запланованих результатів навчання. Послідовність опанування освітніх компонентів, передбачена структурно-логічною схемою, є раціональною та обґрунтованою.

Реалізація програми має достатнє ресурсне забезпечення. Разом з тим з метою підвищення якості підготовки фахових молодших бакалаврів, що здобувають освіту за ОПП «Виробництво харчової продукції», доцільно поглибити взаємодію з ширшим колом суб'єктів господарювання харчової галузі з метою послідовного удосконалення та оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до потреб сучасного ринку праці.

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» є актуальною, розроблена із врахуванням інтересів стейкхолдерів, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців харчової галузі і може бути рекомендована для впровадження в освітній процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Рецензент

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



Анастасія СЕРГУШИНА

17.04.2025р.

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

Григор'єв М

Відгук-рецензія
на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»/
«Food production» за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр

Головним завданням харчової галузі є задоволення потреб споживачів у якісних продуктах харчування, а тому важливе значення має підготовка фахівців високого рівня, які творчо здатні до вирішення професійних завдань. Харчова промисловість на даний час одна з структуроформуючих галузей економіки України.

Програма «Виробництво харчової продукції» орієнтована на ґрунтовну професійну підготовку, що передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень у сфері харчових технологій.

Метою освітньо-професійної програми (ОПП) є підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими 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.

Структурна схема освітньо-професійної програми побудована логічно і містить актуальні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання. Компетентності, що визначені в освітньо-професійній програмі, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Виробництво харчової продукції».

ОПП передбачає оптимальне поєднання змісту теоретичної та практичної підготовки, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та практичних навичок з харчових технологій.

Хочу зазначити, що ОПП «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» (ступінь освіти фаховий молодший бакалавр) повністю відповідає встановленим вимогам і її доцільно впровадити в освітній процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Рецензент:
Директор ТОВ «Чіф Кеш»



Анастасія СЕРГУШИНА

22.03.2024р.

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 дипломатичної служби

22.03.2024р

Відгук рецензія
на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»/
«Food production»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»
освітня програма «Виробництво харчової продукції»

Харчова промисловість – одна з провідних структуроформуючих галузей агропромислового й промислового комплексів.

Програма, що рецензується, орієнтована на ґрунтовну професійну підготовку, передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень економічних знань у сфері харчових технологій.

Метою освітньо-професійної програми (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 коикретні проблеми в харчовій галузі.

Компетентності, що визначені в освітньо-професійній програмі, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Виробництво харчової продукції».

ОПП передбачає оптимальне поєднання змісту теоретичної та практичної підготовки, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та практичних навичок з харчових технологій.

Висновок: освітньо-професійна програм «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

Рецензент:

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



Анастасія СЕРГУШИНА

04.04.2023р.

Відгук
на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»/
«Food production»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»
освітня програма «Виробництво харчової продукції»

Потужним джерелом соціально-економічного зростання та харчової безпеки України на всіх рівнях стають харчові виробництва. За спеціальністю 181 «Харчові технології» для фахової передвищої освіти затверджений стандарт (наказ Міністерства освіти і науки від 17.11.2021 № 1244) спрямованість якого в першу чергу на підготовку висококваліфікованих працівників, конкурентоспроможних на ринку праці України та зарубіжних країн, готових до професійної діяльності та кар'єрного зростання. Тому запровадження цілісної освітньої системи по підготовці висококваліфікованих фахівців, за участю виробництва, державних установ та наукових організацій є актуальним шляхом реалізації державної політики та особливої підтримки спеціальності 181 «Харчові технології».

Освітньо-професійна програма розроблена з урахуванням вимог стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Мета освітньо-професійної програми (ОПП) - підготувати висококваліфікованих фахівців в сфері харчових технологій та поєднання теоретичних аспектів майбутньої діяльності з акцентом на галузь харчових технологій, ініціативних та спроможних до швидкої адаптації в галузі.

ОПП що рецензується орієнтована на глибоку професійну підготовку, що передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень економічних знань 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, що передбачає здатність до аналізу, синтезу явищ і процесів на основі логічних аргументів, перевірених фактів, систематизації інформації з харчових технологій, організації контролю на харчових підприємствах. В освітньо-професійній програмі оптимально поєднано теоретичну та практичну підготовку, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та навичок з виробництва харчових технологій.

Компетентності, визначені в освітньо-професійній програмі, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Висновок: освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» кваліфікація: ступінь освіти фаховий молодший бакалавр повністю відповідає встановленим вимогам 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

03.04.2023 р.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Харчова промисловість - це стратегічно важлива галузь на сьогоднішній день. Цій сфері приділяється найпильніша увага, а фахівці в області виробництва харчових продуктів завжди мали і матимуть попит на ринку праці. У зв'язку з цим підготовка фахових молодших бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» є важливим завданням сучасної освіти.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» розроблена педагогічними працівниками циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244.

Особливістю програми є формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями.

Компоненти освітньої програми забезпечують формування загальних і фахових компетентностей, а також очікуваних програмних результатів навчання у логічному взаємозв'язку, що підтверджено структурно-логічною схемою освітньої програми, матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, а також матрицею забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми.

Відповідно до вищевикладеного, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» є актуальною та дозволяє проводити підготовку фахівців з виробництва харчової продукції, які володіють сучасними теоретичними знаннями, вміннями та практичними навичками у професійній сфері.

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



А. А. Сергушина

24.06.2022р.

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

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

24.06.2022 р.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Харчова промисловість - одна з провідних галузей народного господарства України. Тому підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими та теоретичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також широким спектром практичних навичок дуже потрібні для розвитку нашої держави.

Пропонована гарантом і робочою групою Харківського торговельно-економічного коледжу освітньо-професійна програма враховує чинні закони України «Про освіту», «Про вищу освіту», має освітню та наукову складові загалом у 150 кредитів ЄКТС, передбачає опанування обов'язкових освітніх компонентів та практичної підготовки, а також вибіркові освітні компоненти, де увага виключно спрямована на професійну підготовку за вибором здобувача.

Структурна схема освітньо-професійної програми побудована логічно і містить актуальні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання.

Основою освітньо-професійної програми є надання теоретичних і практичних навичок з технології виробництва харчової продукції, технологічного устаткування харчових виробництв, контролю якості та безпечності харчової продукції, новітніх технологій харчової продукції.

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

В цілому, заявлену освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра «Виробництво харчової продукції» вважаю кваліфікованою і достатньою для формування відповідної компетентності та програмних результатів навчання.

Директор ТОВ «Чіф Кеш»



А. А. Сергушина

30.08.2024 р.

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

Підготовка досвідчених фахівців у сфері харчових виробництв, які здатні здійснювати кваліфіковану і безпомилкову діяльність під час виконання заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості, на сьогоднішній день є важливим завданням.

Представлена освітньо–професійна програма від ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» розроблена відповідно до сучасних вимог ринку праці. Метою даної програми 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.

Зміст освітньо–професійної програми містить ряд фахових дисциплін, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є загальні та фахові. Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Структурно-логічна схема відображає логіку й послідовність викладання обов’язкових освітніх компонентів і проходження практики.

Реалізація поданої освітньо–професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом. В цілому дана освітньо–професійна програма відповідає вимогам МОН України та заслуговує на позитивну оцінку.

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



Ольга ГРИНЧЕНКО

Ділячись
ЗАСВІДЧУЮ
керівник відділу діловодства ДПУ

30.08.2021 р.