

Рецензія-відгук
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181
«Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та
технологія» Дніпровського транспортно-економічного фахового
коледжу

Надана на рецензування освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технологія» представляє собою комплекс документів, що розроблені на основі Стандарту фахової передвищої освіти, що затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244.

ОПП «Харчові технології» відповідає вимогам зазначеного Стандарту, регламентує цілі, очікувані програмні результати, зміст, організаційні вимоги та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технологія».

Метою ОПП є здобуття знань та практичних компетентностей необхідних для виконання професійних завдань інноваційного характеру, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у галузі,

Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку фахівців, які здатні вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Структура ОПП передбачає оволодіння понятійно-категоріальним апаратом спеціальності, знання та вміння використовувати комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. У здобувачів формуються спеціальні компетентності, що дозволяють їм використовувати в практичній діяльності устаткування закладів ресторанного господарства, управляти якістю продукції та послуг, застосовувати знання із санітарії і гігієни при виробництві харчової продукції.

ОПП включає обов'язкову та варіативну частини, загальний обсяг ОПП – 150 кредитів ЄКТС. Освітні компоненти навчального плану за ОПП, що рецензується, формують усю необхідну сукупність загальних та спеціальних фахових компетентностей передбачених відповідним Стандартом фахової передвищої освіти. Розкривають сутність актуальних на сьогодні проблем в сфері харчових технологій. В освітньому процесі передбачені сучасні технології та методики, засоби активації пізнавальної діяльності здобувачів освіти.

До конкурентних переваг ОПП, що рецензується, можна віднести максимальне врахування вимог роботодавців при формуванні переліку освітніх компонентів, які за своїм змістом здатні забезпечити очікувані результати навчання та залучення до освітнього процесу провідних фахівців галузі.

Отже, надана на рецензування освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технологія» Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу, відповідає заявленому рівню підготовки та основним вимогам Стандарту фахової передвищої освіти, що затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244, реалізація якої здатна сформувати загальні та спеціальні компетентності для вирішення професійних завдань. Освітньо-професійна програма «Харчові технології» може використовуватись для підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Рецензент:

канд. техн. наук, доцент
кафедри харчових технологій
Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара

Андрій ФАРИСЄВ

