

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Харчові технології та інженерія»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 – Харчові технології
галузі знань 18 – Виробництво і технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Метою освітньо-професійної програми є професійна підготовка висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, які здатні використовувати набуті теоретичні та професійні компетентності у підприємствах харчової промисловості та громадського харчування для вирішення практичних завдань технічного і технологічного характеру.

Для підготовки майбутніх фахівців Програмою передбачено використання загальнонаукових та спеціальних методів, професійних технологій, застосування яких дозволить найбільш ефективно оволодіти сучасними знаннями, вміннями та практичними навичками у професійній сфері.

Теоретичний зміст предметної області складають: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої та нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Складові освітньо-професійної програми спрямовані на формування загальних та професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Для здійснення викладання, навчання та оцінювання студентів згідно освітньо-професійної програми, застосовуються усі види навчальної роботи, що регламентовані нормативними документами для вищої школи.

Навчально-методичне та інформаційне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний конвент, базується на сучасних інформаційно-комунікативних технологіях, що дозволить підготувати висококваліфікованих фахівців. Підготовку фахівців спеціальності 181 Харчові технології забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні кадри різних кафедр університету включно з випусковою кафедрою.

Комплектування кадрового складу для реалізації Програми відбувається відповідно до ліцензійних вимог, затверджених Постановою Кабінету міністрів України від 30 грудня 2015 р., № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». Всі науково-педагогічні працівники, які залучені до подальшої реалізації

освітньої програми, є штатними співробітниками Чернігівського національного технологічного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.

Матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення дозволяє здійснити підготовку фахівців на високому науково-методичному рівні.

Перелік компонент освітньо-професійної програми має логічну послідовність.

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації бакалавра з харчових технологій.

Відповідно до вищевикладеного, освітньо-професійна програма бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України і дозволяє проводити підготовку висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, які володіють сучасними теоретичними знаннями, вміннями та практичними навичками у професійній сфері.

**Головний інженер
Публічного акціонерного товариства
«Чернігівський молокозавод»**



О.П.Новик

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Харчові технології та інженерія»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 – Харчові технології
галузі знань 18 – Виробництво і технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма складається з 5 розділів: профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»; перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність; форма атестації здобувачів вищої освіти; матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми; матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми. Освітньо-професійну програму побудовано логічно.

Практична підготовка передбачає опанування навичок різних напрямів харчових технологій, визначення та оцінювання якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини, придбання практичного досвіду з організації роботи виробничих, ресторанних та крафтових підприємств харчової промисловості.

Викладання, навчання та оцінювання студентів згідно програми проводиться за допомогою всіх видів навчальної роботи, що використовується у вищій школі.

Програмні компетентності передбачають здатність розв'язувати складні професійні завдання та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих підприємствах харчової промисловості та громадського харчування.

У програмі чітко визначено відповідність програмних компетентностей компонентам освітньої програми. Програмні результати навчання забезпечені відповідними компонентами освітньої програми.

Отже, освітньо-професійна програма бакалавра «Харчові технології та інженерія» відповідає вимогам, які пред'являються до освітніх програм Стандартом вищої освіти до першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології щодо підготовки висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, спроможних ефективно працювати в підприємствах харчової галузі.

Директор ПП «МЕНСЬКЕ - АГРО»



В.А. Піскун

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Харчові технології та інженерія»
першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Розроблена освітня програма Чернігівського національного технологічного університету призначена для підготовки бакалаврів з харчових технологій, які володіють теоретичними знаннями з питань технології та виробництва харчових продуктів та сформованими практичними вміннями та навичками щодо застосування законів, принципів, методів та процедур у процесі виробництва, переробки та зберігання харчових продуктів.

Аналіз профілю Програми показує, що надання освітніх послуг Чернігівським національним технологічним університетом забезпечені всіма необхідними нормативними документами, науково-педагогічним персоналом та матеріальною базою для здійснення навчального процесу.

Об'єктна, суб'єктна та предметна характеристика Програми дозволяють повною мірою визначити, зрозуміти та усвідомити структуру та зміни цільової підготовки фахівців у сфері організації та функціонування підприємств харчової промисловості та громадського харчування на засадах оволодіння системою компетентностей.

У розглянутій Програмі основний фокус підготовки зорієнтовано на отримання спеціальної освіти та поглиблене вивчення загальних та специфічних складових у галузі 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 «Харчові технології». Широкий перелік компетенцій дозволяє зробити висновок про придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.

Викладання та оцінювання засвоєного матеріалу включає комбінацію лекцій, лабораторних, практичних та дослідницько-прикладних питань за темами навчальних дисциплін з використанням сучасних методів навчання, які гарантують створення як загальних, так і фахових програмних компетенцій щодо підготовки фахівців високого рівня кваліфікації.

Програмою передбачено надання фундаментальних теоретико-методичних знань, практичних навичок з харчових технологій, діяльності харчових виробництв, закладів громадського харчування. Орієнтована Програма на глибоку професійну підготовку сучасних фахівців, здатних до швидкої адаптації до сучасних ринкових умов.

Директор ТОВ «Мурена»



О.Г. Пушенко