

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Національного університету «Чернігівська політехніка»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.

Рецензована освітньо-професійна програма містить перелік компонентів та їх структурно-логічну послідовність, а також навчальний план. Компоненти програми відображають актуальні для галузі теми. Перелік компонент освітньо-професійної програми містить фахові дисципліни, які вдало розподілені за відповідними компетентностями. На основі програмних компетентностей визначено програмні результати навчання, необхідні для підготовки висококваліфікованих фахівців.

До блоку обов'язкових дисциплін включено основні технології, вивчення яких є актуальним для Чернігівської області.

В рецензованій освітньо-професійній програмі враховано пропозиції ТОВ «Нептун» щодо поглибленого вивчення дисципліни «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв», яка включена до переліку обов'язкових дисциплін.

Для врахування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти в освітньо-професійній програмі передбачено вибірковий блок дисциплін, для поглибленого опанування тих технологій харчових виробництв, на які зорієнтовуються здобувачі вищої освіти під час вивчення комплексної

дисципліни «Харчові технології» та «Технології переробки продуктів тваринництва» з обов'язкового блоку дисциплін.

Освітньо-професійною програмою передбачено формування вмінь приймати зважені рішення щодо економічного та фінансового управління підприємством.

Рецензована освітньо-професійна програма має логічні, взаємоузгоджені складові, які відповідають сучасним вимогам до випускників спеціальності 181 «Харчові технології».

Директор
ТОВ Нептун, м. Мена



С.Г. Боровик

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Національного університету «Чернігівська політехніка»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.

Рецензована освітньо-професійна програма містить перелік компонентів та їх структурно-логічну послідовність, а також навчальний план. Програма має змістовну структурно-логічну схему, що відображає послідовність навчальної діяльності здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології й відповідає вимогам до підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр з харчових технологій.

Для забезпечення ефективності професійної підготовки бакалаврів з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» в Національному університеті «Чернігівська політехніка» під час розробки програми враховано пропозиції щодо необхідності практичної підготовки здобувачів вищої освіти. З метою формування у них здатності розв'язувати складні задачі та проблеми передбачено вивчення ряду дисциплін, які надають знання і навички щодо сучасних технологій галузі, щодо управління якістю та безпечністю харчових продуктів, щодо комунікаційних, інформаційних та комп'ютерних технологій.

Вивчення ряду вибіркового дисциплін дозволяє фахівцям розширити та поглибити знання про технології харчових виробництв, що вже налагоджені на харчових підприємствах Чернігівської області та мають перспективу бути

впровадженими на нових виробництвах за рахунок наявності сировинної бази. Також за рахунок вибіркового блоку дисциплін здобувачі вищої освіти мають змогу набути знання про процеси та апарати харчових виробництв, про автоматизацію процесів харчових виробництв, про механізми процесів, що відбуваються в ході технологічного потоку з сировиною та харчовими продуктами.

В програмі враховано важливість опанування проектуванням підприємств харчової галузі, основами промислового будівництва та санітарної техніки.

Освітньо-професійною програмою передбачено формування вмінь приймати зважені рішення щодо економічного та фінансового управління підприємством.

Начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції

ПРИВАТНОГО АКЦІОНЕРНОГО
ТОВАРИСТВА «ІЧНЯНСЬКИЙ
МОЛОЧНО-КОНСЕРВНИЙ КОМБІНАТ»



О.Б.Ніконов

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Національного університету «Чернігівська політехніка»

Рецензована освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» розроблена відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Освітньо-професійна програма визначає перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач освітнього рівня бакалавр.

Переліки обов'язкових і вибіркових компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність, структурно-логічні схеми, відображають актуальну тематику для галузей харчової промисловості. Наявність в програмі блоку вибіркових дисциплін, який включає також дисципліни з технологій харчових виробництв, що враховує регіональний контекст, дає змогу здобувачам вищої освіти зробити вибір дисциплін з урахування індивідуальної освітньої траєкторії.

Запропонована кафедрою харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія», дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку здобувачів вищої освіти бакалаврського рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології».

В рецензованій освітньо-професійній програмі враховано пропозиції роботодавців, вона має логічні, взаємоузгоджені складові, які відповідають сучасним вимогам до випускників спеціальності 181 «Харчові технології».

Зав. виробництвом

ПрАТ «КУЛИКІВСЬКЕ МОЛОКО»



О.М. Книр