

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВЕСТА-ЛІДЕР»

49127, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, Самарський район,
в. 20-Річчя Перемоги, буд. 30. +38 050-909-4476

№ 24 від 09.02.2020 р.

Рецензія на освітньо-професійну програму Харчові технології за рівнем вищої освіти: бакалавр спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію, спрямовану на технологічні процеси виробництва харчової продукції, та є досить актуальною для підготовки фахівця у сфері переробки харчової продукції, здатного самостійно приймати необхідні рішення на всіх етапах професійної діяльності, пов'язаної з інжинірингом харчових систем. Крім того, наповнення освітньої програми дозволяє у повній мірі отримати навички комунікабельності, ділового спілкування, уміння адаптуватись до нових викликів суспільства, умов трансформації економіки, бути конкурентоспроможними та затребуваними фахівцями на ринку праці.

У освітньо-професійній програмі чітко регламентовані мета, її особливості та придатність випускників до працевлаштування.

Заслуговує на увагу, що освітньо-професійна програма спрямована на опанування здобувачами вищої освіти питань з організації та управління виробництвом підприємств харчової індустрії та закладів ресторанного господарства з можливістю оновлення існуючих технологій під сучасні стандарти виробництва якісної та безпечної харчової продукції. Слід відзначити, що цикл компонент професійної підготовки містить достатню кількість логічно скомпонованих дисциплін інженерного профілю. Опанування таких дисциплін дозволить випускникові виконувати професійні завдання з проектування, автоматизації та раціоналізації існуючих виробництв з застосуванням сучасних підходів для модернізації умов виробництва.

В програмі враховано попередні пропозиції щодо збільшення кількості компонент соціально-гуманітарного спрямування таких як, «Психологія спілкування», «Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України», «Українська та Іноземна мова». Приділено увагу з набуття знань і навичок з контролю якості та безпечності харчової продукції: «Методи контролю продукції в галузі», «Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства».

Однією з пропозицій є підготовка фахівців у сфері проектування та організації крафтових виробництв і закладів ресторанного господарства, адже у регіональному контексті дане питання є недостатньо вирішеним. Це покращить конкурентоспроможність випускників під час працевлаштування.

Рецензент:

Директор ТОВ «ВЕСТА-ЛІДЕР»



О.В.Бондаренко