

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Виробництво харчової продукції»**  
**підготовки фахового молодшого бакалавра**  
**фахового передвищого рівня освіти**  
**за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра – є програмою фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Програма спрямована на досягнення результатів навчання та якісну підготовку кваліфікованих фахівців галузі харчової промисловості. У зміст програми включені необхідні компоненти, з урахуванням вимог ринку праці та стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності, передбачена достатня кількість кредитів на практичну підготовку, що дозволяє використовувати досвід відповідних підприємств, при підготовці фахівців. Послідовність вивчення компонентів освітньої програми та взаємозв'язок викладання навчальних дисциплін відображені в структурно-логічній схемі і покликані сприяти забезпеченню відповідності результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолтерів).

Позитивним моментом, враховуючи актуальність впровадження системи НАССР підприємствами харчової промисловості, є включення до обов'язкового блоку навчальної дисципліни «Основи стандартизації та управління якістю харчових продуктів з основами НАССР».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальність 181 «Харчові технології», запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти.

Представлена освітньо-професійна програма фахового передвищого рівня освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» може бути реалізована в освітньому процесі

Голова правління  
КВКП «ФАГ»



Василь ЗАГАРІЧУК

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Виробництво харчової продукції»**  
**підготовки фахового молодшого бакалавра**  
**фахового передвищого рівня освіти**  
**за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Якісна підготовка здобувачів фахової передвищої освіти в галузі харчових технологій, формування у них компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, має важливе значення. Залучення роботодавців до розгляду та коригування освітньо-професійних програм і навчальних планів є важливим кроком у вирішенні даного завдання.

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології», розроблена робочою групою Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету, містить в своїй структурі всі обов'язкові компоненти, перелік компетентностей та досягнення результатів навчання. Спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема, виробництві харчової продукції; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальність 181 «Харчові технології», запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти, враховано вимоги стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності.

Представлена освітньо-професійна програма відповідає нормативним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Директор ресторану  
«Гопачок»



Кирило ДОЛИНЯК