

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів фахової передвищої освіти «Виробництво хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів» освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Освітньо-професійна програма за спеціальністю G13 «Харчові технології» розроблена відповідно до сучасних вимог ринку праці та потреб роботодавців у кваліфікованих фахівцях харчової галузі.

Програма передбачає підготовку здобувачів фахової передвищої освіти обсягом 150 кредитів ЄКТС та включає обов'язкові освітні компоненти загальної і професійної підготовки, а також вибіркові дисципліни, частка яких становить 10 % від загального обсягу програми. Це забезпечує можливість поглибленого вивчення окремих напрямів професійної діяльності відповідно до індивідуальних освітніх потреб здобувачів освіти.

Реалізація освітньо-професійної програми спрямована на формування у майбутніх фахових молодших бакалаврів системи теоретичних знань, практичних умінь і професійних компетентностей, необхідних для ефективного виконання виробничих завдань у сфері харчових технологій. Поєднання аудиторного навчання, самостійної роботи, практичної підготовки та контрольних заходів забезпечує належний рівень професійної підготовки здобувачів освіти.

Зміст освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів» та перелік освітніх компонентів відповідають сучасним тенденціям розвитку харчової промисловості та вимогам роботодавців. Програма орієнтована на підготовку конкурентоспроможних фахівців для підприємств хлібопекарської, кондитерської та інших галузей харчової промисловості. Випускники здобувають необхідні знання та навички для здійснення професійної діяльності у сфері виробництва хліба, хлібобулочних, борошняних і кондитерських виробів.

ТОВ «Кропивницький хліб» підтримує підготовку фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Виробництво хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів» та є зацікавленим у працевлаштуванні її випускників. Освітні компоненти, визначені програмою компетентності та результати навчання забезпечують формування професійних якостей, які відповідають потребам сучасного виробництва та сприяють успішній адаптації молодих фахівців до умов професійної діяльності.

Головний технолог
«Формула смаку», хлібний департамент



Любов ГОРБАЧОВА