«АЛТРЕЙД ЛТД»
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
ЕДРПОУ 39992949
70002, Запорізька область, Вільнянський район, м. Вільнянськ, пров. Алкорівський, б. 3, тел. (06143) 4-10-97

# РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів) «Харчові технології» першого (освітньо-професійного) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології» кваліфікації: «Інженер-технолог»

Основною метою соціально-економічного розвитку кожної країни є забезпечення населення якісними продуктами харчування. Проблема перспектив розвитку та функціонування харчової галузі завжди є надзвичайно актуальною. Зважаючи на це, важливе значення має підготовка кваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати завдання і проблеми у сфері професійної діяльності із забезпечення сучасних технологічних вимог харчової промисловості.

Пропонована гарантом і робочою групою від ДВНЗ «Українського державного хіміко-технологічного університету» освітньо-професійна програма враховує чинні закони України «Про вищу освіту», має освітню та наукову складові загалом у 240 кредитів ЄКТС; передбачає опанування обов'язкової програми дисциплін загальної і професійної підготовки, а також вибіркової програми, де увага виключно спрямована на цикл спеціальної професійної підготовки безпосередньо за вибором здобувача. Освітньо-професійна програма містить актуальні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання щодо здатності здійснювати кваліфіковану точну і безпомилкову діяльність під час виконання заходів з технології виготовлення якісних харчових продуктів.

Освітньо-професійною програмою передбачено надання фундаментальних теоретично-методичних знань і практичних навичок з теоретичних основ харчових технологій, а також технічної мікробіології, тепло- і електротехніки, загальних технологій харчової промисловості, процесів і апаратів харчових виробництв та автоматизації виробничих процесів. Орієнтована на професійну підготовку фахівців у галузі харчової промисловості. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань і навиків. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й удосконалювати їх на основі сучасних наукових досягнень.

Вважаємо, що заявлена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів), яка буде здійснюватись за «Харчовими технологіями» першого (освітньо-професійного) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» є кваліфікованою для надання якісних освітніх послуг.

Директор О.В.Антіпова

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «АЛТРЕЙД ЛТД» УКРАЇНА м.ЗАПОРІЖЖЯ Алтрейд ЛТД 39992949

**РЕЦЕНЗІЯ**

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти (бакалаврського) за спеціальністю 181- Харчові технології, галузі знань 18- Виробництво та технології, освітньої кваліфікації Бакалавр з харчових технологій.

Галузь харчової промисловості виробляє широкий асортимент продуктів харчування для задоволення потреб населення. Харчові підприємства Дніпра та регіону повинні повністю забезпечити сучасне зростання попиту на хлібопекарську і кондитерську продукцію в умовах жорсткої конкуренції серед виробників. Рівень підготовки майбутніх фахівців галузі у вузах суттєво впливає на стабільність роботи, якість і конкурентоздатність продукції цих підприємств.

Пропонована гарантом і робочою групою від ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет» освітньо-професійна програма враховує чинні закони України «Про вищу освіту», має освітню складову загалом у 240 кредитів ЄКТС, має на меті забезпечити підготовку фахівців в галузі харчових технологій, здатних до комплексного розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та контролю якості і безпечності харчових продуктів. Освітньо-професійна програма містить актуальні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання щодо здатності здійснювати кваліфіковану точну і безпомилкову діяльність під час виконання заходів з технології виробництва якісних харчових продуктів.

Освітньо-професійною програмою передбачено надання фундаментальних теоретично-методичних знань і практичних навичок з основ математики, фізики, процесів і апаратів харчових виробництв, автоматизації виробничих процесів, тепло- і електротехніки, харчової хімії, загальних технологій харчової промисловості, технічної мікробіології. Орієнтована на професійну підготовку фахівців у галузі харчової промисловості. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й удосконалювати їх на основі сучасних наукових досягнень.

Вважаю, що заявлена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів), яка буде здійснюватись за спеціальністю 181- Харчові технології першого рівня вищої освіти (бакалаврського) є кваліфікованою для надання якісних освітніх послуг.

**Генеральний директор**
**ПрАТ «Дніпропетровський хлібзавод № 9»** **В.І. Глоба**

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів) «Харчові технології» першого (освітньо-професійного) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології»

Однією з провідних галузей промисловості України є харчова промисловість, головним завданням якої є задоволення потреб споживачів, підвищення якості продукції з урахуванням сучасних вимог. Тому важливе значення має підготовка фахівця високого рівня здатного творчо вирішувати професійні завдання.

Пропонована гарантом і робочою групою від Державного віщого навчального закладу «Український державний хіміко-технологічний університет» освітньо-професійна програма враховує чинні закони України «Про вищу освіту», вимоги щодо підготовки бакалаврів, має освітню та наукову складові у 240 кредитів ЄКТС; передбачає опанування обов'язкової програми циклу дисциплін загальної і професійної підготовки, а також вибіркової програми, де увага виключно спрямована на цикл спеціальної професійної підготовки безпосередньо за вибором здобувача.

Освітньо-професійна підготовка фахівців у сфері харчових технологій для України є дуже важливим завданням. Україна стрімко розвивається у політичному, економічному, суспільному напрямках, що неодмінно вимагає врахування та підвищення стандартів забезпечення безпеки харчової продукції. В освітньо-професійній програмі «Харчові технології», особлива увага приділяється актуальним вимогам та потребам забезпечення населення якісними продуктами харчування. В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності, враховуються основні види і завдання харчової промисловості. Навчальний план підготовки бакалаврів освітньо-професійної програми «Харчові технології» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Визначені програмою фахові компетентності та результати навчання засвідчують високий рівень професійної підготовки випускників, забезпечують достатньо широке поле їх професійної діяльності та високу конкурентоспроможність на ринку праці. Ефективність освітнього процесу забезпечується його логічною побудовою, чітко продуманою та збалансованою структурою програми, раціональним поєднанням теоретичного навчання і практичної підготовки. Запропонована кафедрою технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції ДВНЗ "Український державний хіміко-технологічний університет" освітньо-професійна програма «Харчові технології», дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма містить в собі всі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців у сфері харчового виробництва і відповідає запитам практичного використання.

Генеральний директор
ПрАТ «ІНТЕРКОРН КОРН
ПРОСЕССІНГ ІНДАСТРІ» Козловський І.О.

ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО «Інтеркорн Корн Процессінг Індастрі» Intercorn І.К. 32616426 Україна м.Дніпро

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
***«ВИРОБНИЧЕ ОБ'ЄДНАННЯ «МОЛІС»***

Україна, 69001, м. Запоріжжя,
Бульвар Шевченка, 31
тел./факс (+38 061) 213-17-66
E-mail: molis@molis.ua

MOLIS

р/р№ UA643130090000026000001003076
АТ «МОТОР-БАНК» м.Запоріжжя
код ЄДРПОУ 32835306
інд. податковий № 328353008240
свідоцтво платника ПДВ 100322015

Вих. № 195

Від 14.12.2020 р.

Ректору ДВНЗ УДХТУ

Сухому К.М.

# РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів) «Харчові технології» першого (освітньо-професійного) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології» кваліфікації: «Інженер-технолог»

Харчова промисловість є складовою частиною промисловості України, яка представляє собою важливу частину народного господарства. Забезпечення населення якісними продуктами харчування є одним з головних напрямів соціально-економічного розвитку будь-якої держави. В Україні є всі об'єктивні передумови для створення високорозвиненої індустрії продуктів харчування, спроможної задовольнити внутрішні потреби в продовольстві та забезпечити значні валютні надходження від його реалізації на світовому ринку. Саме тому, у системі підготовки фахівців вищої освіти актуальності набуває підготовка тих фахівців, на яких є попит роботодавців, зокрема інженерів-технологів харчових виробництв.

Пропонована гарантом і робочою групою від ДВНЗ «Українського державного хіміко-технологічного університету» освітньо-професійна програма враховує чинні закони України «Про вищу освіту», має освітню та наукову складові загалом у 240 кредитів ЄКТС. Освітньо-професійна програма складається з дисциплін загальної і професійної підготовки (нормативна і вибіркова складові) та практичної підготовки; окремо виділено підготовку та захист дипломної роботи. Освітньо-професійною програмою передбачено практична переддипломна підготовка здобувачів у вигляді

виконання програм практик і здійснення власних наукових досліджень під керівництвом викладачів.

Програмою передбачено інтегровану підготовку бакалаврів за 4 блоками: «Технології жирів та жирозамінників», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології харчових продуктів оздоровчого призначення», «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Це дозволяє поєднувати чітку практичну спрямованість навчання на якісне управління технологіями виготовлення харчових продуктів. Програма передбачає надання фундаментальних теоретично-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій у харчовій промисловості.

Зважаючи на це вважаємо, заявлену освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти (бакалаврів) «Харчові технології» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» як кваліфіковану та якісну.

Заступник Генерального директора
з питань якості та безпечності харчових
продуктів В.А. Проскура