

ВІДЗИВ
на освітньо-професійну програму
«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та
харчоконцентратів» підготовки здобувачів другого
(магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології
у Державному біотехнологічному університеті

Освітньо-професійна програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» Державного біотехнологічного університету спрямована на підготовку здобувачів, які здатні ефективно працювати в умовах динамічного розвитку виробництв хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей. Програма відповідає сучасним запитам ринку праці, відображає інноваційний розвиток галузі та інтегрує успішний досвід національної й міжнародної освітньої практики.

В освітній програмі чітко сформульовані мета, завдання та очікувані результати навчання, які гармонійно поєднують фундаментальні знання з фаховими компетентностями. Значна увага приділяється розвитку у здобувачів здатності приймати професійні рішення, застосовувати сучасні інформаційні технології, впроваджувати інноваційні технологічні рішення та забезпечувати якість і безпечність продукції відповідно до міжнародних стандартів. Програма передбачає навчальні компоненти, які охоплюють ключові напрями підготовки майбутніх фахівців. Такий комплексний підхід формує в студентів не лише теоретичні знання, але й уміння застосовувати їх у практичній діяльності.

Важливим аспектом є включення до освітньої програми таких компонентів, як виробнича та переддипломна практика, що забезпечують здобувачам безпосередній досвід роботи на сучасних підприємствах галузі. Це сприяє формуванню практичних умінь, підвищує їх конкурентоспроможність та забезпечує швидку адаптацію випускників до умов реального виробництва.

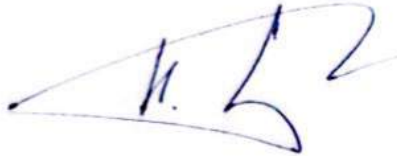
Освітньо-професійна програма поєднує вивчення обов'язкових дисциплін із вибілковими компонентами, що створює умови для індивідуальної освітньої траєкторії. Програмні компетентності та результати навчання повністю узгоджуються з потребами ринку праці, сучасними вимогами роботодавців та перспективами розвитку харчової промисловості.

З огляду на вищезазначене, можна впевнено стверджувати, що освітньо-професійна програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології є сучасною, актуальною та такою, що відповідає інтересам як студентів, так і роботодавців. Вона формує



висококваліфікованих фахівців, здатних успішно вирішувати виробничі та наукові завдання, забезпечувати розвиток підприємств харчової промисловості та впроваджувати інновації. Вважаємо, що дана програма заслуговує на повну підтримку та є важливим кроком у підготовці професійних кадрів для хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей.

Провідний інженер-технолог
ТОВ «Компанія Балекс»



Туз Н.Ф.