

РЕЦЕНЗІЯ

освітньо-професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти та вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

В освітньо-професійній програмі передбачені освітні компоненти, які формують не тільки фахові компетенції, а й загальні компетенції, що дозволяє виховати свідомого громадянина України.

В особливостях освітньої програми вказано, що освітня програма бакалавра ґрунтується на набутті глибоких знань і критичного підходу до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.

Популяризація здорового способу життя та більш свідомий підхід до власного харчування призвели до того, що українці дедалі частіше звертають увагу на натуральність продуктів, їх склад та походження. І те, що раніше було лише незначною нішею на полицях магазинів, сьогодні набирає більше ваги в продуктовому кошику споживача. Особлива увага зосереджена на крафтових, фермерських та органічних товарах. Зростає й кількість підприємців, які в пошуках власної справи починають займатися виробництвом унікальної продукції. Виробництво крафтової продукції потребують фахових знань, які можуть отримати навчаючись на даній освітньо-професійній програмі.

Директор ФОП «Чалий В.В.»
Тростянецькі ковбаси



В.В. Чалий