

РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого бакалаврського рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Підготовка фахівців у сфері харчових технологій вимагає поєднання теоретичних знань із практичними навичками. Інноваційний підхід Білоцерківського національного аграрного університету до навчання за спеціальністю «Харчові технології» спрямований саме на це, щоб студенти здобули впевненість у майбутньому працевлаштуванні.

Програма розроблена з урахуванням вимог роботодавців, що дозволяє студентам здобути конкретні практичні навички, необхідні на сучасному ринку праці:

Студенти вивчають принципи виробництва, а також розробки та вдосконалення технологій.

Програма готує до розв'язання складних технічних і технологічних завдань, що виникають на виробництві.

Студенти навчаються, як впроваджувати технології, розуміючи перетворення сировини на кожному етапі процесу.

Навчання включає сучасні методи контролю якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

Студенти набувають навичок забезпечення якості продукції відповідно до стандартів і систем управління безпечністю харчових продуктів.

Тісна співпраця Білоцерківського НАУ з виробничими підприємствами є ключовою перевагою. Це дає студентам можливість пройти висококваліфіковану практичну підготовку, удосконалити свої професійні компетенції та ознайомитися з інноваційними напрямками діяльності компаній.

Така взаємодія допомагає наблизити освітній процес до світових вимог та реальних запитів ринку.

Рецензована програма може бути впроваджена в освітній процес БНАУ.

Рецензент:

канд. техн. наук, доцент кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи Вінницького
торговельно-економічного інституту ДТЕУ

Лариса
ФІАЛКОВСЬКА

