

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» Полтавського державного аграрного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» спрямована на підготовку фахівців бакалаврського рівня у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Програма реалізується Полтавським державним аграрним університетом та передбачає здобуття 240 кредитів ЄКТС протягом чотирьох років навчання.

Метою програми є підготовка професійно орієнтованих фахівців, здатних вирішувати виробничі та технологічні завдання у різних галузях харчової промисловості з урахуванням особливостей нутрієнтного складу продовольчої сировини.

Програма має прикладну та практико-орієнтовану спрямованість, базується на сучасних наукових дослідженнях і практичному досвіді харчової галузі. Вона відповідає сучасним потребам ринку праці та спрямована на формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва, контролю якості та управління безпечністю харчових продуктів.

Зміст програми відповідає вимогам галузевого стандарту, має широкий спектр ОК спрямованих на розроблення та удосконалення технологій харчових продуктів.

Програма передбачає формування як загальних, так і фахових компетентностей, зокрема здатність управляти технологічними процесами, здійснювати контроль якості, розробляти нові технології, проводити дослідження та впроваджувати системи менеджменту якості.

Освітня програма забезпечує підготовку фахівців, здатних: організовувати та контролювати технологічні процеси; розробляти та вдосконалювати харчові технології; впроваджувати системи управління якістю і безпечністю; проводити лабораторні дослідження та аналіз якості продукції; підвищувати ефективність виробництва і впроваджувати ресурсозберігаючі технології.

До основних переваг освітньої програми можна віднести відповідність стандарту вищої освіти та потребам ринку праці; практико-орієнтованість підготовки; орієнтація на сучасні технології виробництва харчових продуктів; формування компетентностей у сфері якості та безпечності продукції.

У цілому освітня програма є змістовною та сучасною, однак:

враховуючи, що підготовка фахівців здійснюється для широкого спектру галузей харчової промисловості доцільно для ОК 16 «Контроль якості

та безпечності харчових продуктів» збільшити загальний обсяг до 5,0 кредитів, що дасть можливість дослідити якість та безпечність широкого асортименту харчових продуктів.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, сучасною, методично обґрунтованою та відповідає вимогам стандарту вищої освіти. Програма забезпечує формування необхідних компетентностей для професійної діяльності у сфері харчових технологій, відповідає потребам роботодавців і сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців. Освітню програму можна рекомендувати до використання в освітньому процесі.

Директор
Товариства з обмеженою
відповідальністю
«ПОЛТАВАХЛІБ-3»



Коломісць Руслан Володимирович

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань
18 Виробництво та технології
у Полтавському державному аграрному університеті

Проблема підготовки фахівців для галузей харчової промисловості, здатних ефективно працювати в умовах внутрішньої та міжнародної конкуренції, ключова проблема сьогодення. З огляду на потреби суспільства та існуючу ситуацію в системі вищої освіти необхідно постійно вдосконалювати процес підготовки фахівців, досягати сучасного рівня їх знань за допомогою забезпечення якості освітньою процесу. Для цього необхідно врахувати такі важливі аспекти при підготовці сучасних фахівців професійної освіти: вимоги роботодавців, як вітчизняних, так і зарубіжних, а також спрямування навчальної діяльності та практичної підготовки студентів.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» включає перелік навчальних дисциплін, які викладаються у логічній послідовності, відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та забезпечують формування загальних та фахових компетентностей, а також результатів навчання.

Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає профілю дисциплін передбачених в ОП.

Також, як представник від стейкхолдерів хотіла б акцентувати увагу розробників на ОК 25 «Технічна мікробіологія», на вивчення якої було б доцільно збільшити кількість кредитів, так як вона є базовою для вивчення усіх технологій харчових виробництв та дисципліни «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», знання з яких є досить важливими для роботодавців.

З урахуванням вищевказаного вважаю, що рецензовану освітньо-професійну програму, яка розроблена згідно вимог стандарту, можна рекомендувати до використання для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Начальник мікробіологічної лабораторії
НДВЦ ХПДП «Полтавастандартметрологія»



Анна КОРСУН