

РЕЦЕНЗИЯ-ВІДГУК
на проєкт освітньо-професійної програми Харчові технології
першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології,
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Освітньо-професійна програма Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології спрямована на підготовку фахівців, які володітимуть базовими та професійно-орієнтованими знаннями, що дозволить опанувати сучасні технології виробництва харчових продуктів на провідних підприємствах галузі з використанням елементів дуальної освіти.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей, що необхідні для здійснення професійної діяльності в галузі харчової промисловості. Програма містить загальну інформацію, мету, характеристику, перелік професій, які придатні випускникам до працевлаштування та подальшого навчання, методичку викладання, навчання та оцінювання, програмні компетентності та програмні результати навчання, що будуть отримані за освітньою програмою, ресурсне забезпечення реалізації програми, а також академічну мобільність.

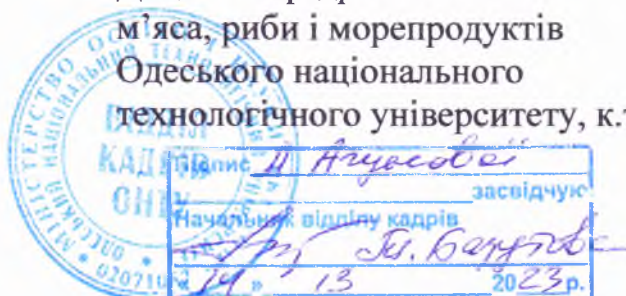
Передбачена освітньою програмою кількість кредитів практичної підготовки достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти знань і вмінь для роботи на підприємствах харчової промисловості.

Після детального ознайомлення з переліком освітніх компонент, а також їх змістом у відповідних силабусах, зокрема, дисципліни професійної підготовки «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» вважаємо за доцільне додатково ввести тему з вказаної дисципліни по виробництву тваринних топлених жирів, яка сприятиме формуванню цілісного розуміння та засвоєння первинної переробки продуктів забою тварин.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості та рекомендується до впровадження у Полтавському державному аграрному університеті для підготовки фахівців зі спеціальності 181 Харчові технології.

Рецензент:

Доцент кафедри технології
м'яса, риби і морепродуктів
Одеського національного
технологічного університету, к.т.н.



Лариса АГУНОВА

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на проєкт освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується на кафедрі харчових технологій Полтавського державного аграрного університету

Підготовка висококваліфікованих кадрів для харчової промисловості є особливою важливою на сьогодні, оскільки від кадрового потенціалу в харчовій галузі залежить харчова безпека нашої країни.

Кафедра харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ) має значний досвід виховання спеціалістів із новаторським способом мислення та креативними підходами формування та реалізації стратегій розвитку підприємств галузі. Студенти-практиканти та випускники кафедри володіють високим інтелектуальним потенціалом, розвинутими фаховими компетенціями і є здатними до самореалізації і саморозвитку. Університет має в своєму арсеналі потужний досвід, досвідчений кадровий потенціал та матеріально-технічну базу для виконання завдань, пов'язаних з підготовкою компетентного та кваліфікованого фахівця в галузі «Виробництва та технології».

В освітньо-професійній програмі за спеціальністю 181 Харчові технології відображено основні шляхи її реалізації з урахуванням динаміки змін ринку освітніх послуг, потреб фахівців та ринку праці. Представлені освітні компоненти підготовки бакалаврів в комплексі розкривають загальні та фахові компетентності, забезпечують фахову підготовку здобувачів вищої освіти до подальшої професійної діяльності в галузі харчових технологій, відображають вимоги суспільства, роботодавців та відповідного сектору економіки країни.

Рецензована освітня програма, розроблена науково-педагогічними працівниками ПДАУ, враховує рекомендації фахівців галузі та здобувачів вищої освіти, отриманих в ході консультацій, дискусій, зустрічей з представниками та керівниками виробництв, які акцентували увагу на необхідності підготовки фахівців спеціальності 181 Харчові технології, зокрема у Полтавському регіоні.

Послідовність вивчення освітніх компонент щороку корегується та адаптується до потреб роботодавців, містить достатній перелік обов'язкових компонент гуманітарного спрямування, які формують soft skills та професійного спрямування – hard skills. Змістовне наповнення, обсяг кредитів компонент загальної й професійної підготовки відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і сприяють забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам суспільства та роботодавців.

Слід зазначити, що за останні роки зросла частка ВВП від продажу кондитерських виробів як на вітчизняному ринку так і за кордоном. Також, все більше підприємств почали виробляти кондитерські вироби заданого хімічного складу – так звані продукти функціонального призначення для певної категорії людей. Тому, рекомендуємо звернути на це увагу та по можливості збільшити кількість кредитів у дисципліни «Технологія цукрів та кондитерських виробів». Також пропонуємо залучати стейкхолдерів-практиків для підвищення якості освітнього процесу за спеціальністю 181 Харчові технології.

Старший інженер-технолог
борошняного цеху № 2
ТОВ «Домінік Ко»



Тетяна БОНДАР