

РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Гарант програми – Ніна БУДНИК

Підготовка фахівців для харчової та переробної промисловості набуває особливої актуальності в умовах трансформації агропродовольчого сектору, інтеграції України до європейського економічного простору та підвищення вимог до безпечності харчових продуктів. Зростання ролі продовольчої безпеки, необхідність впровадження систем управління якістю та екологізації виробництва вимагають від випускників глибокого розуміння технологічних процесів і високого рівня професійної підготовки.

Представлений на рецензування проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» є систематизованим комплексом підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. Проєкт програми розроблений з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти, потреб роботодавців та сучасних тенденцій розвитку харчової галузі.

У проєкті програми чітко визначено цілі, завдання та зміст освітньо-професійної підготовки. Послідовність вивчення дисциплін, перелік і обсяг обов'язкових компонентів відповідають структурно-логічній схемі підготовки бакалаврів. Обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів узгоджується з чинними нормативними вимогами щодо навчального навантаження здобувачів вищої освіти.

Обов'язкові компоненти проєкту освітньо-професійної програми логічно структуровані та охоплюють фундаментальну природничо-наукову підготовку, інженерно-технологічний блок. Таке структурування забезпечує міждисциплінарні зв'язки та сприяє формуванню цілісного бачення технологічних процесів на підприємствах харчової промисловості.

Організація освітнього процесу передбачає поєднання теоретичної підготовки з лабораторними заняттями та виробничими практиками, що створює умови для формування прикладних навичок професійної діяльності. Запровадження сучасних освітніх технологій, використання лабораторного обладнання та інформаційних ресурсів сприятиме досягненню програмних результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти.

До позитивних переваг проєкту освітньо-професійної програми слід віднести наявність дисциплін, спрямованих на регіональний контекст галузі, проєктування підприємств, впровадження системи НАССР, а також можливість вибору освітніх компонент, що дозволяє здобувачам формувати індивідуальну освітню траєкторію.

Аналізуючи силабус ОК 34, який розміщений на сайті, хотілося б зауважити, що доцільно ввести в тематичний план навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» тему з переробки вторинної сировини м'ясної промисловості, що в подальшому сприятиме кращому розумінню та засвоєнню навчальної дисципліни «Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини».

Загалом проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» є актуальним, відповідає сучасному рівню розвитку науки і виробничої практики, забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців і може бути рекомендований до використання для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

04.12.2023 р.

Рецензент:

Начальник ковбасного цеху
ФОП Венгровський В.В.



Каріна КОВАЛЕНКО

РЕЦЕНЗІЯ-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, методику викладання, навчання та оцінювання, програмні компетентності та програмні результати навчання, що будуть отримані за освітньою програмою, ресурсне забезпечення реалізації програми, а також академічну мобільність.

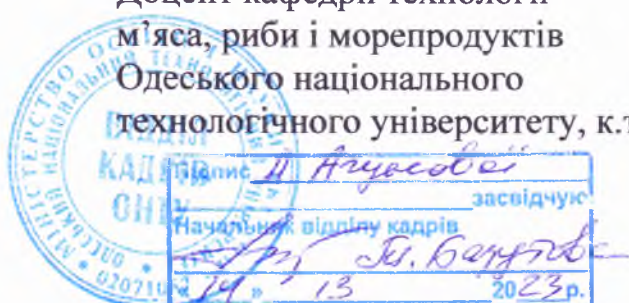
Передбачена освітньою програмою кількість кредитів практичної підготовки достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти знань і вмінь для роботи на підприємствах харчової промисловості.

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