

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму

«Харчові технології»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

Полтавського державного аграрного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що реалізується у Полтавському державному аграрному університеті, спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців для підприємств харчової та переробної промисловості, здатних ефективно здійснювати професійну діяльність у сфері розроблення, впровадження та удосконалення технологій виробництва харчових продуктів, а також забезпечення їх якості та безпечності.

Аналіз структури та змісту освітньо-професійної програми свідчить про її відповідність Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня та сучасним вимогам до підготовки фахівців для харчової галузі. Структура освітньої програми є логічно вибудованою і передбачає поєднання фундаментальної теоретичної підготовки з практично орієнтованими освітніми компонентами у сфері харчових технологій.

Навчальний план поєднує фундаментальну підготовку із дисциплін загальної і професійної підготовки, що забезпечують формування системних знань щодо технологічних процесів харчових виробництв, фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень продовольчої сировини, а також принципів організації та управління технологічними процесами на підприємствах харчової промисловості.

Важливою перевагою освітньо-професійної програми є її практикоорієнтований характер. Значна увага приділяється формуванню практичних компетентностей здобувачів через лабораторні та практичні заняття, виконання курсових робіт та проектів, проходження навчальних і виробничих практик, а також підготовку кваліфікаційної роботи. Такий підхід сприяє набуттю здобувачами реальних професійних навичок, необхідних для роботи на підприємствах харчової галузі.

Суттєвим позитивним аспектом програми є її орієнтація на сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, зокрема впровадження інноваційних технологій виробництва харчових продуктів, використання сучасного технологічного обладнання, застосування систем контролю якості та безпечності харчових продуктів (НАССР), а також формування у здобувачів здатності до аналітичного мислення, прийняття технологічних рішень і впровадження інновацій у виробничу діяльність.

Програмні результати навчання є чітко сформульованими та узгодженими з освітніми компонентами програми, що забезпечує досягнення визначених компетентностей. Освітня програма передбачає формування у випускників здатності застосовувати сучасні методи контролю якості сировини та готової продукції, розробляти та вдосконалювати технологічні процеси, забезпечувати ефективне функціонування підприємств харчової промисловості та впроваджувати принципи безпечності харчових продуктів.

Зміст освітньо-професійної програми враховує потреби ринку праці та тенденції розвитку харчової промисловості України, що сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних працювати у виробничих, технологічних, лабораторних та управлінських підрозділах підприємств харчової галузі.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», що реалізується у Полтавському державному аграрному університеті, є актуальною, методично обґрунтованою та відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у галузі харчових технологій.

Водночас є деякі побажання, доцільно було б дисципліну «Правознавство» адаптувати до галузевого контексту і назвати «Правознавство в галузі» та внести деякі корективи в її тематичний план.

Рецензент:

Завідувач кафедри харчових технологій
Дніпровського національного університету
імені Олеся Гончара,
канд. техн. наук, доцент



Андрій ФАРИСЄВ
12.10.2024

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
Полтавського державного аграрного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців для підприємств харчової промисловості, здатних ефективно вирішувати виробничі, технологічні та організаційні завдання у сфері виробництва харчових продуктів.

Метою програми є підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних розв'язувати складні виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості з урахуванням особливостей нутрієнтного складу продовольчої сировини. Такий підхід повністю відповідає сучасним потребам розвитку харчової індустрії та вимогам ринку праці.

Аналіз структури та змісту освітньо-професійної програми засвідчує її логічність, системність і відповідність вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Освітні компоненти програми забезпечують формування у здобувачів вищої освіти фундаментальних теоретичних знань, професійних компетентностей та практичних навичок, необхідних для ефективної діяльності у сфері харчових виробництв. Значна увага приділяється сучасним технологічним процесам, питанням якості та безпечності харчових продуктів, раціональному використанню сировини та інноваційним підходам у виробництві.

Позитивним аспектом освітньо-професійної програми є її практична спрямованість, що реалізується через поєднання теоретичної підготовки з практичним навчанням, виконанням лабораторних і практичних робіт, проходженням виробничих практик та виконанням кваліфікаційної роботи. Це дозволяє сформувати у здобувачів освіти професійні компетентності, необхідні для роботи на сучасних підприємствах харчової галузі.

Важливою перевагою програми є активна співпраця із закладами вищої освіти та науковою спільнотою, що сприяє розвитку академічної мобільності, обміну досвідом та підвищенню якості підготовки фахівців. Представники академічної спільноти відзначають відкритість колективу розробників освітньої програми до співпраці, що створює сприятливі умови для реалізації спільних освітніх та наукових ініціатив.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у галузі харчових технологій, забезпечує формування необхідних професійних компетентностей та створює належні умови для професійного становлення здобувачів вищої освіти.

З огляду на викладене, вважаємо, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології є актуальною, сучасною та такою, що повністю відповідає вимогам до підготовки конкурентоспроможних фахівців для харчової промисловості, і може бути рекомендована до подальшої реалізації.

Рецензент:
декан факультету харчових технологій
Сумського національного
аграрного університету,
кандидатка с.-г. наук, доцентка

23.10.2024р.



Handwritten signature

Наталія БОЛГОВА

RASSEGNA
sul programma formativo e professionale
"Tecnologie Alimentari"
del primo livello di istruzione superiore (laurea triennale)
nella specializzazione 181 Tecnologie Alimentari
nel campo della conoscenza 18 Produzione e Tecnologie

Il programma formativo e professionale "Tecnologie Alimentari" del primo livello di istruzione superiore (laurea triennale) nella specializzazione 181 Tecnologie Alimentari nel campo della conoscenza 18 Produzione e Tecnologie è un documento olistico, logicamente strutturato e metodicamente motivato che regola la formazione di specialisti competitivi per le imprese del settore alimentare.

Lo scopo del programma formativo e professionale - formare specialisti professionalmente orientati in grado di risolvere compiti produttivi di natura tecnica e tecnologica in diversi settori dell'industria alimentare, tenendo conto delle peculiarità della composizione nutrizionale delle materie prime alimentari - è formulato in modo chiaro, specifico e soddisfa le moderne esigenze del mercato del lavoro e delle esigenze dell'industria. L'enfasi sulla considerazione della composizione nutrizionale delle materie prime è rilevante nel contesto del miglioramento della qualità, della sicurezza e del valore biologico dei prodotti alimentari.

L'orientamento del programma è definito come formativo-professionale, con formazione orientata alla pratica e orientamento applicato. Il contenuto del programma si basa su principi scientifici generalmente riconosciuti, sulle più recenti conquiste nel campo delle tecnologie alimentari e sull'esperienza pratica del funzionamento delle imprese del settore. Ciò garantisce la formazione di un pensiero sistemico ingegneristico e tecnologico nei candidati, la capacità di analizzare i processi produttivi e di prendere decisioni tecnologiche consapevoli.

Una caratteristica del programma formativo-professionale è l'attenzione rivolta alla formazione di uno specialista universale per un'ampia gamma di settori dell'industria alimentare. Il programma prevede l'acquisizione delle competenze di base e professionali necessarie per padroneggiare le moderne tecnologie per la produzione alimentare presso aziende leader del settore. Un aspetto positivo è l'introduzione di elementi di formazione duale, che contribuisce all'integrazione della formazione teorica con i processi produttivi reali e aumenta il livello di preparazione professionale dei laureati. È inoltre importante prevedere opportunità di mobilità accademica e di cooperazione con istituzioni partner, ampliando lo spazio formativo dei candidati e promuovendo il loro sviluppo professionale.

La struttura dei moduli formativi è logica, concordata di comune accordo e garantisce la coerenza nella formazione delle competenze generali e specialistiche. Le componenti formative sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze pratiche nel campo delle tecnologie di produzione, del controllo di qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, dell'organizzazione della

produzione, nonché degli aspetti economici delle attività delle imprese dell'industria alimentare.

Allo stesso tempo, è consigliabile valutare la possibilità di trasferire la componente formativa OK 2 "Economia d'Impresa" ai corsi di studio di livello avanzato. Tale adattamento consentirà ai candidati di padroneggiare gli aspetti economici delle attività delle imprese già sulla base delle conoscenze professionali acquisite nelle discipline tecnologiche, il che fornirà una comprensione più approfondita della relazione tra processi tecnologici ed efficienza economica della produzione.

In generale, il programma formativo e professionale "Tecnologie Alimentari" è qualitativamente sviluppato, professionalmente elaborato, metodicamente bilanciato e soddisfa i requisiti dell'istruzione superiore moderna. Il programma ha una chiara logica di costruzione, un orientamento pratico ed è focalizzato sulla formazione di specialisti competitivi in grado di operare efficacemente nelle condizioni della moderna produzione alimentare.

Il programma formativo e professionale è raccomandato per l'implementazione e l'implementazione in un istituto di istruzione superiore.

Presidente dell'
Associazione U.C.M., Italia

Paolo BRESCIA

E.T.S. ASSOCIAZIONE U.C.M. Italy
via M. Angiolillo, 12
71121 FOGGIA
Codice Fiscale: 94107850714

РЕЦЕНЗІЯ

Я, Бірюліна Тетяна, випускниця Полтавського державного аграрного університету, інспектор з контролю якості продукції першої категорії групи вихідного контролю відділу контролю якості Філії «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика»

(м. Ладижин), надаю рецензію на освітньо-професійну програму «Харчові технології», за якою я власне і навчалася з 2020 по 2024 рік

Особливістю мого навчання було проходження підготовки з використанням елементів дуальної освіти, що передбачало поєднання теоретичного навчання в університеті з практичною діяльністю на виробництві. Такий формат дозволив не лише закріпити теоретичні знання, а й інтегрувати їх у реальні виробничі процеси переробного підприємства.

Під час дуального навчання я мала можливість безпосередньо брати участь у здійсненні вихідного контролю продукції, аналізі показників якості та безпечності, роботі з нормативною документацією, а також у процесах внутрішнього аудиту. Це сприяло формуванню професійної компетентності у сфері контролю якості та розуміння відповідальності за кінцевий результат виробництва.

Освітньо-професійна програма забезпечує ґрунтовну підготовку з технології переробки м'яса мікробіології, хімії харчових продуктів, стандартизації та сертифікації. Знання щодо нутрієнтного складу продовольчої сировини та факторів, що впливають на якість готової продукції, мають практичне застосування у щоденній роботі інспектора з контролю якості.

Дуальна форма навчання дала можливість швидко адаптуватися до виробничого середовища, сформуванати навички роботи в команді, навчитися приймати обґрунтовані рішення в межах посадових обов'язків та працювати відповідно до внутрішніх стандартів підприємства. Після завершення навчання перехід до повноцінної професійної діяльності відбувся без складного періоду адаптації.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, практико-орієнтованою та такою, що відповідає сучасним вимогам харчової промисловості. Запровадження дуальної освіти суттєво підвищує якість підготовки фахівців і сприяє їхній конкурентоспроможності на ринку праці. Водночас маю пропозицію, при чергову перегляді ОП необхідно поглибити вивчення питань пов'язаних з з управлінням якістю на виробництві.

Інспектор з контролю якості продукції першої категорії
групи вихідного контролю відділу контролю якості
Філії «Переробний комплекс»
ТОВ «Вінницька птахофабрика»


Тетяна БІРЮЛІНА
07.11.2024 р.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Я, Мусіяка Ніна Павлівна, технолог цеху з переробки птиці Філії «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика» (м. Ладижин), випускниця спеціальності 181 «Харчові технології», яка навчалася за дуальною формою здобуття освіти, висловлюю свою професійну позицію щодо якості та практичної спрямованості освітньо-професійної програми.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» забезпечує комплексну підготовку фахівців, здатних вирішувати виробничі, технологічні та організаційні завдання у сфері харчових виробництв. Структура програми логічно вибудована, поєднує фундаментальну теоретичну базу з прикладними дисциплінами та враховує сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, зокрема м'ясопереробної галузі.

Навчання за дуальною формою дозволило мені ефективно інтегрувати теоретичні знання з реальними виробничими процесами. Поєднання аудиторної підготовки з роботою на підприємстві сприяло формуванню професійних компетентностей, необхідних для діяльності технолога, зокрема: здатності застосовувати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та розуміти закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень сировини; уміння розробляти, удосконалювати та контролювати технологічні процеси виробництва харчової продукції з дотриманням вимог безпечності та якості; навичок здійснення виробничого контролю, аналізу критичних точок та впровадження процедур, заснованих на принципах HACCP.

Отримані під час навчання компетентності безпосередньо застосовуються мною у професійній діяльності на посаді технолога цеху з переробки птиці. Освітня програма забезпечила належний рівень підготовки з технології м'яса та м'ясопродуктів, систем управління безпечністю харчових продуктів, виробничої санітарії та стандартизації, що є критично важливими для підприємств із високим рівнем автоматизації та жорсткими вимогами до якості.

Вважаю, що освітньо-професійна програма відповідає потребам сучасного ринку праці, сприяє формуванню конкурентоспроможних фахівців та забезпечує достатній рівень теоретичної і практичної підготовки для ефективної професійної діяльності у сфері харчових технологій.

Рекомендую освітньо-професійну програму «Харчові технології» до подальшої реалізації та розвитку з урахуванням поглиблення співпраці із підприємствами галузі в межах дуальної освіти, що є дієвим механізмом підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Рецензент:

технолог цеху з переробки птиці
Філії «Переробний комплекс»

ТОВ «Вінницька птахофабрика» м. Ладижин;



Ніна МУСІЯКА
03.11.2024