

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-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ступеня вищої освіти Бакалавр
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
розроблену у Полтавському державному аграрному університеті

Сьогодні харчова промисловість України забезпечує внутрішній споживчий ринок якісними продуктами харчування майже на 90 %. До харчової промисловості належать понад 40 галузей і виробництв, а промислове виробництво харчових продуктів здійснюють тисячі підприємств, які виробляють широкий асортимент продуктів харчування. Молокопереробна галузь є однією з провідних у структурі харчової промисловості України. До її складу входять підприємства з виробництва незбираної молочної та кисломолочної продукції, вершкового масла, твердого, м'якого та плавленого видів сирів, морозива, молочних консервів, сухого молока та іншої молочної продукції. Кількість молокопереробних підприємств в Україні перевищує 300 і з кожним роком зростає.

Для успішного функціонування галузі та запровадження інноваційних технологій необхідною першочерговою умовою є забезпечення її висококваліфікованими кадрами. Фахівці галузі покликані не тільки організувати виробництво і виготовляти конкурентоздатні високоякісні молочні продукти, але й створювати нові, які відповідають вимогам сучасної нутриціології та лікувально-оздоровчого харчування для всіх вікових категорій населення.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі галузевого стандарту вищої освіти з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості. Її мета – підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості.

Програма включає: загальну інформацію, характеристику, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності та програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми, академічну мобільність, також вона містить перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність, форму атестації здобувачів вищої освіти, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми та матрицю забезпечення результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми, вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма.

Вважаємо, що рецензована освітньо-професійна програма Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ступеня вищої освіти Бакалавр, за спеціальністю 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології, кваліфікація: бакалавр з харчових технологій має необхідні структурні та змістовні складові, відповідає сучасним вимогам до випускників і може бути рекомендована для впровадження в навчальний процес Полтавського державного аграрного університету для підготовки фахівців вказаного напрямку.

Рецензент:
Головний технолог



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Представлена освітньо-професійна програма бакалаврського рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, це програма за якою в Полтавському державному аграрному університеті готують фахівців для професійної діяльності у сфері харчових технологій. Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері харчових виробництв це одна із необхідних умов її подальшого розвитку. Сьогодні харчова промисловість потребує висококваліфікованих спеціалістів. Зміст освітньо-професійної програми містить саме ті фахових дисципліни, які забезпечують досягнення відповідних компетентностей та програмних результатів. Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній переліку майже всіх необхідних технологій харчових виробництв також послідовність у викладанні обов'язкових дисциплін, значна кількість кредитів відведена на практичну підготовку. Позитивним моментом є наявність міждисциплінарної курсової роботи «Загальні технології харчових виробництв».

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання у різних галузях харчової промисловості.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, що представлена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету має самостійний, творчий характер та є завершеною.

Але на наш погляд дисципліну «Проектування харчових виробництв» для скороченого терміну навчання доцільно було б назвати «Проектування підприємств харчових виробництв», що узгоджуватиметься з назвою цієї дисципліни в ОПП для нормативного терміну навчання

Рецензент
Начальник
Головного управління
Держпродспоживслужби
Полтавській області



Павлов С.Л.