

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Представлений проєкт освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології передбачає підготовку фахівців, в різних галузях харчової промисловості. Якісна підготовка здобувачів вищої освіти у сфері виробництва харчових продуктів є важливим завданням сьогодення. Сучасні напрями розвитку харчової промисловості повинні бути націлені на забезпечення населення високоякісною продукцією, захист інтересів споживачів, підвищення стандартів якості та безпечності продуктів харчової промисловості, удосконалення законодавчої бази. Тому, реалізація вказаних напрямків розвитку прямо-пропорційно залежить від якості наданих освітніх послуг майбутнім фахівцям харчової промисловості.

В представленій освітній програмі приділена велика увага практичній підготовці майбутніх фахівців з харчових технологій, на що відведена велика кількість кредитів. Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності розв'язувати комплексні практичні завдання в харчовій галузі.

Освітньо-професійна програма містить фахові дисципліни, які вдало розподілені за відповідними компетентностями та враховують вимоги сучасного сьогодення. Але, враховуючи майбутню професійну діяльність технологів харчових виробництв, доцільно передбачити для вивчення обов'язкову навчальну дисципліну «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі».

Враховуючи зазначене вище вважаємо, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології сформована відповідно до сучасних вимог, є актуальною та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Начальник виробництва
ТОВ «Борисфен-Трейд»



Оксана Ярова

РЕЦЕНЗІЯ

на проект освітньо-професійної програми Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Бакалавр за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Вивчення змісту проекту освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти бакалавр за спеціальністю 181 харчові технології, який був представлений на сайті університету та знаходився на громадському обговоренні, дозволяє висловити наступне.

Сучасні вимоги споживачів харчової продукції вимагають впровадження у виробництво інноваційних технологій, сучасного технологічного обладнання та нових методів управління розвитком харчових підприємств.

Саме на підготовку фахівців, здатних забезпечувати виробництво високоякісних харчових продуктів і спрямована освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», що розроблена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету.

ОПП Харчові технології розроблена у повній відповідності до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Програмні компетентності та результати навчання у повній мірі відповідають сучасним вимогам харчової промисловості України.

Мета освітньої програми, Програмні компетентності та Програмні результати навчання взаємопов'язані та дійсно забезпечують підготовку фахівців, що відповідають сучасним світовим вимогам.

Запропонована структурно-логічна схема освітнього процесу є обґрунтованою та послідовною.

Основний фокус та особливості освітньо-професійної програми, взаємопов'язані, сформульовані методично вірно та дозволяють досягти мети освітньо-професійної програми.

Як рекомендація, вважаю за доцільне, до переліку основних дисциплін ввести дисципліну «Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР» і вивчати її на молодших курсах, адже саме ця освітня компонента забезпечує вивчення основних вимог до якості сировини та готової продукції.

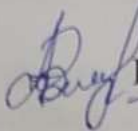
Проект освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології має самостійний, творчий характер та є завершеною. Рівень підготовки та практична цінність є належними.

Реалізація Програми при підготовці фахівців харчових технологій першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Бакалавр

за спеціальністю 181 «Харчові технології» дозволяє досягти мети, яка задекларована в даній Програмі.

В цілому, проект освітньо-професійної програми відповідає вимогам сьогодення, заслуговує на позитивну оцінку та, з урахуванням пропозицій стейкхолдерів та представників академічної спільноти, може бути рекомендований для затвердження та використання у освітній діяльності Полтавського державного аграрного університету.

Доцент кафедри експертизи харчових продуктів
Національного університету харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент

 Вікторія КІЙКО



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Представлений на рецензію проект освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» передбачає підготовку фахівців у сфері харчових технологій, здатних використовувати набуті компетентності у межах професійної діяльності.

Нині харчова промисловість зі своєю продукцією, методами оброблення сільськогосподарської сировини та концепціями розвитку, стоїть на шляху третього тисячоліття. Це ставить перед майбутніми інженерами-технологами кваліфіковані завдання: створення харчових продуктів нового покоління із прогнозованими властивостями, просування харчових технологій на нинішньому етапі розвитку суспільства, розроблення нового та удосконалення наявного обладнання, поліпшення сировинної бази та енергетичного господарства. Тому, цілком закономірно, що важливим напрямом розвитку вищої освіти в Україні є глибоке оволодіння знаннями у галузі харчових технологій.

У профілі освітньо-професійної програми Харчові технології чітко сформульована мета, надана коротка характеристика предметної області, орієнтації та основного фокусу, розкрито питання придатності випускників до працевлаштування та подальшого навчання.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є визначені програмні компетентності та програмні результати навчання. Програма містить інформацію про перелік компонент освітньої програми, їх логічну послідовність і які відображають актуальні для харчової галузі теми.

Враховуючи зазначене вище вважаю, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» сформована відповідно до сучасних вимог, є актуальною та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес у Полтавському державному аграрному університеті.

Професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій,
доктор технічних наук, професор

Олег КУЗЬМІН



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується викладачами кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету

Сьогодні харчова промисловість потребує висококваліфікованих спеціалістів, адже зараз важливо уникати багатьох проблем, які пов'язані з виробництвом якісних продуктів, що залежать від професіоналів орієнтованого кадрового потенціалу.

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології" передбачає підготовку фахівців, які потрібні для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів. Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері харчових виробництв це одна із необхідних умов її подальшого розвитку. Зміст освітньо-професійної програми містить ряд фахових дисциплін, які забезпечують досягнення відповідних компетентностей та програмних результатів, серед яких є загальні та фахові.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній переліку майже всіх необхідних технологій харчових виробництв, послідовність викладання дисциплін в ОП є логічною, значна кількість кредитів відведена на практичну підготовку.

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання у харчовій галузі.

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

З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології", має самостійний, творчий характер та є завершеною. Рівень підготовки та практична цінність є належними.

Але, на наш погляд до переліку основних чи вибіркових дисциплін необхідно ввести дисципліну "Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю" і вивчати її на молодших курсах, адже саме ця освітня компонента забезпечує вивчення основних вимог до якості сировини та готової продукції.

Рецензент:

Директор ДП "Дослідне господарство імені Декабристів Інституту свинарства і агропромислового виробництва НААН"



Володимир ЦИБЕНКО