

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітню програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології», розроблену в Вінницькому національному аграрному університеті

Сьогодні питання підготовки конкурентоспроможних фахівців для сфери харчових технологій набуває особливої актуальності, адже саме рівень професійної підготовки кадрів значною мірою визначає стан продовольчої безпеки держави.

Харчова промисловість України, зокрема Вінницького регіону динамічно розвивається та змінюється: впроваджуються інноваційні виробничі рішення, удосконалюються системи забезпечення якості та безпечності продукції, відновлюються традиційні методи виробництва, а також зростає різноманіття харчових товарів. За таких умов зростає потреба у фахівцях, які володіють ґрунтовними теоретичними знаннями та здатні ефективно використовувати їх для розв'язання практичних виробничих завдань.

Освітньо-професійна програма сформована з урахуванням вимог галузевого стандарту вищої освіти та спрямована на розвиток професійних компетентностей, необхідних для організації технологічних процесів і виготовлення якісної харчової продукції. Логічна побудова програми забезпечує послідовне засвоєння навчального матеріалу, а варіативна складова дозволяє студентам обирати дисципліни відповідно до власних інтересів і актуальних потреб ринку праці.

На мою думку, освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», що передбачає присвоєння кваліфікації бакалавра з харчових технологій, відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців і доцільна для впровадження в освітній процес Вінницького національного аграрного університету.

*Головний технолог
ТОВ «АгрANA Фрут Україна»*



Земелєв С.А.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Харчова галузь традиційно є однією з провідних і стратегічно важливих сфер економіки України, спроможною задовольнити потреби внутрішнього ринку та забезпечити гідні позиції держави серед світових лідерів з виробництва продуктів харчування. Продукція підприємств харчової промисловості належить до товарів першої необхідності. За останні роки Україна утвердила себе як потужний учасник світового продовольчого ринку, що зумовлює актуальність і необхідність підготовки фахівців за відповідною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 «Харчові технології», подана на рецензування, відповідає вимогам державного стандарту та враховує рекомендації й зауваження стейкхолдерів щодо підготовки фахівців галузі. Підготовка здобувачів вищої освіти передбачає опанування комплексу навчальних дисциплін, а також проходження навчальних і виробничих практик. Програма характеризується логічною послідовністю вивчення дисциплін – від загальноосвітніх до професійно орієнтованих. Позитивним аспектом є можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії шляхом вільного вибору дисциплін, що становить 25% від загального обсягу кредитів.

Обсяг вивчення технологічних дисциплін та практичної підготовки в межах програми є достатнім для формування кваліфікованого фахівця.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена кафедрою біоінженерії, біо- та харчових технологій Вінницького національного аграрного університету, забезпечує сучасну та якісну професійну підготовку бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології». Програма містить усі необхідні структурні й змістові компоненти, відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців та може бути успішно впроваджена в освітній процес.

Рецензент:

Д. т. н., професор кафедри харчових технологій
Черкаського державного
технологічного університету

Олександр БАТРАЧЕНКО



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології, що реалізується викладачами Вінницького національного аграрного університету

Запропонована освітньо-професійна програма підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» спрямована на формування кваліфікованих фахівців для роботи у сфері виробництва харчових продуктів. Підготовка компетентних спеціалістів для харчової галузі на сучасному етапі є особливо актуальною, оскільки стан харчової промисловості в країні потребує оновлення та підвищення якості виробничих процесів. Саме тому зростає потреба у професійно підготовлених кадрах, здатних забезпечити надання якісних послуг і ефективне функціонування підприємств.

Освітньо-професійна програма включає комплекс фахових навчальних дисциплін, логічно структурованих відповідно до визначених компетентностей. Сформовані компетентності мають прикладне спрямування та можуть безпосередньо застосовуватися у майбутній професійній діяльності випускників. Важливою перевагою програми є наявність структурно-логічної схеми, яка забезпечує послідовність вивчення обов'язкових і вибіркового компонентів навчального плану, а також проходження практичної підготовки.

Впровадження даної освітньо-професійної програми створює умови для формування у здобувачів вищої освіти здатності ефективно вирішувати складні виробничі завдання на підприємствах харчової промисловості. Визначені програмні результати навчання та перелік компетентностей повною мірою відповідають вимогам ринку праці та забезпечують готовність випускників до професійної діяльності за обраною спеціальністю.

З огляду на викладене, можна зробити висновок, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, розроблена кафедрою біоінженерії, біо- та харчових технологій Вінницького національного аграрного університету, є цілісною, завершеною. Рівень теоретичної і практичної підготовки здобувачів відповідає встановленим вимогам і має належну практичну значущість.

З метою поглиблення знань здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП Харчові технології, у сфері біохімічних змін, що відбуваються під час технологічної обробки харчової сировини доцільним є впровадження навчальної дисципліни «Харчова хімія».

Рецензент:

Старший технолог ТОВ «Три ведмеді»



Ірина РУДЕНКО