

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Головним завданням харчової галузі є задоволення потреб споживачів у якісних продуктах харчування, а тому важливе значення має підготовка фахівців високого рівня, у яких сформовані знання і вміння з виробництва різних груп продуктів харчування, і які здатні до вирішення професійних завдань. Пропонована гарантом і робочою групою від Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» освітньо-професійна програма враховує норми чинного закону України «Про вищу освіту», вимоги щодо підготовки першого (бакалаврського) рівня вищої освіти; має освітню та наукову складові загалом у 240 кредитів ЄКТС.

Структурна схема освітньо-професійної програми побудована логічно і містить актуальні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання. Головним освітньо-професійної програми є надання фундаментальних теоретично методичних знань і практичних навичок із загальної технології харчової промисловості, експлуатації технологічного обладнання, процесів і апаратів харчових виробництв, автоматизації виробничих процесів, технології продуктів з комбінованим складом сировини, технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції, безвідходних технологій. Освітньо-професійна програма орієнтована на професійну підготовку технологів для харчової індустрії, ініціативних і здатних швидко реагувати на вимоги сучасного бізнес-середовища. Враховує прогресивні вимоги щодо вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань.

Вважаю, що складена та запропонована кафедрою харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальності 181 «Харчові технології» є кваліфікованою для надання якісних освітніх послуг і набуття програмних результатів навчання.

В.о. завідувача кафедри біоінженерії,
біо- та харчових технологій

Вінницького національного університету,

доктор технічних наук, доцент

Ірина БЕРНИК

Особистий підпис
засвідчую

01.04.2024
Начальник відділу
кадрів ВНАУ



Анастасія Красносел

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Харчова промисловість завжди вважалася для України пріоритетною і стратегічно важливою галуззю, яка здатна забезпечити не тільки потреби внутрішнього ринку, а й забезпечити вагоме місце нашої держави серед країн лідерів з виробництва харчових продуктів. Продукція, що виробляється харчовими підприємствами, відноситься до товарів першої необхідності. А Україна останніми роками заявила про себе всьому світові як потужний гравець на глобальному ринку продовольства. Тому така спеціальність потрібна нашій державі.

Представлена освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає підготовку фахівців, потрібних у сфері виробництва харчових продуктів. Якісна підготовка здобувачів вищої освіти у сфері виробництва харчових виробництв на теперішній час є важливим завданням. На сьогодні, досить важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від орієнтованого кадрового потенціалу.

Зміст освітньо-професійної програми містить ряд фахових дисциплін, які, вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є інтегральні, загальні і спеціальні. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Визначною складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображає логіку і послідовність викладання обов'язкових та вибіркових дисциплін навчального плану і проходження практики. Позитивним є формування індивідуальної траєкторії навчання,

особливістю якої є вільний вибір дисциплін здобувачами вищої освіти, що становить вагомий відсоток від загальної кількості кредитів.

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме у формуванні здобувачів освіти здатності розв'язувати комплексні завдання харчової галузі. Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі – здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», подана кафедрою харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» має самостійний, творчий характер та є завершеною. Рівень підготовки та практична цінність є належними.

ФОП КРУПЕЛЬНИЦЬКИЙ

Максим Андрійович

02.04.2024



Максим КРУПЕЛЬНИЦЬКИЙ

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Заклад вищої освіти «Подільський державний 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 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, стейкхолдерів-роботодавців та відповідного сектору економіки країни.

Рецензована освітня програма, розроблена науково-педагогічними працівниками закладу вищої освіти «Подільський державний університет», враховує рекомендації фахівців галузі та бізнесу, отриманих в ході консультацій, дискусій з представниками та керівниками виробництв, які акцентували увагу на необхідності підготовки фахівців спеціальності 181 «Харчові технології», зокрема на Поділлі.

Послідовність вивчення дисциплін у новій редакції освітньо-професійної програми на 2024 рік набору дещо змінена і є більш адаптованою до потреб роботодавців, оскільки містить достатній перелік обов'язкових компонент, які формують soft skills (дисципліни гуманітарного спрямування) і hard skills (дисципліни професійного спрямування). Змістове наповнення, обсяг кредитів дисциплін обох циклів 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.

В якості рекомендацій: пропонується залучати викладачів-практиків для підвищення якості освітнього процесу за спеціальністю 181 «Харчові технології».

ФОП «Войціховський Едуард

Станіславович», директор

02.04.2024



Едуард ВОЙЦІХОВСЬКИЙ