РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Як представник підприємства харчової промисловості, зацікавленого у підготовці кваліфікованих фахівців-технологів, вважаю важливим налагодження тісної та системної взаємодії між закладами вищої освіти й виробничими підприємствами. Співпраця ТОВ «АЛАН» із Дніпровським національним університетом імені Олеся Гончара, зокрема надання можливості здобувачам освітньої програми «Харчові технології» проходити практичну підготовку на базі підприємства, є одним із дієвих способів поєднання академічної підготовки з реальними умовами професійної діяльності.

Практика на виробництві має особливе значення для становлення майбутнього технолога, оскільки дає змогу здобувачам ознайомитися з організацією роботи ковбасного цеху, послідовністю технологічних операцій, особливостями підготовки та використання м'ясної сировини, функціонуванням технологічного обладнання, дотриманням установлених режимів виробництва. Не менш важливим є розуміння того, що якість готової продукції формується на кожному етапі технологічного процесу, а забезпечення її безпечності потребує відповідального ставлення до санітарно-гігієнічних вимог, виробничої дисципліни та процедур контролю.

На нашу думку, безпосереднє ознайомлення з виробничими процесами допомагає студентам краще усвідомити практичне значення знань, отриманих під час вивчення харчової хімії, мікробіології харчових продуктів, технології галузі, устаткування та методів контролю продукції. Виробниче середовище дає можливість побачити взаємозв'язок між властивостями сировини, технологічними параметрами, роботою обладнання та характеристиками готового продукту. Саме такий досвід формує розуміння відповідальності технолога за дотримання технологічної дисципліни й отримання стабільної за якістю та безпечної продукції.

Позитивно оцінюємо те, що проєкт освітньо-професійної програми передбачає комплексну практичну підготовку, зокрема виробничу, технологічну та переддипломну практики, загальним обсягом не менше 18 кредитів ЄКТС. Така послідовність дає змогу поступово поглиблювати професійні знання: від первинного ознайомлення з підприємством і його структурою до детальнішого вивчення технологічних процесів та виконання завдань, пов'язаних із майбутньою професійною діяльністю.

Важливою перевагою вважаємо також можливість залучення представників підприємств до занять та професійного спілкування зі здобувачами. Така взаємодія сприяє кращому розумінню студентами сучасних вимог роботодавців, а підприємствам дає змогу ознайомлюватися з рівнем підготовки майбутніх фахівців, їхньою зацікавленістю у професії, здатністю сприймати нову інформацію, працювати в колективі та відповідально ставитися до виробничих завдань.

З позиції роботодавця вважаю, що сучасний технолог харчового виробництва повинен поєднувати ґрунтовні знання технологічних процесів із практичними навичками, уважністю до деталей, дисциплінованістю, умінням аналізувати виробничі ситуації та приймати обґрунтовані рішення. Тому підтримую спрямованість програми на формування компетентностей із впровадження технологій, управління виробничими процесами, контролю якості й безпечності харчової продукції, а також удосконалення існуючих технологічних рішень.

Вважаю проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» актуальним і таким, що враховує потреби сучасних підприємств харчової промисловості. Позитивно оцінюю передбачену програмою практичну підготовку та можливості співпраці університету з виробничими підприємствами. Вважаю доцільним і надалі розвивати таку взаємодію, оскільки вона сприяє підготовці фахівців, які розуміють специфіку реального виробництва та здатні застосовувати набуті знання у професійній діяльності.

Рецензент:
Начальник ковбасного цеху
ТОВ «АЛАН» _____ Михайло ЧЕРНЕНКО

ВІДДІЛ КАДРІВ