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 компетентних фахівців для виробничої сфери, вважаю проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» актуальним та таким, що має належне професійне спрямування.

Позитивно оцінюю структуру освітньої програми, побудовану за принципом послідовного формування загальних і професійних компетентностей. Важливим є те, що фундаментальна підготовка з математики, фізики, хімії та інших дисциплін створює основу для подальшого опанування фахових освітніх компонентів. Вивчення харчової хімії, мікробіології харчових продуктів, процесів і апаратів, технологічного устаткування, технологій галузі та методів контролю продукції забезпечує комплексне розуміння закономірностей харчового виробництва.

Окремо відзначаю доцільність включення до структури ОП освітніх компонентів, спрямованих на проєктування підприємств галузі, стандартизацію, управління якістю та безпечністю, економіку виробництва, а також технології продукції оздоровчого призначення. Така побудова навчального плану дає змогу розглядати підготовку технолога не ізольовано в межах окремих технологічних операцій, а в контексті функціонування цілісної виробничої системи. Важливим також вважаю передбачений програмою обсяг вибіркових дисциплін, який надає здобувачам можливість поглиблювати підготовку відповідно до професійних інтересів та актуальних напрямів розвитку харчової галузі.

Як головний технолог ТзОВ «ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ» особливо позитивно оцінюю налагоджену співпрацю підприємства з Дніпровським національним університетом імені Олеся Гончара. Між сторонами укладено довгострокову угоду про співпрацю, що створює організаційне підґрунтя для системної взаємодії закладу освіти з виробництвом. Одним із практичних напрямів цієї взаємодії є проходження здобувачами освітньої програми практики на базі підприємства.

Безпосереднє перебування студентів у виробничому середовищі має важливе значення для формування їхньої професійної зрілості. Воно дає змогу співвіднести теоретичні знання з реальними умовами функціонування підприємства, краще зрозуміти вимоги до технологічної дисципліни, організації виробничих процесів, роботи обладнання, контролю параметрів технологічних операцій та забезпечення стабільної якості й безпечності готової продукції. Для майбутніх технологів така практика є можливістю побачити виробництво як взаємопов'язану систему, у якій результат залежить від узгодженої роботи персоналу, дотримання технологічних режимів і належного контролю на всіх етапах.

Вважаю перевагою проєкту ОП передбачення виробничої, технологічної та переддипломної практик загальним обсягом не менше 18 кредитів ЄКТС. Така практична складова є важливою умовою поступового переходу від навчального

опрацювання технологічних питань до виконання професійних завдань у виробничих умовах. Позитивним є також орієнтування програми на взаємодію з підприємствами та залучення фахівців-практиків до освітнього процесу, адже це сприяє актуалізації змісту підготовки відповідно до реальних потреб галузі.

З позиції роботодавця вважаю, що випускник освітньої програми «Харчові технології» повинен уміти аналізувати технологічні процеси, працювати з нормативною та технологічною документацією, контролювати якість і безпечність продукції, виявляти причини відхилень та брати участь у вдосконаленні виробничих рішень. Запропонована структура освітньої програми створює належні передумови для формування таких професійних компетентностей.

Підтримую проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» редакції 2026 року. Вважаю її структуру логічною, зміст - професійно орієнтованим, а передбачену практичну підготовку та співпрацю з виробничими підприємствами - важливими чинниками забезпечення якості підготовки майбутніх фахівців. Висловлюю зацікавленість у подальшому розвитку довгострокового партнерства між ТзОВ «ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ» та університетом, зокрема в організації практичної підготовки здобувачів і посиленні зв'язку освітнього процесу з актуальними потребами харчового виробництва.

Рецензент:
Головний технолог ТзОВ «ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ»

Галина ЛЕХ