РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Як роботодавець, зацікавлений у залученні кваліфікованих фахівців до виробничої діяльності, вважаю, що якість підготовки випускників спеціальності 181 «Харчові технології» безпосередньо впливає на ефективність роботи підприємств харчової галузі. Ознайомлення з освітньо-професійною програмою «Харчові технології» дає підстави позитивно оцінити її спрямованість на формування компетентностей, затребуваних сучасним ринком праці.

Для роботодавця важливо, щоб молодий спеціаліст приходив на підприємство не лише з теоретичними знаннями, а й розумів логіку виробничих процесів, умів працювати з технологічною документацією, орієнтувався у властивостях сировини та готової продукції, знав основи контролю якості й безпечності харчових продуктів. Саме такі професійні вміння створюють основу для швидшої адаптації працівника на робочому місці та поступового переходу до самостійного виконання виробничих завдань.

Позитивно оцінюю поєднання в програмі технологічної, хіміко-біологічної та інженерної підготовки. Для підприємства цінним є фахівець, який розуміє не тільки послідовність технологічних операцій, а й причини можливих відхилень, може оцінити вплив сировини, обладнання та режимів оброблення на якість кінцевого продукту. Важливими для професійної діяльності є також знання зі стандартизації, управління якістю, організації виробництва та ресурсозбереження.

Окремо відзначаю значення практичної підготовки здобувачів. Виробничі практики сприяють формуванню навичок, які роботодавець очікує від початківця: уважності до технологічних параметрів, відповідального виконання інструкцій, роботи з обладнанням, аналізу результатів контролю та дотримання виробничої дисципліни.

Водночас сучасному підприємству потрібні не лише фахові знання, а й особистісні якості працівника: відповідальність, комунікабельність, здатність працювати в команді, оперативно реагувати на виробничі ситуації та сприймати нові технологічні рішення. Вважаю важливим, щоб освітня програма й надалі посилювала ці складові підготовки, зокрема через практикоорієнтоване навчання та взаємодію з роботодавцями.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає важливим запитам роботодавців щодо підготовки фахівців, які володіють необхідною теоретичною базою, практичними навичками та розумінням вимог сучасного харчового виробництва. Вважаю її актуальною, професійно спрямованою та такою, що створює належні передумови для працевлаштування й подальшого професійного зростання випускників.

Позитивно оцінюю те, що зміст освітньо-професійної програми враховує актуальні вимоги харчової галузі та професійні очікування роботодавців, забезпечуючи підготовку фахівців із необхідними технологічними знаннями, практичними навичками й готовністю до виконання виробничих завдань

Рецензент



Директор ТОВ «Веста-Лідер» Віктор СИДОРЕНКО

«16» січня 2023 р.