

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Зберігання і переробка зерна»
спеціальності 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» розроблена з урахуванням сучасних потреб зернопереробної та харчової галузей і спрямована на підготовку фахівців, здатних виконувати професійні завдання, пов'язані з прийманням, зберіганням, обробкою та переробкою зернової сировини.

Актуальність програми зумовлена важливим значенням зернової галузі для забезпечення продовольчої безпеки держави та розвитку підприємств агропромислового комплексу. Сучасне виробництво потребує кваліфікованих фахівців, які володіють знаннями технологічних процесів, уміють працювати з сучасним обладнанням, контролювати якість сировини та готової продукції, а також забезпечувати дотримання вимог безпечності виробництва.

Зміст освітньо-професійної програми є логічним і послідовним. Освітні компоненти забезпечують формування у здобувачів освіти необхідних знань та практичних навичок у сфері технології зберігання і переробки зерна, організації виробничих процесів, експлуатації технологічного обладнання, контролю якості продукції, стандартизації та застосування нормативної документації.

Особливу увагу в програмі приділено питанням забезпечення якості та безпечності харчової продукції. Здобувачі освіти набувають знань щодо оцінювання якості зерна, визначення його технологічних властивостей, контролю показників якості та безпечності, а також застосування принципів системи НАССР у діяльності підприємств.

Важливою складовою програми є практична підготовка здобувачів освіти. Навчальні та виробничі практики сприяють закріпленню теоретичних знань, розвитку професійних компетентностей та формуванню готовності майбутніх фахівців до самостійного виконання виробничих завдань. Практична підготовка створює умови для ознайомлення здобувачів освіти з реальними умовами роботи підприємств зі зберігання та переробки зерна.

Програмні результати навчання орієнтовані на формування здатності організовувати та здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції, контролювати якість сировини та готової продукції, застосовувати сучасні технології й обладнання, аналізувати виробничі ситуації та приймати обґрунтовані професійні рішення.

Позитивним аспектом освітньо-професійної програми є її практична спрямованість та орієнтація на потреби роботодавців. Вона створює необхідні передумови для підготовки фахівців, які зможуть працювати на елеваторах, зерноприймальних підприємствах, борошномельних, круп'яних, комбікормових та інших підприємствах харчової промисловості.

Доцільним є подальше оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до розвитку сучасних технологій зберігання та переробки зерна, впровадження автоматизованих систем управління технологічними процесами, цифровізації виробництва та розширення співпраці закладу освіти з підприємствами галузі.

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» за спеціальністю 181 «Виробництво харчової продукції» є актуальною, змістовною та практикоорієнтованою.

Програма забезпечує формування у здобувачів освіти необхідних професійних компетентностей і результатів навчання, що відповідають сучасним вимогам підприємств елеваторної та зернопереробної промисловості.

Зміст, структура та практична спрямованість освітньо-професійної програми дають підстави рекомендувати її до реалізації для підготовки конкурентоспроможних фахівців у сфері зберігання та переробки зерна.

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» за спеціальністю 181 Харчові технології рекомендується до реалізації в закладі фахової передвищої освіти.

Рецензент: Снігирь Тамара Іванівна

Посада: Нач. ВВТЛ СП «Росоща» ТОВ «ЕК «Чисто Арго»

Місце роботи: СП «Росоща» ТОВ «ЕК «Чисто Арго»

Підпис: Сн-Г.

14.04.2022р.

