

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Зберігання і переробка зерна»
підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю
G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна», розроблена робочою групою циклової комісії харчових технологій ВСП «Могиливі-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», є нормативним документом, який визначає зміст і спрямованість підготовки майбутніх фахівців.

У програмі окреслено цілі освітнього процесу, професійне призначення випускника, а також перелік компетентностей і особистісних якостей, необхідних для успішної діяльності у сфері харчових технологій.

Програма орієнтована на підготовку конкурентоспроможних фахівців для зернопереробної та харчової промисловості, здатних ефективно виконувати виробничі, технологічні та управлінські функції в умовах сучасного розвитку галузі та дотримання міжнародних вимог до якості продукції.

Актуальність програми зумовлена потребами агропромислового комплексу України та зростанням ролі зернової продукції на світовому ринку.

ОПП охоплює дисципліни, пов'язані з технологіями зберігання зерна, його підготовкою після збирання врожаю, процесами переробки та оцінювання якості. Значна увага приділяється питанням безпечності харчових продуктів відповідно до систем HACCP, стандартів ISO та інших міжнародних вимог.

Структура освітньо-професійної програми забезпечує оптимальне поєднання теоретичної підготовки та практичного навчання, що сприяє формуванню необхідних компетентностей у здобувачів освіти.

У результаті навчання здобувачі набувають:

- загальних компетентностей, серед яких здатність до аналітичного та критичного мислення, ефективної комунікації, командної взаємодії та використання сучасних інформаційних технологій;
- професійних компетентностей, що передбачають уміння здійснювати оцінювання якості зерна, обирати та контролювати режими його зберігання, застосовувати сучасні технології переробки та забезпечувати контроль безпечності готової продукції.

Програма розроблена відповідно до чинного стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології та враховує пропозиції роботодавців і актуальні тенденції розвитку ринку праці.

Серед переваг освітньо-професійної програми варто відзначити: логічно вибудовану структуру навчального плану з раціональним поєднанням теоретичної та практичної складових;

- спрямованість на використання сучасних технологічних рішень і міжнародних стандартів якості;
- достатній обсяг практичної підготовки для формування професійних навичок;
- активну взаємодію із підприємствами зернопереробної галузі.

З метою подальшого вдосконалення програми доцільно:

- розширити використання міждисциплінарного підходу шляхом включення освітніх компонентів, пов'язаних із цифровими технологіями в зернопереробній сфері;
- посилити підготовку здобувачів у питаннях енергоефективності та екологічної безпеки виробничих процесів.

У цілому освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» відповідає сучасним вимогам освітнього середовища та потребам роботодавців. Її реалізація забезпечує підготовку компетентних і конкурентоспроможних фахівців, які володіють необхідними знаннями та практичними навичками для професійної діяльності у сфері зернопереробної та харчової промисловості як в Україні, так і за кордоном.

Завідувачка лабораторії
ТОВ «СХК «Вінницька промислова група»
«Вендичанський елеватор»

17.04.2016р.



Любов ЛОМАЧИНСЬКА