

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Зберігання і переробка зерна»
галузі знань 18 Виробництво та технології
спеціальності 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» спрямована на підготовку кваліфікованих фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері зберігання, післязбиральної обробки та переробки зерна, контролю якості й безпечності зернової продукції, організації та ведення технологічних процесів на підприємствах зернопереробної галузі.

Програма є актуальною та відповідає сучасним потребам агропромислового комплексу і підприємств харчової промисловості. Зернове господарство та зернопереробна галузь мають важливе значення для економіки України, забезпечення продовольчої безпеки держави та розвитку експортного потенціалу. Саме тому підготовка конкурентоспроможних фахівців, які володіють сучасними технологіями зберігання та переробки зерна, є важливим завданням закладів фахової передвищої освіти.

Зміст освітньо-професійної програми забезпечує формування у здобувачів освіти комплексу загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для успішної професійної діяльності. Освітні компоненти програми спрямовані на оволодіння знаннями з технології зберігання зерна, його очищення, сушіння, транспортування, переробки на борошно, крупи та комбікорми, стандартизації, метрології, контролю якості продукції, систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема принципів НАССР.

Важливою перевагою програми є її практична спрямованість. Значна увага приділяється формуванню професійних умінь і навичок, необхідних для роботи на елеваторах, зернохосовищах, борошномельних, круп'яних, комбікормових та інших підприємствах галузі. Передбачені навчальні та виробничі практики сприяють закріпленню теоретичних знань, набуттю практичного досвіду та формуванню готовності здобувачів освіти до майбутньої професійної діяльності.

Освітньо-професійна програма враховує сучасні вимоги роботодавців до рівня професійної підготовки фахівців. Особлива увага приділяється питанням якості та безпечності продукції, ресурсозбереженню, впровадженню сучасного технологічного обладнання, автоматизації виробничих процесів, охороні праці та екологічній безпеці.

Програмні результати навчання є логічними, взаємопов'язаними та відповідають визначеним компетентностям. Вони передбачають здатність майбутніх фахівців організовувати та контролювати технологічні процеси зберігання і переробки зерна, оцінювати якість сировини та готової продукції, застосовувати нормативну документацію, вести технологічну й облікову

документацію, дотримуватися вимог охорони праці, санітарії та безпеки харчових продуктів.

Структура освітньо-професійної програми є цілісною та логічно побудованою. Послідовність вивчення освітніх компонентів забезпечує поступове формування професійних компетентностей — від засвоєння фундаментальних і загальноосвітніх знань до опанування спеціальних дисциплін та практичної підготовки.

Доцільним є подальше вдосконалення освітньо-професійної програми шляхом розширення співпраці з підприємствами зернової та харчової галузей, оновлення змісту окремих освітніх компонентів відповідно до сучасного розвитку технологій, ширшого використання цифрових технологій, автоматизованих систем управління виробництвом та сучасного лабораторного обладнання.

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» є актуальною, змістовною, практикоорієнтованою та відповідає сучасним вимогам до підготовки фахових молодших бакалаврів у галузі харчових технологій.

Програма забезпечує формування необхідних загальних і професійних компетентностей, досягнення визначених програмних результатів навчання та підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати на підприємствах зі зберігання та переробки зерна.

Освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна» може бути рекомендована до реалізації в системі фахової передвищої освіти.

Рецензент: Григоренко А.Е.

Посада: Начальник ВТЛ

Місце роботи: ДП «РАТ „РАМБУРС“

Підпис: 

