РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
РОБОТОДАВЦЯ-ПАРТНЕРА
на освітньо-професійну програму підготовки молодших фахових бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Як представник роботодавця у сфері харчових технологій, після детального ознайомлення з освітньо-професійною програмою підготовки молодших фахових бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології», хочу відзначити її високий рівень методичної розробки, сучасний зміст і практичну спрямованість. Програма побудована відповідно до вимог ринку праці та орієнтована на підготовку фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного виробництва і технологічних викликів харчової індустрії.

Мета та завдання програми чітко визначені й відображають запити галузі щодо підготовки спеціалістів із глибокими знаннями технологічних процесів, сучасних методів контролю якості, санітарно-гігієнічних вимог та управління виробництвом. Зміст освітніх компонентів збалансовано між теоретичною та практичною підготовкою, що забезпечує формування у студентів фахових компетентностей, необхідних для роботи на підприємствах різних типів.

Серед важливих переваг програми варто відзначити її практико-орієнтований підхід. Значна частина навчального часу передбачена для технологічної практики на базових підприємствах галузі, що дає змогу студентам ознайомитися з реальними умовами виробництва, технологічним обладнанням і корпоративними стандартами. Такий досвід сприяє формуванню у здобувачів уміння вирішувати професійні завдання, критично мислити, застосовувати теоретичні знання на практиці та брати участь у вдосконаленні технологічних процесів.

Зміст програми відповідає вимогам сучасного ринку праці та базується на компетентнісному підході. В освітньому процесі враховано тенденції розвитку харчової галузі – автоматизацію виробничих процесів, використання енергозберігаючих технологій, утилізацію відходів і перехід до екологічно безпечних способів виробництва. Високо оцінюю включення до навчального плану дисциплін, присвячених стандартизації, системам якості (HACCP, ISO 22000), управлінню персоналом і логістиці в харчовій промисловості.

Особливо варто відзначити належне кадрове та матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу. Викладачі мають фахову освіту, досвід виробничої діяльності та володіють сучасними методиками навчання. Лабораторії, навчально-виробничі майстерні, а також база партнерських підприємств створюють умови для якісної підготовки майбутніх фахівців.

Здобувачі освіти, які проходили практику на нашому підприємстві, зарекомендували себе свідомими, ініціативними, відповідальними та добре підготовленими до виробничих реалій. Вони володіють практичними навичками, знають вимоги сучасних стандартів і виявляють бажання професійно зростати. Це підтверджує ефективність програми та її відповідність реальним потребам роботодавців.

Освітньо-професійна програма підготовки молодших фахових бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» є актуальною, якісно розробленою та практично орієнтованою. Її реалізація сприяє підготовці конкурентоспроможних спеціалістів, здатних забезпечити ефективне функціонування підприємств харчової промисловості України. Програма заслуговує на високу оцінку та подальше впровадження у практику освітнього процесу, а також на розширення партнерських зв'язків із роботодавцями галузі.

Позитивним є те, що в ОПП Харчові технології внесено такі дисципліни: «Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства», «Харчові добавки та ароматизатори».

Директор ТЗОВ «Львівська випічка» _____

24 червня 2025 р.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ЛЬВІВСЬКА ВИПІЧКА" №40012619 УКРАЇНА м.ЛЬВІВ