РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
«Харчові технології» фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології

Для України харчова промисловість завжди вважалась пріоритетною і стратегічною галуззю, яка здатна забезпечити не тільки потреби внутрішнього ринку, а й зайняти вагоме місце нашої держави серед країн лідерів з виробництва харчових продуктів та досвідчених спеціалістів за спеціальністю 181 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена групою викладачів, потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу у підготовці фахівців цієї спеціальності, адже вона базується на загальновідомих уявленнях про сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства, наукових і практичних досягненнях у галузі харчових технологій та зорієнтована на формування актуальних здатностей фахівців з технології харчування, володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.

Важливою складовою програми за спеціальністю 181 Харчові технології є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображає логіку і послідовність викладання обов'язкових дисциплін і проходження практик на виробництві.

Вивчення і ведення в дію освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності розв'язувати комплексні завдання на підприємствах харчової промисловості.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

З урахуванням вищесказаного вважаємо, що освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 Харчові технології, що вивчається в Березівському ВПУ Одеської політехніки, має самостійний, творчий характер та є завершеною. Рівень підготовки та практична цінність є належними.

Освітньо-професійна програма 181 Харчові технології, містить в собі усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців і може бути впроваджена в навчальному процесі.

Бенд-шеф Семенов Василь Іванович
мережі ресторанів
родини Зарічанських

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо–професійну програму
«Харчові технології» фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології

В наш складний час є важливим завданням забезпечення населення та ЗСУ високоякісними продуктами харчування та приготування з них смачних страв, розвитку харчової індустрії. Виконання такого завдання не можливе без спеціалістів харчової промисловості.

Дана програма є важливим кроком у розвитку освіти та підготовці кваліфікованих кадрів у галузі харчових технологій. Її структура та зміст відображають сучасні тенденції ринку праці і вимоги до фахівців у даній галузі.

Одним з переваг цієї програми є широкий спектр навчальних програм, що охоплюють всі аспекти харчових технологій, від сировини до готового продукту. Вона надає здобувачам освіти не лише теоретичні знання, але й практичні навички, необхідні для успішної кар'єри в цій галузі.

Також варто відзначити актуальність та практичну спрямованість програми. Вона враховує сучасні технологічні та регуляторні вимоги у галузі харчової промисловості, що забезпечує випускникам програми конкурентоспроможність на ринку праці.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 Харчові технології відображає та враховує вимоги державного стандарту спеціальності та рекомендації і зауваження стейкхолдерів в підготовці фахівців галузі. Підготовка фахівців побудована з вивчення навчальних дисциплін, проходження навчальних та виробничих практик. В програмі чітко прослідковується логічність вивчення дисциплін, від загальних до професійних. Позитивним є траєкторії навчання, особливістю якої є вільний вибір дисциплін здобувачами освіти, що становить 10% від загальної кількості кредитів.

Загалом, програма фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології є важливим і потрібним внеском у розвиток освіти та підготовку кваліфікованих фахівців у харчовій індустрії.

Хочеться порекомендувати приділяти більшу увагу вивченню дисципліни Іноземна мова за професійним спрямування, так як у сучасному ресторанному бізнесі це допомагає налагоджувати зв'язки та впроваджувати інновації в установах нашої галузі.

Рекомендую її як ефективну освітню програму для тих, хто цікавиться цією сферою і прагне отримати високоякісну освіту.

Чернишова Євгенія Степанівна
Шеф-кухар
Ресторану «РИБА»

Відгук-рецензія
на освітньо-професійну програму «Харчові технології» з підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Як представник підприємства-роботодавця, висловлюю позитивну оцінку освітньо-професійній програмі підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології». Програма формує у випускників ґрунтовні знання з технологій переробки сировини, дотримання стандартів безпеки та контролю якості продукції. Випускники, які проходили у нас виробничу практику, продемонстрували високий рівень відповідальності, фаховості та бажання розвиватися у професії.

Програма підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам галузі харчування. Вона передбачає формування як професійних компетентностей, так і м'яких навичок (soft skills), що є важливими для ефективної роботи в колективі. Випускники легко адаптуються до умов підприємства та здатні виконувати технологічні процеси з дотриманням усіх виробничих норм.

Особливо відзначаємо практичну спрямованість програми. Під час проходження стажування на нашому підприємстві здобувачі освіти добре орієнтуються в технологічних картах, володіють навичками роботи з сучасним обладнанням, демонструють належний рівень професійної етики. Така якість підготовки дозволяє залучати випускників одразу після завершення навчання без додаткової перепідготовки. Випускники, які проходили практику на нашому підприємстві, показали високий рівень теоретичних знань і практичних умінь.

Ми співпрацюємо з навчальним закладом вже багато років і можемо з упевненістю рекомендувати його освітньо-професійну програму з підготовки фахівців у галузі харчових технологій. Програма постійно оновлюється відповідно до тенденцій розвитку галузі. Очікуємо й надалі отримувати кваліфікованих випускників, готових до викликів сучасного виробництва.

Підготовка фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 "Харчові технології" здійснюється на належному рівні. Програма заслуговує позитивної оцінки.

Шеф кухар
ресторану «Кораблик»
м.Одеса

Гришунюк С.О.

Відгук
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(рівень фахового молодшого бакалавра)

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, сучасною та практико орієнтованою. Вона повністю відповідає потребам регіонального ринку праці, вимогам роботодавців та державним стандартам фахової передвищої освіти.

Програма передбачає ґрунтовну підготовку фахівців, які володіють базовими знаннями з технології харчових продуктів, організації виробництва, санітарії та гігієни, контролю якості, а також цифровими та комунікативними компетентностями. Особливо варто відзначити поєднання теоретичних знань із значним обсягом практичної підготовки, яка проводиться на сучасно обладнаних лабораторіях і базах практики підприємств харчової галузі.

Викладацький склад програми професійний, кваліфікований, відкритий до інновацій і запитів студентства. Освітнє середовище є безпечним, інклюзивним та сприятливим для розвитку особистості й формування фахових компетентностей.

Програма постійно оновлюється з урахуванням змін у законодавстві, розвитку харчових технологій, впровадження нових освітніх технологій та цифровізації освітнього процесу.

Як представник закладу ресторанного господарства, маю позитивний досвід співпраці з випускниками освітньо-професійної програми «Харчові технології». Програма забезпечує якісну фахову підготовку молодших бакалаврів, які мають добрі теоретичні знання і практичні навички, необхідні для роботи на сучасному харчовому виробництві.

Особливо відзначаю належний рівень підготовки в галузі технології виробництва, дотримання санітарно-гігієнічних норм, володіння основами організації виробничого процесу та контролю якості продукції. Молоді спеціалісти показують зацікавленість у професійному зростанні, вміють працювати в команді, проявляють ініціативність і відповідальність.

Завдяки тісній співпраці закладу освіти з підприємствами регіону, студенти мають змогу проходити практику безпосередньо на виробництві, що значно підвищує їхню адаптивність до реальних умов праці.

Вважаю програму «Харчові технології» актуальною та такою, що повністю відповідає запитам роботодавців і вимогам сучасного ринку праці, забезпечує якісну підготовку конкурентоспроможних фахівців, готових до професійної діяльності, подальшого навчання та кар'єрного зростання у харчовій галузі.

Шеф-кухар
ресторану «Сканді» м.Одеса
Зайкіна Ж. В 2025 р.

Україна * м. Одеса * Товариство з обмеженою відповідальністю "СКАНДІ+" * Ідент. код 43366070 *