ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Обладнання харчових виробництв» рівня вищої освіти підготовки магістрів за спеціальністю G11 Машинобудування Державного біотехнологічного університету

1. Обґрунтування затребуваності програми

Аналіз сучасного стану харчової індустрії України свідчить про високу автоматизацію виробничих процесів та перехід підприємств на європейські стандарти якості та безпеки продукції (зокрема, за системою HACCP). У зв'язку з цим попит на фахівців, які досконало знають конструктивні особливості та правила безпечної експлуатації технологічного устаткування, є критично високим.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма «Обладнання харчових виробництв» безпосередньо спрямована на подолання розриву між теоретичною підготовкою студентів та реальними потребами сучасного харчового бізнесу.

2. Оцінка змісту програми та формування професійних компетентностей

Програма демонструє чітку орієнтацію на практичну діяльність майбутніх інженерів-механіків. У змісті вибіркових та обов'язкових дисциплін вдало враховано специфіку роботи сучасного обладнання ліній (пакувальних автоматів, систем дозування, термічного та холодильного обладнання).

Включення до програми курсів з прикладних комп'ютерних технологій та автоматизованих систем управління дає випускникам можливість швидко інтегруватися в конструкторські відділи та служби головного механіка підприємств. Важливим плюсом є наявність дисциплін, що вивчають охорону праці вимоги до матеріалів, з яких виготовляється харчове обладнання.

3. Практична підготовка та взаємодія з роботодавцями

Структура програми передбачає вагому частку практичного навчання. Організація виробничих та переддипломних практик безпосередньо на діючих підприємствах галузі дозволяє студентам закріпити теоретичні знання в

Scanned with CamScanner

реальних виробничих умовах. Програма також створює підґрунтя для реалізації елементів дуальної форми освіти, що є вкрай позитивним чинником.

4. Пропозиції та рекомендації щодо вдосконалення

Для подальшого підвищення якості підготовки фахівців пропоную:

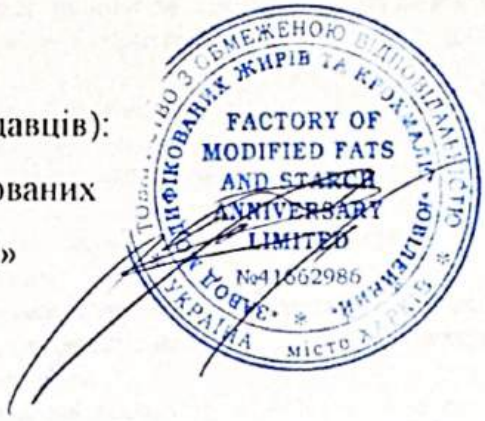
• Розширити вивчення засобів та методів роботизованого обслуговування ліній (наприклад, використання маніпуляторів на етапах пакування).

• Збільшити кількість годин на вивчення систем планово-запобіжного ремонту (ПЗР) на основі сучасного програмного забезпечення для управління активами підприємства (ERP/EAM-системи).

5. Загальний висновок

Освітньо-професійна програма «Обладнання харчових виробництв» є цілісною, логічно побудованою та повністю відповідає сучасним запитам ринку праці. Представлена освітньо-професійна програма забезпечить належну якість підготовки фахівців і рекомендується до впровадження в освітній процес та акредитації.

Рецензент (представник роботодавців):
директор ТОВ « Завод модифікованих
жирів та крохмалю «Ювілейний» Гонтар Ю. М.



Scanned with CamScanner