РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань
18 Виробництво та технології
у Полтавському державному аграрному університеті

Проблема підготовки фахівців для галузей харчової промисловості, здатних ефективно працювати в умовах внутрішньої та міжнародної конкуренції, ключова проблема сьогодення. З огляду на потреби суспільства та існуючу ситуацію в системі вищої освіти необхідно постійно вдосконалювати процес підготовки фахівців, досягати сучасного рівня їх знань за допомогою забезпечення якості освітньою процесу. Для цього необхідно врахувати такі важливі аспекти при підготовці сучасних фахівців професійної освіт: вимоги роботодавців, як вітчизняних, так і зарубіжних, а також спрямування навчальної діяльності та практичної підготовки студентів.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» включає перелік навчальних дисциплін, які викладаються у логічній послідовності, відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та забезпечують формування загальних та фахових компетентностей, а також результатів навчання.

Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає профілю дисциплін передбачених в ОП.

Також, як представник від стейкхолдерів хотіла б акцентувати увагу розробників на ОК 25 « Технічна мікробіологія», на вивчення якої було б доцільно збільшити кількість кредитів, так як вона є базовою для вивчення усіх технологій харчових виробництв та дисципліни « Контроль якості та безпечності харчових продуктів», знання з яких є досить важливими для роботодавців.

З урахуванням вищевказаного вважаю, що рецензовану освітньо-професійну програму, яка розроблена згідно вимог стандарту, можна рекомендувати до використання для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Начальник мікробіологічної лабораторії
НДВЦ ХПДП «Полтавастандартметрологія» Анна КОРСУН