

РЕЦЕНЗІЯ
на проєкт освітньо-професійної програми ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
(FOOD TECHNOLOGY) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності G 13 Харчові технології
галузі знань – G Інженерія, виробництво та будівництво
для 2025 року набору

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти в галузі харчових технологій в умовах сьогодення має важливе значення, оскільки майбутній фахівець повинен поєднувати в процесі навчання глибокі теоретичні знання з практичними навичками. Мета освітньої програми – це формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей, набуття необхідних знань, умінь та навичок в галузі харчових технологій. Досягнення зазначеної мети забезпечується переліком освітніх компонент, викладених в ОП Харчові технології.

Залучення роботодавців до розгляду та корегування освітньо-професійних програм і навчальних планів є важливим кроком в процесі підготовки майбутніх фахівців галузі.

Рецензована освітньо-професійна програма, яка реалізується на кафедрі харчових технологій Полтавського державного аграрного університету містить в своїй структурі всі обов'язкові компоненти, які забезпечують досягнення програмних результатів, передбачених стандартом. Перелік додатково введених закладом компетентностей та програмних результатів навчання, відповідає сучасним вимогам щодо підготовки фахівців для харчової промисловості.

В освітньо-професійній програмі вдало і послідовно викладені дисципліни за циклами підготовки.

Проте є деякі зауваження та рекомендації:

У зв'язку з тим, що якість та безпечність харчових продуктів має надзвичайне значення, адже від цього залежить здоров'я нації доцільно ввести для вивчення на 3-4 курсах окрему ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР», а ОК 23 викласти в новій редакції

«Стандартизація, сертифікація та управління якістю». Також для ОК 23 доцільно:

- вивести ЗК 2 «Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями» та ЗК 9 «Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення»;

- замінити СК 4. «Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.» та СК 13. «Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту» на СК 10 «Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.»;

В цілому, після врахування даних рекомендацій представлений на рецензію проєкт освітньо-професійної програми відповідатиме вимогам роботодавців і покращить підготовку майбутніх фахівців в галузі харчових технологій.

Начальник науково-дослідного центру
випробування харчової продукції
ДП «Полтавастандартметрологія»



Надія РЕМІЗОВА