

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

На освітньо-професійну програму першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів має важливе значення при підготовці фахівців для харчової промисловості. Освітні програми на сьогодні є основними компонентами на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначають вимоги до рівня освіти осіб, які навчаються за цими програмами. Вони повинні містити перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання, а також очікувані результати. Саме для вирішення цих завдань співробітниками факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва Полтавської державної аграрної академії, після консультацій із науковцями та потенційними роботодавцями розроблено освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

В рецензованій освітньо-професійній програмі визначені всі програмні розділи і компетенції. Фахові компетенції носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Навчальний план підготовки бакалавра за освітньо-професійною програмою першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Послідовність вивчення дисциплін, план, графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних та вибіркового дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Генеральний директор
ТОВ «Пирятинський сирзавод»



В. А. Бартошак