

## РЕЦЕНЗІЯ

*на освітньо-професійну програму спеціальності 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
Полтавської державної аграрної академії*

Сьогодення вимагає сталого виробництва та розвитку переробного підприємства. Для реалізації даних умов насамперед необхідно мати кваліфікований персонал на всіх ділянках виробничого процесу.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма підготовки фахівців харчової промисловості в своєму складі має дисципліни загальної і професійної підготовки, різні види практики та атестацію здобувачів вищої освіти. Підібрані дисципліни забезпечують підготовку унікального фахівця, що може знайти робоче місце в різних галузях харчових виробництв. Позитивним є вивчення дисциплін: «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Правознавство», «Економіка підприємства». Дані дисципліни розширюють знання майбутнього випускника і формують його як технолога, який може сформулювати стратегію розвитку виробництва.

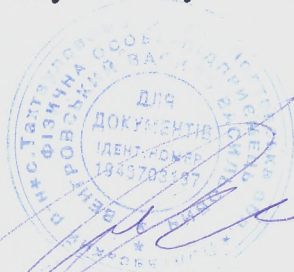
Проте є зауваження по формулюванні назв деяких дисциплін:

1. Дисципліну «Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей» подати в іншому формулюванні, наприклад «Контроль якості і безпеки харчових продуктів»;
2. Дисципліну «Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей» замінити на «Проектування харчових підприємств»;
3. Дисципліну «Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби» зробити більш конкретизованою прибрати розділ «риби» з вивчення;
4. Дисципліну «Технологічне обладнання м'ясо і молокопереробних підприємств» перенести до дисциплін обов'язкового блоку вивчення та внести корективи в назву, а саме «Технологічне обладнання харчових виробництв».

В цілому, після врахування усіх зауважень представлена на рецензування освітньо-професійна відповідатиме вимогам роботодавців і забезпечить належну підготовку майбутніх фахівців спеціальності Харчові технології.

Начальник ковбасного цеху

ФОП Венгровський В.В.



Діденко С.Г.