



**ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»**  
39000, Полтавська обл., м. Глобине, вул. Володимирівська, 228  
р/р № UA583348510000026000962504531  
АТ «Перший Український Міжнародний Банк»  
м. Київ, МФО 334851  
тел/факс (05365) 2-52-50, 2-12-51, 2-15-84

Вих. № 48 від 11.03.2020

м. Глобине Полтавської області

## **РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**

*на освітньо-професійну програму спеціальності 181 – Харчові технології  
першого рівня вищої освіти (бакалавр) у Полтавській державній аграрній академії*

У всьому світі першочерговою потребою людини є харчування, тобто харчові продукти це невід'ємна складова людського буття. А їжа повинна відповідати певним вимогам, насамперед за якістю і поживністю, по енергетичній цінності, та бути безпечною. Виходячи з цього держава має готувати таких спеціалістів, які б володіли певним рівнем знань необхідних для подальшої роботи в галузі харчової промисловості. Особливо кваліфікованих фахівців потребує молочна і м'ясна промисловість, яка випускає життєво необхідні харчові продукти.

В сучасному світі людина будь-якої спеціальності повинна бути насамперед професіоналом в цій галузі, високоосвіченим громадянином високої культури і свідомості, особливо для тих, хто обрав майбутню підприємницьку діяльність в сфері харчової промисловості. Таких спеціалістів і готує Полтавська державна аграрна академія за ОПП Харчові технології.

Освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181- Харчові технології розроблена науково-педагогічними працівниками академії на основі стандарту для надання здобувачам вищої освіти кваліфікації технолога з харчових технологій на бакалаврському рівні. Ця освітньо-професійна програма спрямована на

формування у здобувачів вищої здатність розв'язувати досить складні проблеми і спеціальні завдання як в процесі навчання, так і в сфері технології продуктів харчування в умовах молочної і м'ясної галузей на сучасних молоко і м'ясопереробних підприємствах, оснащених високопродуктивною автоматизованою технікою вітчизняного та закордонного виробництва.

У процесі навчання використовуються загально-наукові методи пізнання, інформаційні, математичні, статистичні та якісні методи технологічного і економічного аналізу, методи дослідницької діяльності, презентації результатів, поняття, категорії, концепції як теоретичного змісту, так і практичної діяльності харчових підприємств.

З метою закріплення теоретичних знань освітньо-професійною програмою передбачено навчальні і виробничі технологічні практики, які здобувачі вищої освіти проходять і на наших виробничих підприємствах – ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» і ТОВ «Глобинський маслосирзавод», та показують достойний рівень спеціальної технологічної підготовки і здатність знаходити правильні шляхи вирішення складних питань, що трапляються в сучасному виробництві галузі харчових технологій, але було б ще краще ,щоб у навчальному плані ще збільшили кількість годин практичного навчання здобувачів вищої освіти на підприємствах переробних галузей.

Генеральний директор

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»



О.В. Кузьмінський

Погоджено:

Кондакова Г.В.