

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 - Харчові технології галузі знань – 18 Виробництво та технології

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. Залучення роботодавців до розгляду та корегування навчальних планів та освітньо-професійних програм є великим кроком в вирішенні даного завдання.

Рецензована освітньо-професійна програма, розроблена проектною групою факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва Полтавської державної аграрної академії містить в своїй структурі всі обов'язкові компоненти, враховує вимоги стандарту освіти, перелік компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців для харчової промисловості.

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

Проте є деякі зауваження та рекомендації:

1. бажано збільшити кількість годин відведених на виконання та написання кваліфікаційної роботи;
2. назви дисциплін «Біохімія молока та м'яса» і «Мікробіологія молока та м'яса» змінити на більш узагальнені, наприклад «Біохімія сировини і харчових продуктів»;
3. дисципліну «Технологічне обладнання м'ясо і молокопереробних підприємств» доцільно замінити на «Технологічне обладнання харчових виробництв»

В цілому, після врахування даних рекомендацій представлена на рецензію освітньо-професійна програма відповідатиме вимогам роботодавців і покращить підготовку майбутніх фахівців в галузі харчової промисловості.

Начальник виробництва
ТОВ «Полтавахліб-3»



Гальченко Л.В.