

Рецензія

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується кафедрою Харчових технологій Полтавської державної аграрної академії

В поданій на рецензію 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 «Харчові технології» відповідає вимогам діючого стандарту.

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).

Водночас поряд із позитивними характеристиками освітньо - професійної програми, є деякі зауваження та рекомендації щодо її змісту:

- навчальні дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв» та «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» бажано включити до переліку обов'язкових дисциплін професійної підготовки, а не вибіркового як передбачено у рецензованій освітньо-професійній програмі.

В цілому, компоненти освітньо-професійної програми «Харчові технології» Полтавської державної аграрної забезпечують формування високого рівня готовності фахівця до професійної діяльності у галузях харчової промисловості, що доведено студентами під час проходження їх практики на харчових підприємствах Полтавського регіону.

Начальник виробництва
ТОВ «Полтавахліб-3»



Гальченко Л.В.