

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ступеня вищої освіти Бакалавр
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма складається з семи розділів: профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології; перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність; форма атестації здобувачів вищої освіти; матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми; матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма. Освітньо-професійну програму побудовано логічно і у відповідності до нормативних документів.

Практична підготовка передбачає опанування навичок різних напрямів харчових технологій, контролю якості та безпечності харчових продуктів, стандартизації, сертифікації та управлінню якістю з основами НАССР, набуття практичного досвіду із загальних технологій харчових виробництв, проектування підприємств харчових виробництв, технологічного розрахунку, обліку і звітності у харчових технологіях тощо.

Викладання, навчання та оцінювання здобувачів вищої освіти згідно програми проводиться за допомогою всіх видів навчальної роботи, що передбачені закладами вищої освіти.

Програмні компетентності передбачають здатність розв'язувати складні професійні завдання та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов виробничих підприємств харчової промисловості. У освітню програму додані дві компетентності, що визначені розробниками університету.

У програмі чітко визначено відповідність програмних компетентностей компонентам освітньої програми. Програмні результати навчання забезпечені відповідними компонентами освітньої програми.

Отже, освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Бакалавр, за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології, кваліфікація: бакалавр з харчових технологій розроблена у Полтавському державному аграрному університеті відповідає вимогам, які висуваються до освітніх програм відповідним Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології щодо підготовки висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, спроможних ефективно працювати на підприємствах харчової галузі.

Рецензент:

Головний технолог ТОВ «СВІТЕЙЛ»



Плахотна Л.М.



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ступеня вищої освіти Бакалавр
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
розроблену у Полтавському державному аграрному університеті

Сьогодні харчова промисловість України забезпечує внутрішній споживчий ринок якісними продуктами харчування майже на 90 %. До харчової промисловості належать понад 40 галузей і виробництв, а промислове виробництво харчових продуктів здійснюють тисячі підприємств, які виробляють широкий асортимент продуктів харчування. Молокопереробна галузь є однією з провідних у структурі харчової промисловості України. До її складу входять підприємства з виробництва незбираної молочної та кисломолочної продукції, вершкового масла, твердого, м'якого та плавленого видів сирів, морозива, молочних консервів, сухого молока та іншої молочної продукції. Кількість молокопереробних підприємств в Україні перевищує 300 і з кожним роком зростає.

Для успішного функціонування галузі та запровадження інноваційних технологій необхідною першочерговою умовою є забезпечення її висококваліфікованими кадрами. Фахівці галузі покликані не тільки організовувати виробництво і виготовляти конкурентоздатні високоякісні молочні продукти, але й створювати нові, які відповідають вимогам сучасної нутриціології та лікувально-оздоровчого харчування для всіх вікових категорій населення.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі галузевого стандарту вищої освіти з урахуванням досвіду підготовки фахівців харчової промисловості. Її мета – підготовка професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості.

Програма включає: загальну інформацію, характеристику, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності та програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми, академічну мобільність, також вона містить перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність, форму атестації здобувачів вищої освіти, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми та матрицю забезпечення результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми, вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма.

Вважаємо, що рецензована освітньо-професійна програма Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ступеня вищої освіти Бакалавр, за спеціальністю 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології, кваліфікація: бакалавр з харчових технологій має необхідні структурні та змістовні складові, відповідає сучасним вимогам до випускників і може бути рекомендована для впровадження в навчальний процес Полтавського державного аграрного університету для підготовки фахівців вказаного напрямку

Рецензент:
Головний технолог



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується в Полтавському державному аграрному університеті

Представлена освітньо-професійна програма бакалаврського рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, це програма за якою в Полтавському державному аграрному університеті готують фахівців для професійної діяльності у сфері харчових технологій. Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері харчових виробництв це одна із необхідних умов її подальшого розвитку. Сьогодні харчова промисловість потребує висококваліфікованих спеціалістів. Зміст освітньо-професійної програми містить саме ті фахових дисципліни, які забезпечують досягнення відповідних компетентностей та програмних результатів. Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній переліку майже всіх необхідних технологій харчових виробництв також послідовність у викладанні обов'язкових дисциплін, значна кількість кредитів відведена на практичну підготовку. Позитивним моментом є наявність міждисциплінарної курсової роботи «Загальні технології харчових виробництв».

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання у різних галузях харчової промисловості.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, що представлена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету має самостійний, творчий характер та є завершеною.

Але на наш погляд дисципліну «Проектування харчових виробництв» для скороченого терміну навчання доцільно було б назвати «Проектування підприємств харчових виробництв», що узгоджуватиметься з назвою цієї дисципліни в ОПП для нормативного терміну навчання

Рецензент
Начальник
Головного управління
Держпродспоживслужби
Полтавській області



Павлов С.Л.