

## 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.

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

### На освітньо-професійну програму першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів має важливе значення при підготовці фахівців для харчової промисловості. Освітні програми на сьогодні є основними компонентами на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначають вимоги до рівня освіти осіб, які навчаються за цими програмами. Вони повинні містити перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання, а також очікувані результати. Саме для вирішення цих завдань співробітниками факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва Полтавської державної аграрної академії, після консультацій із науковцями та потенційними роботодавцями розроблено освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

В рецензованій 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 першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. 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).

Генеральний директор  
ТОВ «Пирятинський сирзавод»



В. А. Бартошак

## 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.

## РЕЦЕНЗІЯ - ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
Полтавської державної аграрної академії

Програма містить загальну інформацію, мету, характеристику, перелік професій, за якими можуть працевлаштуватися випускники. Особливість представленої освітньо-професійної програми полягає в тому, що вона направлена на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості зі сформованими загальними і професійними компетентностями. Реалізація освітньо-професійної програми дозволяє забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання та набуття здобувачами вищої освіти програмних компетентностей зі спеціальності 181 «Харчові технології». В програмі передбачені майже всі основні дисципліни, які забезпечать підготовку висококваліфікованого фахівця в галузі харчових технологій.

Але, на нашу думку, доцільним було б залишити в переліку основних дисциплін загальної підготовки лише навчальну дисципліну «Історія України», а «Історію української культури» - перенести у вибірковий блок або відмовитися від неї взагалі, так як вона є складовою «Історії України» і необхідна для підготовки фахівців гуманітарного спрямування, а не технічного. Доцільно ввести в перелік основних компонентів навчальну дисципліну «Управління якістю продуктів з основами HACCP», яка передбачена у вибіркового блоці освітньо-професійної програми. Рекомендуємо замінити дисципліну «Біофізика» на «Фізику», адже на підприємствах харчової промисловості робота більшості технологічного обладнання, яке забезпечує реалізацію певних технологічних операцій, базується саме на законах фізики.

В цілому, після врахування вище зазначених зауважень та рекомендацій, освітньо-професійна програма може бути реалізована при підготовці здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Директор  
ПП «Білоцерківська  
агропромислова група»



Коваленко Р.В.

## 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.

## РЕЦЕНЗІЯ

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

Подана на рецензію освітньо-професійна програма, розроблена робочою групою спеціальності 181 Харчові технології Полтавської державної аграрної академії. ОП містить в своїй структурі всі обов'язкові компоненти, нова редакція програми 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. Позитивним моментом є достатня кількість кредитів на практичну підготовку.

Проте, враховуючи актуальність впровадження системи НАССР на переробних підприємствах доцільно було б вибірково дисципліну «Управління якістю продуктів з основами НАССР» включити до блоку основних дисциплін ОПП.

В цілому, після врахування даних рекомендацій представлена на рецензію освітньо-професійна програма відповідатиме вимогам роботодавців і покращить підготовку майбутніх фахівців спеціальності 181 Харчові технології.

Директор Карлівського мясокомбінату  
ТОВ «Україна»



Гнатюк М.Б.

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму **Харчові технології** першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за ступеня вищої освіти бакалавр за спеціальністю **181-Харчові технології** галузі знань **18-Виробництво та технології**. Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій.

Не випадково, що мета рецензованої освітньо - професійної програми – це формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, адже основним завданням харчових технологій є виробництво безпечних і високоякісних продуктів харчування. За даними ВООЗ найсуттєвішим джерелом забруднення харчових продуктів під час їх виробництва є технологічне обладнання, порушення його санітарної обробки, гігієнічних вимог виробництва, технологічних інструкцій, а також неякісна сировина. І все це відбувається з причини неякісного виконання службових обов'язків фахівцями.

Рецензована освітньо-професійна програма по своєму змісту направлена на якісну підготовку різносторонньо освічених фахівців харчових технологій високої кваліфікації.

Виходячи із видів і завдань в діяльності майбутніх фахівців в освітньо-професійній програмі визначено цілий ряд програмних фахових компетентностей, які реалізуються і через навчальну і виробничу практики.

Загальні і фахові компетентності як і програмні результати навчання ОПП ставлять завдання перед кадровим потенціалом факультету готувати спеціалістів, які спроможні професійно вирішувати всі професійні завдання в будь-яких виробничих ситуаціях. Зміст ОПП, що рецензується і її кадрове, матеріально-технічне, навчально-наукове, методичне і інформаційне забезпечення відповідають чинним вимогам. Навчальний план і графік навчального процесу передбачають послідовність вивчення нормативних і вибіркового дисциплін і відповідають структурно-логічній схемі підготовки майбутніх технологів харчової промисловості. На підставі вище викладеного маємо обґрунтовані підстави вважати, що освітньо-професійна програма Харчові технології ступеня вищої освіти Бакалавра у Полтавській державній аграрній академії є актуальною і відповідає ОКХ спеціальності.

Та водночас є деякі побажання: доцільно було б у перелік вибіркового дисциплін додати дисципліну для поглибленого вивчення особливостей нутрієнтного складу сировини і готової продукції; та внести ОПП ще додаткові програмні результати.

Рецензент:  
технолог ковбасного цеху  
ФОП « Венгровський В.В.»



В.Ю. Глушко

## 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**

Реалії сьогодення вимагають від майбутніх фахівців не лише професійної стійкості в умовах конкурентного ринку праці, а й готовності до зміни вектору своєї професійної діяльності. Саме тому, особливо важливим у процесі професійного становлення є формування основ професіоналізму та особистісного потенціалу. Дані позиції формуються в представленій освітньо-професійній програмі Харчові технології, а саме раціонально заплановане семестрове навантаженням та почерговість вивчення навчальних дисциплін. В перелік обов'язкових навчальних компонентів включені технології всіх галузей харчової промисловості, в переліку вибіркового компонентів наведені навчальні дисципліни, що розширюють професійні знання здобувачів вищої освіти та надають додаткові компетентності. В програмі відводиться велика кількість кредитів на практичну підготовку майбутніх спеціалістів (навчальні практики, виробнича і переддипломна), під час яких студенти мають набути і закріпити знання та навички у виробничих умовах.

В цілому представлена на рецензування освітньо-професійна програма забезпечує підготовку кваліфікованого спеціаліста для галузей харчової промисловості і може бути реалізована у навчальному процесі.

Інженер з ОП та ПЗ філії «Яреськівський цукровий завод» ТОВ «Цукроагропром»

Проценко О.Г.



*Проценко О.Г.*  
*Н.С.С. Проценко О.Г.*



## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти - бакалавра є програма базової вищої освіти за спеціальністю 181-Харчові технології . У зміст програми, на нашу думку включені всі необхідні дисципліни , відповідно до стандарту вищої освіти за цією спеціальністю і які вдало розподілені за циклами професійної підготовки як нормативної, так і вибіркової частини. Вивчення всіх цих дисциплін передбачає формування у здобувачів вищої освіти відповідних компетентностей, вкрай необхідних для професійної діяльності при виконанні як сьогоденних, так і стратегічних завдань в процесі виробництва та управління якістю і безпекою харчових продуктів.

Виходячи із змісту цієї програми, що розроблена педагогічними працівниками академії ,здобувачі вищої освіти повинні за час навчання оволодіти цілим комплексом організаційних і технологічних заходів для покращення ефективної діяльності підприємств харчової промисловості, направлених насамперед на підвищення якості і безпеки продуктів харчування, реальні планування і розрахунок в сферах матеріальних, фінансових і трудових ресурсів.

Засвоєння цієї освітньо-професійної програми дає здатність здобувачам вищої освіти успішно розв'язувати складні завдання і практичні проблеми як технічного, так і технологічного характеру, що неодноразово було підтверджено роботою здобувачів в умовах таких підприємств, як ТОВ «КП Полтавський м'ясокомбінат», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» ,ТОВ «Агрофірма «Маяк»», ПАТ «Кременчуцький міськмолокозавод, ТОВ «Пирятинський сир завод,, ТОВ «Оржицький молокозавод», та інші. Тобто рівень підготовки здобувачів за розробленою Освітньо-професійною програмою з спеціальності 181 – Харчові технології в цілому відповідає сучасним вимогам. Виходячи з цього хочу виразити надію і на подальше ефективне забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками і здобувачами вищої освіти академії.

Начальник Головного Управління

Держпродспоживслужби Полтавської області



Пікуль Г.І.

## РЕЦЕНЗІЯ - ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності  
**181 «Харчові технології»** галузі знань **18 «Виробництво та технології»**  
Полтавської державної аграрної академії

Освітньо-професійна програма 181 «Харчові технології», представлена на рецензію Полтавською державною аграрною академією, розроблена з урахуванням основних вимог ринку праці та стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології». Програма спрямована на якісну підготовку кваліфікованих фахівців для галузей харчової промисловості. Освітня програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій, спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями. В програмі передбачена достатня кількість кредитів на практичну підготовку, що дозволяє при підготовці бакалавра враховувати досвід переробних підприємств, зазначений перелік професій, за якими здобувачі вищої освіти зможуть себе реалізувати у майбутньому.

Послідовність вивчення нормативних дисциплін ОП відображена в структурно - логічній схемі, де чітко прослідковується взаємозв'язок і логічна послідовність викладання дисциплін по семестрах. В перелік обов'язкових навчальних компонентів включені технології майже всіх галузей харчової промисловості.

Позитивним моментом є те, що викладачі кафедри харчових технологій дослухаються до зауважень та порад роботодавців при перегляді освітньо-професійної програми. Так, зауваження які були зазначені при рецензуванні ОП у 2018 році в повному обсязі враховані у програмі 2020 року.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», що представлена кафедрою харчових технологій Полтавської державної аграрної академії може бути реалізована у навчальному процесі.

Директор  
ПП «Білоцерківська  
агропромислова група»



Коваленко Р.В.

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології передбачає підготовку фахівців, які потрібні для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів. Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері харчових виробництв це одна із необхідних умов її подальшого розвитку. Сьогодні харчова промисловість потребує висококваліфікованих спеціалістів, тому саме зараз важливо уникати багатьох проблем, які пов'язані з виробництвом якісних продуктів, що залежать від професіоналів орієнтованого кадрового потенціалу.

Зміст освітньо-професійної програми містить ряд фахових дисциплін, які забезпечують досягнення відповідних компетентностей та програмних результатів, серед яких є загальні та фахові. 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 викладання обов'язкових і вибіркових дисциплін навчального плану є логічною, значна кількість кредитів відведена на практичну підготовку..

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання у харчовій галузі.

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

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, що представлена кафедрою харчових технологій Полтавської державної аграрної академії, має самостійний, творчий характер та є завершеною. Рівень підготовки та практична цінність є належними.

Але на наш погляд дисципліну «Проектування харчових виробництв» доцільно було б назвати «Проектування підприємств харчових виробництв».

Рецензент начальник ковбасного цеху ФОП Венгровський В.В.

Діденко С.Г.