

## РЕЦЕНЗІЯ

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

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає підготовку фахівців, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів. Якісна підготовка здобувачів освіти у сфері харчових виробництв на теперішній час є важливим завданням. Сьогодні харчова промисловість в країні у стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем, пов'язаних із наданням якісних послуг, що залежать від професійно орієнтованого кадрового потенціалу.

У освітньо-професійній програмі наведено загальну характеристику, визначені інтегральні, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме студент повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо-професійної програми. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Структура освітньо-професійної програми є логічною.

У освітньо-професійній програмі наведено перелік навчальних дисциплін, практик та структурно-логічну схему підготовки, що забезпечує нормативні результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Враховуючи зазначене вище стверджую, що рецензована освітньо-професійна програма сформована відповідно до сучасних вимог та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Рекомендую збільшити обсяг годин практичної підготовки в умовах виробництва, що в поєднанні з теоретичною підготовкою та самостійною роботою дасть можливість випускникам підвищити свою конкурентоздатність на ринку праці.

Декан факультету харчових технологій  
Сумського національного аграрного  
університету, к.т.н., доцент

Підпис *Радчук О.В.*  
засвідчую  
Нач. ВК *Сквирська С.В.*  
" 20 " 03 2019 р.

*OKH*

Радчук О.В.

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

В сучасних умовах важливим завданням для розвитку економіки і підвищення рівня життя людини в Україні є якісна підготовка здобувачів вищої освіти у галузі харчових технологій. Адже забезпечення харчування населення високоякісними продуктами неможливе без фахівців з харчової промисловості.

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена викладачами кафедри харчових технологій Полтавської державної аграрної академії, спільно із стейкхолдерами та здобувачами вищої освіти, узгоджується із діючим стандартом вищої освіти з даної спеціальності.

Освітня програма складена логічно й розроблена як узгоджений комплекс компонент освітньої діяльності, що спрямований на досягнення навчальних цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузях харчової промисловості. Дисципліни навчального плану, що наведені в освітньо-професійній програмі, є актуальними при підготовці фахівців для харчової промисловості.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та фахові компетентності, виходячи із видів і завдань навчальної діяльності майбутніх фахівців галузі харчових технологій. Фахові компетентності здебільшого мають практичний характер. З тексту освітньої програми видно, що здобувачі вищої освіти мають усі належні умови для самореалізації та отримання практичних навичок. Позитивним моментом ОПП є вивчення фахових та наукових компонент з першого курсу.

З урахуванням вищезазначеного, вважаємо, що освітньо-професійна програма для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» надає можливість отримати всі необхідні загальні та фахові компетенції, програмні результати навчання, має належний зміст та практичну цінність і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Та поряд з цим є деякі побажання:

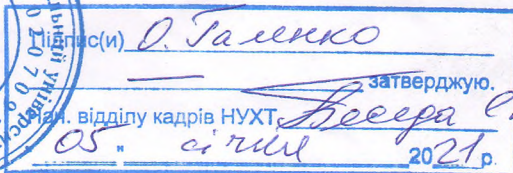
1. Бажано було б збільшити кількість кредитів на виконання курсового проекту з дисципліни «Проектування харчових виробництв».

Рецензент:

к.т.н., доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ



Олег Галенко



# РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується у Полтавській державній аграрній академії

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, розроблена на основі діючого Стандарту вищої освіти для спеціальності 181 – Харчові технології. Метою даної ОПП є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Підготовка досвідчених фахівців у сфері харчових виробництв на сьогоднішній день є важливим завданням. Харчова промисловість в країні перебуває не в кращому стані, тому саме зараз важливо уникати багатьох проблем, що пов'язані з наданням якісних послуг, що залежать від професіоналів орієнтованого кадрового потенціалу.

Зміст освітньо-професійної програми містить ряд фахових дисциплін, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, 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 структурно-логічної схеми, яка відображує логіку й послідовність викладання обов'язкових дисциплін навчального плану і проходження практики.

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

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 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».

Завідувач кафедри харчових технологій,  
канд. техн. наук, доцент,  
заступник декана з наукової роботи та міжнародного співробітництва



## РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма розроблена на кафедрі Харчових технологій Полтавської державної аграрної академії відповідно до Законів України «Про освіту» і «Про вищу освіту» та спрямована на підготовку професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості.

Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій. Послідовність викладення навчальних дисциплін та практик логічна.

Зміст освітньої програми спрямований на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями. В освітній програмі передбачена достатня кількість кредитів на практичну підготовку, що дозволяє при підготовці бакалавра враховувати досвід переробних підприємств.

За рахунок дисциплін вибіркового блоку доцільно підсилити підготовку здобувачів вищої освіти з інноваційних харчових технологій та систем технологій у харчових галузях.

В цілому дана освітньо-професійна програма відповідає вимогам МОН України, враховує сучасний стан харчових галузей України та заслуговує на позитивну оцінку.

Зав. кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного,  
докт. техн. наук, професор

Олеся ПРІСС



## 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 першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» визначені всі програмні розділи і компетенції. Зміст освітньо-професійної програми дозволяє забезпечити формування якісно нового фахівця харчової промисловості, здатного вирішувати нестандартні питання галузі, впроваджувати інноваційні рішення, забезпечуючи отримання безпечних харчових продуктів, виготовлених за енергоощадними та ресурсозберігаючими технологіями. Програма спрямована на формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості.

Структурно-логічна схема підготовки здобувачів вищої освіти, послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг нормативних та вибіркових дисциплін покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання. Освітньо-професійна програма оптимізована за кількістю дисциплін та кредитів на кожному з них.

Зауваження та рекомендації щодо подальшого вдосконалення освітньо-професійної програми бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»: відповідно до стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» доцільно до змісту ОПП «Харчові технології» на 2020 рік набору ввести додаткові програмні результати навчання, які будуть сприяти поглибленню фахових компетентностей.

В цілому, освітньо-професійна програма «Харчові технології» Полтавської державної аграрної академії відповідає сучасним вимогам МОН України до розробки ОПП, стандарту спеціальності 181 «Харчові технології» та забезпечує формування фахівця, спроможного вирішувати професійні завдання у галузях харчової промисловості.

Директор навчально-наукового інституту харчових технологій та бізнесу  
Харківського державного університету харчування та торгівлі, канд. техн. наук, доцент

 Серік М.Л.

