



ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»
39000, Полтавська обл., м. Глобине, вул. Володимирівська, 228
р/р № UA583348510000026000962504531
АТ «Перший Український Міжнародний Банк»
м. Київ, МФО 334851
тел/факс (05365) 2-52-50, 2-12-51, 2-15-84

Вих. № 43 від 11.03.2020

м. Глобине Полтавської області

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

У всьому світі першочерговою потребою людини є харчування, тобто харчові продукти це невід'ємна складова людського буття. А їжа повинна відповідати певним вимогам, насамперед за якістю і поживністю, по енергетичній цінності, та бути безпечною. Виходячи з цього держава має готувати таких спеціалістів, які б володіли певним рівнем знань необхідних для подальшої роботи в галузі харчової промисловості. Особливо кваліфікованих фахівців потребує молочна і м'ясна промисловість, яка випускає життєво необхідні харчові продукти.

В сучасному світі людина будь-якої спеціальності повинна бути насамперед професіоналом в цій галузі, високоосвіченим громадянином високої культури і свідомості, особливо для тих, хто обрав майбутню підприємницьку діяльність в сфері харчової промисловості. Таких спеціалістів і готує Полтавська державна аграрна академія за ОПП Харчові технології.

Освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181- Харчові технології розроблена науково-педагогічними працівниками академії на основі стандарту для надання здобувачам вищої освіти кваліфікації технолога з харчових технологій на бакалаврському рівні. Ця освітньо-професійна програма спрямована на

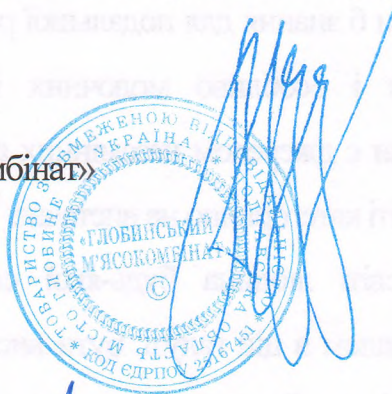
формування у здобувачів вищої здатність розв'язувати досить складні проблеми і спеціальні завдання як в процесі навчання, так і в сфері технології продуктів харчування в умовах молочної і м'ясної галузей на сучасних молоко і м'ясопереробних підприємствах, оснащених високопродуктивною автоматизованою технікою вітчизняного та закордонного виробництва.

У процесі навчання використовуються загально-наукові методи пізнання, інформаційні, математичні, статистичні та якісні методи технологічного і економічного аналізу, методи дослідницької діяльності, презентації результатів, поняття, категорії, концепції як теоретичного змісту, так і практичної діяльності харчових підприємств.

З метою закріплення теоретичних знань освітньо-професійною програмою передбачено навчальні і виробничі технологічні практики, які здобувачі вищої освіти проходять і на наших виробничих підприємствах – ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» і ТОВ «Глобинський маслосирзавод», та показують достойний рівень спеціальної технологічної підготовки і здатність знаходити правильні шляхи вирішення складних питань, що трапляються в сучасному виробництві галузі харчових технологій, але було б ще краще ,щоб у навчальному плані ще збільшили кількість годин практичного навчання здобувачів вищої освіти на підприємствах переробних галузей.

Генеральний директор

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»



О.В. Кузьмінський

Погоджено:

Кондакова Г.В.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології

На сьогодні важливим завданням є підготовка високваліфікованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційних або оптимізувати існуючі технології виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості різної потужності. Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена із врахуванням потреб на ринку праці у висококваліфікованих фахівцях харчової промисловості Полтавського регіону та є складовою формування іміджу Полтавської державної аграрної академії на ринку освітніх послуг.

Освітньо-професійна програма регламентує мету, зміст, технології навчання та оцінювання якості підготовки здобувачів вищої освіти за даною спеціальністю.

У освітньо-професійній програмі наведено загальну характеристику, визначені програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувач повинен знати та вміти виконувати після успішного завершення навчання. Структура освітньо-професійної програми є логічною.

У освітньо-професійній програмі наведено перелік навчальних дисциплін, навчальних та виробничих практик, а також структурно-логічну схему підготовки, що забезпечує нормативні та додаткові результати навчання й 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 Полтавської державної аграрної академії.

Рецензент
директор ТОВ «Березанський
м'ясокомбінат»



Олександр БОЙКО

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму спеціальності 181-Харчові технології для першого рівня вищої освіти – бакалавра (кваліфікація - технолог) Полтавської державної аграрної академії

Великого значення, особливо, на сучасному етапі розвитку харчової промисловості, коли підприємства вимушені працювати в умовах значно загострених кризових умов, набуває необхідність впровадження інноваційних, досить ефективних технологій в різних галузях їх виробництва, а це означає, що навчальні програми підготовки майбутніх технологів повинні передбачати майбутні життєві реалії в яких прийдеться працювати майбутніх фахівцям. Залучення представників переробної промисловості до розробки і перегляду навчальних планів та освітньо-професійної програми є значним кроком до покращення якості освіти та здобуття необхідних знань та навичок здобувачами вищої освіти.

Вважаю, що освітньо-професійна програма спеціальності 181-Харчові технології Полтавської державної аграрної академії, яка враховує передовий науковий і виробничий досвід, цілу систему професійних компетентностей, реально відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців для харчової промисловості. Фахові компетентності мають практичний характер і тому можуть бути використані майбутніми фахівцями у професійній діяльності, що не одноразово вже вони підтверджували в умовах ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТОВ «Пирятинський сирзавод», ПАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» та ПП «Білоцерківська агропромислова група», яка з листопада 2012 року є філією кафедри переробки продукції тваринництва (на сьогодні кафедри Харчових технологій) Полтавської державної аграрної академії. В рамках співпраці в умовах молокопереробного підприємства ПП «Білоцерківська агропромислова група» проводяться виїзні заняття та надається можливість студентам проходити різні види практики.

Освітньо-професійною програмою вдало послідовно розподілені навчальні за циклами: цикл професійної підготовки і цикл вибіркового дисциплін, передбачено достатньо навчальних і технологічних практик та підготовка і публічний захист кваліфікаційних робіт. Приймаючи вище викладене, вважаю, що є всі підстави рахувати

освітньо - професійну програму спеціальності 181 - Харчові технології такою, що відповідає вимогам потенційних стейкхолдерів (роботодавців) з точки зору сучасних технологій, новітніх раціональних рішень виробничих завдань і такою, що повністю відповідає освітньо-кваліфікаційній характеристиці (ОКХ) підготовки фахівців з даної спеціальності.

Голова ради директорів
ПП «Білоцерківська
агропромислова група»



Віктор КОРДУБАН

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 на теперішній час є важливим завданням. Сьогодні 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 і вибіркових 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 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.

Рецензент

Директор з виробництва та якості

ПрАТ "Охтирський пивоварний завод"

Т.М.Дорошенко

