

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму  
«Зберігання, консервування та переробка молока»  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра  
у Відокремленому структурному підрозділі «Технологіко-економічний фаховий  
коледж Білоцерківського Національного аграрного університету»

На сучасному підприємстві харчової промисловості виготовлення якісної та конкурентоспроможної молочної продукції, що користується попитом на ринку та забезпечує постійний дохід - є ключовим питанням. Для вирішення цього питання потрібні висококваліфіковані фахівці, які володіють теоретичними знаннями та практичними навичками.

Представлена для рецензування освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» є логічною та послідовною, заснована на компетентнісному підході, розроблена робочою групою після консультацій з потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу в підготовці фахівців даної спеціальності.

Освітньо-професійна програма спрямована на формування здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Суттєвою перевагою є програмні компетентності, які забезпечуються програмними результатами навчання за компонентами освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока», зокрема в навчальних дисциплінах, курсовій роботі, запланованих видах практик.

ОПП представлена для рецензування містить чітко визначену мету – формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі виробництва харчової продукції на підприємствах або в процесі навчання. Послідовність вивчення дисциплін, графік освітнього процесу, перелік і обсяг обов'язкових і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» і сприяють відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Враховуючи вищезазначене, освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» рекомендується до реалізації в освітньому процесі у ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ».

**Рецензент**  
**головний технолог**  
**товариства з обмеженою відповідальністю**  
**«Білоцерківський молочний комбінат»**



**Тетяна РИЖА**

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму  
«Зберігання, консервування та переробка молока»  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра  
у Відокремленому структурному підрозділі «Технологічно-економічний фаховий  
коледж Білоцерківського Національного аграрного університету»

Представлена для рецензування освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» є логічною та послідовною, заснована на компетентнісному підході, розроблена робочою групою після консультацій з потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу в підготовці фахівців даної спеціальності.

Програмні компетентності забезпечуються програмними результатами навчання за компонентами освітньо-професійної програми, зокрема в навчальних дисциплінах, курсовій роботі, запланованих видах практик.

Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» передбачає наявність обов'язкових та вибіркових компонент, що надає можливість здобувачам передвищої освіти реалізувати індивідуальну траєкторію набуття знань і вмінь.

Зміст освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока» передбачає освітні компоненти, що розподілені за циклами загальної та практичної підготовки. Послідовність вивчення дисциплін, графік освітнього процесу, перелік і обсяг обов'язкових і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» і сприяють відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Представлена освітньо-професійна програма надає можливість отримання теоретичних знань та практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері переробки молочної сировини, виробництва молочної продукції, підготовлює здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю.

Враховуючи вищезазначене, освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» рекомендується до реалізації в освітньому процесі у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ».

Рецензент  
кандидат технічних наук, доцент  
завідувач кафедри «Харчових технологій і  
технологій переробки продукції  
тваринництва» БНАУ

*Галина Калініна*

**ПІДПИС ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Начальник ВДКЗ БНАУ**

*Юрій*



Галина КАЛІНІНА