

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму  
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»  
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»

Виготовлення якісної та конкурентоспроможної м'ясної продукції, що користується попитом на ринку, створення нових робочих місць, які забезпечують зайнятість працездатного населення потребують теоретичних знань та практичних навичок висококваліфікованих фахівців.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма орієнтована на глибоку підготовку фахівців, ініціативних та здатних до швидкої адаптації щодо вимог сучасного виробничо-технологічного середовища, котрі повинні володіти комплексом поглиблених навичок та практичних вмінь в галузі харчових виробництв.

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

Програмні компетентності забезпечуються програмними результатами навчання за компонентами освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса», зокрема в навчальних дисциплінах, курсовій роботі, запланованих видах практик.

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.

Враховуючи вищезазначене вважаю за доцільне рекомендувати освітньо-професійну програму «Зберігання, консервування та переробка м'яса» до підготовки здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Рецензент  
технолог

ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат»



Катерина НІКОЛАЙЦЕВА

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму  
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»  
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»

Останнім часом одним з найбільш актуальних питань у галузі управління якістю є забезпечення якості харчової продукції. Вимоги споживачів у цій сфері більш суворі, ніж в інших галузях промисловості, оскільки від складу, якості приготування, дотримання технології виробництва, переробки, зберігання, упаковки, транспортування такої продукції залежать здоров'я і життя кожної людини.

Надана на рецензію освітньо-професійна програма для здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології враховує сучасні вимоги до фахівців галузі та орієнтована на глибоку професійну підготовку.

Структура освітньо-професійної програми включає необхідні компоненти, загальну інформацію, мету, умови та технології реалізації освітнього процесу та очікувані результати. В ОПП визначені інтегральні, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувач повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення навчання за освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса». Здобувши передбачені в програмі компетентності, випускники будуть ефективно розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми в сфері харчової галузі.

Послідовність вивчення дисциплін, графік освітнього процесу, перелік і обсяг дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології і сприяють відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Наявність в ОПП вибіркової компоненти сприяє поширенню студентсько-центрованого навчання та формування індивідуальної освітньої траєкторії, відповідає принципам академічної свободи.

Вважаю що, освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» може бути рекомендована до впровадження в освітній процес у ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ».

Рецензент  
викладач кафедри харчових технологій  
і технологій переробки продукції  
тваринництва Білоцерківського  
національного аграрного університету,  
кандидат технічних наук, доцент

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

*Оксана ГРЕБЕЛЬНИК*



Оксана ГРЕБЕЛЬНИК