

РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму
першого рівня вищої освіти «Харчова безпека та якість»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій**

На рецензію надана освітньо-професійна програма для здобувачів першого рівня вищої освіти « Харчова безпека та якість» за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена робочою групою під керівництвом к.с.-г. наук, доцентом Болговою Н.В., що реалізується в Сумському національному аграрному університеті.

Вагомою частиною науково-технічного прогресу на сьогодні є підвищення якості, безпеки та біологічної цінності харчових продуктів. Значну роль у цьому відіграють технології виробництва харчових продуктів і процеси переробки сільськогосподарської сировини. Важливо, щоб якість та безпека продуктів, які реалізуються, була ідентична вимогам нормативних документів - державних стандартів, технічних умов тощо

Освітньо-професійна програма враховує сучасні вимоги галузі до фахівців, орієнтована на професійну підготовку з питань харчової безпеки та якості. Структура передбачає різні види освітньої діяльності, містить необхідні компоненти, загальну інформацію, мету, умови та технології реалізації освітнього процесу, очікувані результати, матриці відповідності програмних компетентностей. Перелік обов'язкових та вибіркових компонент освітньо-професійної програми й структурно-логічна схема відображають актуальну тематику галузей харчової промисловості. Формуванню основних програмних компетентностей майбутніх фахівців сприяє широкий перелік вибіркових освітніх компонент.

Рекомендуємо звернути особливу увагу на практичну підготовку студентів в умовах виробництва вже після першого курсу навчання, забезпечивши в рамках навчальної практики знайомство з професією.

Варто зазначити, що ґрунтовна практична підготовка в рамках даної освітньо-професійної програми позитивно вплине на конкурентоздатність випускників.

У цілому, освітньо-професійна програма для здобувачів першого рівня вищої освіти « Харчова безпечність та якість» за спеціальністю 181 «Харчові технології», розроблена робочою групою викладачів факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету, може бути рекомендована до впровадження в освітній процес, а випускники зможуть працевлаштовуватися і бути конкурентоспроможними на сучасному ринку праці.

В.о. генерального директора
Державне підприємство
"Сумський науково-виробничий
центр стандартизації, метрології
та сертифікації"



О.М. Шовкун