

## **РЕЦЕНЗІЯ**

### **на освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що реалізується у Полтавському державному аграрному університеті, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців для підприємств харчової промисловості та забезпечує формування ґрунтовних теоретичних знань і практичних компетентностей у сфері виробництва та контролю якості харчової продукції.

Приватне підприємство «Білоцерківська агропромислова група» здійснює діяльність у молочній галузі, що передбачає підвищені вимоги до санітарно-гігієнічного стану виробництва, дотримання технологічної дисципліни, забезпечення мікробіологічної безпечності сировини та готової продукції. У цьому контексті особливої актуальності набувають знання з технічної мікробіології, санітарії, гігієни виробництва, систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), а також розуміння фізико-хімічних і біохімічних процесів, що відбуваються під час переробки молока.

Аналіз освітньо-професійної програми засвідчує, що вона структурована логічно, містить комплекс фундаментальних і професійно орієнтованих освітніх компонентів, спрямованих на формування у здобувачів здатності розв'язувати складні виробничі завдання. Випускники демонструють належний рівень підготовки з технології харчових виробництв, контролю якості та безпечності продукції, організації виробничих процесів, що повністю відповідає потребам сучасного агропромислового сектору.

На нашому підприємстві працюють випускники Полтавського державного аграрного університету за спеціальністю 181 «Харчові технології», які зарекомендували себе як компетентні, відповідальні та професійно підготовлені фахівці. Вони володіють практичними навичками роботи з технологічним обладнанням, розуміють принципи мікробіологічного контролю, здатні забезпечувати стабільність якості молочної продукції та дотримання санітарних вимог на виробництві. Це підтверджує високий рівень підготовки кадрів в університеті та тісний зв'язок освітнього процесу з реальними потребами виробництва.

Водночас, з огляду на специфіку діяльності підприємств молочної галузі та зростаючі вимоги до безпечності харчових продуктів, вважаємо доцільним розглянути можливість збільшення кількості годин на освітній компоненті «Технічна мікробіологія». Поглиблене вивчення мікробіологічних ризиків, методів лабораторного контролю, сучасних підходів до профілактики контамінації та управління мікробіологічними процесами сприятиме ще більш якій підготовці майбутніх фахівців для молокопереробної промисловості.

У сучасних умовах розвитку харчової індустрії, посилення вимог до якості та безпечності продукції, інтеграції до європейського ринку освітньо-професійна програма «Харчові технології» є надзвичайно важливою та своєчасною. Вона формує кадровий потенціал, здатний забезпечити конкурентоспроможність вітчизняних підприємств та сталий розвиток агропромислового комплексу України.

З огляду на викладене, вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» є актуальною, змістовною та такою, що повністю відповідає сучасним вимогам ринку праці, і заслуговує на подальшу реалізацію та розвиток.

**Рецензент:**

Директор Приватного підприємства  
«Білоцерківська агропромислова група»



Роман КОВАЛЕНКО  
20.12.2023р.

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
ступеня вищої освіти Бакалавр  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма складається з семи розділів: профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології; перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність; форма атестації здобувачів вищої освіти; матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми; матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти; перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма. Освітньо-професійну програму побудовано логічно і у відповідності до нормативних документів.

Практична підготовка передбачає опанування навичок різних напрямів харчових технологій, контролю якості та безпечності харчових продуктів, стандартизації, сертифікації та управлінню якістю з основами НАССР, набуття практичного досвіду із загальних технологій харчових виробництв, проектування підприємств харчових виробництв, технологічного розрахунку, обліку і звітності у харчових технологіях тощо.

Викладання, навчання та оцінювання здобувачів вищої освіти згідно програми проводиться за допомогою всіх видів навчальної роботи, що передбачені закладами вищої освіти.

Програмні компетентності передбачають здатність розв'язувати складні професійні завдання та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов виробничих підприємств харчової промисловості. У освітню програму додані дві компетентності, що визначені розробниками університету.

У програмі чітко визначено відповідність програмних компетентностей компонентам освітньої програми. Програмні результати навчання забезпечені відповідними компонентами освітньої програми.

Отже, освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Бакалавр, за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології, кваліфікація: бакалавр з харчових технологій розроблена у Полтавському державному аграрному університеті відповідає вимогам, які висуваються до освітніх програм відповідним Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології щодо підготовки висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, спроможних ефективно працювати на підприємствах харчової галузі.

Рецензент:

Головний технолог ТОВ «СВІТЕЙЛ»



Плахотна Л.М.



**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму «Харчові технології»**  
**першого ( бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**спеціальності 181 Харчові технології, галузь знань**  
**18 Виробництво та технології**  
**у Полтавському державному аграрному університеті**

Проблема підготовки фахівців для галузей харчової промисловості, здатних ефективно працювати в умовах внутрішньої та міжнародної конкуренції, ключова проблема сьогодення. З огляду на потреби суспільства та існуючу ситуацію в системі вищої освіти необхідно постійно вдосконалювати процес підготовки фахівців, досягати сучасного рівня їх знань за допомогою забезпечення якості освітньою процесу. Для цього необхідно врахувати такі важливі аспекти при підготовці сучасних фахівців професійної освіти: вимоги роботодавців, як вітчизняних, так і зарубіжних, а також спрямування навчальної діяльності та практичної підготовки студентів.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» включає перелік навчальних дисциплін, які викладаються у логічній послідовності, відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та забезпечують формування загальних та фахових компетентностей, а також результатів навчання.

Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми відповідає профілю дисциплін передбачених в ОП.

Також, як представник від стейкхолдерів хотіла б акцентувати увагу розробників на ОК 25 «Технічна мікробіологія», на вивчення якої було б доцільно збільшити кількість кредитів, так як вона є базовою для вивчення усіх технологій харчових виробництв та дисципліни «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», знання з яких є досить важливими для роботодавців.

З урахуванням вищевказаного вважаю, що рецензовану освітньо-професійну програму, яка розроблена згідно вимог стандарту, можна рекомендувати до використання для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Начальник мікробіологічної лабораторії  
НДВЦ ХПДП «Полтавастандартметрологія»



Анна КОРСУН