

## 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, спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно працювати в сучасних умовах розвитку харчової промисловості України.

Як директор Приватного підприємства «Білоцерківська агропромислова група», діяльність якого пов'язана з виробництвом та переробкою молочної продукції, хочу відзначити високий рівень підготовки здобувачів освіти за цією спеціальністю. Наше Підприємство вже тривалий час співпрацює з Полтавським державним аграрним університетом, зокрема у питаннях практичної підготовки майбутніх фахівців. На базі Підприємства студенти проходять навчальну на виробничу практики, що дає їм можливість безпосередньо ознайомитися з сучасними технологічними процесами виробництва молочної продукції, особливостями організації виробництва та системами контролю якості.

Важливо відзначити, що випускники Полтавського державного аграрного університету успішно працюють на нашому Підприємстві. Вони демонструють ґрунтовні теоретичні знання, практичні навички, відповідальність та здатність швидко адаптуватися до виробничих умов. Це свідчить про якісну підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» та її відповідність сучасним потребам харчової промисловості.

Особливо позитивним є те, що розробники освітньої програми активно взаємодіють зі стейкхолдерами та враховують їхні пропозиції. Як рецензент цієї програми, я подавав свої рекомендації під час попереднього обговорення, і приємно відзначити, що вони були враховані під час її оновлення. Такий підхід свідчить про відкритість університету до співпраці з роботодавцями та прагнення постійно вдосконалювати освітній процес.

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості, зокрема молочної галузі, підготовка висококваліфікованих фахівців є надзвичайно важливою. Освітньо-професійна програма «Харчові технології» забезпечує формування необхідних компетентностей, які дозволяють випускникам ефективно працювати на підприємствах харчової галузі та сприяти розвитку виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є актуальною, змістовною та такою, що відповідає сучасним вимогам ринку праці, а її реалізація у Полтавському державному аграрному університеті забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців для харчової промисловості.

### Рецензент:

Директор Приватного підприємства  
«Білоцерківська агропромислова група»



Роман КОВАЛЕНКО  
13.10.2024

## РЕЦЕНЗІЯ - ВІДГУК

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

Формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів має важливе значення при підготовці фахівців для харчової промисловості. Освітні програми, разом з галузевими стандартами на сьогодні є основними документами в межах спеціальності, які визначають вимоги до майбутнього фахівця. Вони повинні містити перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, певну кількість кредитів ЄКТС, необхідних для підготовки кваліфікованого фахівця. а також очікувані результати. Саме для вирішення цих завдань групою розробників, після консультацій із науковцями та потенційними роботодавцями, розроблено освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

В рецензованій освітньо-професійній програмі представлені спеціальні компетентності та програмні результати, які носять практичний характер, а їх досягнення має вагомим значення для професійної діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки бакалавра за освітньо-професійною програмою першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг нормативних та вибірковок дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних стейкхолдерів.

Водночас є деякі побажання:

Для підготовки фахівців обізнаних не лише в дисциплінах технологічного спрямування, а й питаннях менеджменту та управління якістю необхідно підсилити ОП окремою ОК «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР.»

Начальник виробництва

ТОВ «СУМСЬКА М'ЯСНА КОМПАНІЯ»

3.12.2024р.



Сергій ЯКОВЧЕНКО

**РЕЦЕНЗІЯ- Відгук**  
**на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої**  
**освіти спеціальності 181 - Харчові технології**  
**галузі знань – 18 Виробництво та технології**  
**у Полтавському державному аграрному університеті**

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти в галузі харчових технологій в умовах сьогодення, має важливе значення, оскільки майбутній фахівець повинен поєднувати в процесі навчання глибокі теоретичні знання з практичними навичками. Залучення стейкхолдерів до розгляду та корегування навчальних планів та освітньо-професійних програм є великим кроком у вирішенні даного завдання.

Освітньо-професійна програма, розроблена Полтавським державним аграрним університетом містить в своїй структурі всі обов'язкові компоненти, враховує вимоги стандарту освіти, перелік компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців для харчової промисловості.

У контексті повоєнного відновлення економіки України та зміцнення продовольчої безпеки підготовка фахівців з харчових технологій набуває стратегічного значення.

Випускники програми зможуть працювати на підприємствах переробної промисловості, у лабораторіях контролю якості, проектних організаціях, а також продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти.

В освітньо-професійній програмі вдало і послідовно викладені дисципліни за циклами підготовки.

Позитивним є те, що розробники дослухаються до побажань та зауважень стейкхолдерів, так, наприклад зауваження, які були висловлені нами при обговоренні проекту освітньої програми в ОП вже враховані.

Проте є деякі зауваження та рекомендації:

Бажано ввести до складу основних дисциплін ОК Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР, причому на старших курсах, коли здобувачі вищої освіти вже оволодіють всіма базовими знаннями з дисциплін технологічного спрямування. Наприклад замість ОК Технологічні розрахунки, облік і звітність у харчових технологіях. В цілому, після врахування даних рекомендацій представлена на рецензію освітньо-професійна програма відповідатиме вимогам роботодавців і покращить підготовку майбутніх фахівців.

Начальник мікробіологічної  
лабораторії науково-дослідного центру  
випробування харчової продукції  
ДП «Полтавастандартметрологія»

*12.12.2024*



Анна КОПСУН

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»  
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти  
спеціальності 181 Харчові технології  
у Полтавському державному аграрному університеті

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма «Харчові технології»,

Розроблена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, відповідає вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології та передбачає комплексну підготовку фахівців, спроможних розв'язувати складні спеціалізовані задачі технічного і технологічного характеру у сфері виробництва харчової продукції. Програма орієнтована на формування інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності у різних галузях харчової промисловості.

Харчова промисловість є однією з ключових галузей економіки України, яка забезпечує внутрішній ринок продовольчими товарами та сприяє розвитку експорту. Вона включає широкий спектр галузей харчової промисловості. В регіональному контексті вагоме значення мають: м'ясна, молочна, хлібопекарська, олієжирова, кондитерська, бродильне та цукрове виробництва та ін. Для забезпечення потреб внутрішнього ринку, підвищення свідомості та конкурентоспроможності українських підприємств необхідно швидко реагувати на виклики, які постають перед цією стратегічно важливою галуззю.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною на сьогоднішній день. Вона спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та фаховими знаннями, що дозволить опанувати сучасні технології виробництва харчових продуктів на провідних підприємствах галузі.

Освітньо-професійна програма складена логічно. Загальний обсяг освітньої програми - 240 кредитів ЄКТС, з них обов'язкових освітніх компонентів – 180 кредити ЄКТС, вибіркових – 60 кредитів ЄКТС.

Є зауваження щодо структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми, бажано було б дисципліну «Економіка підприємства» перенести із 3 семестра в 7 або 8, щоб здобувачі вищої освіти оволодівали не просто класичними навичками економічних розрахунків, а могли їх апробувати на прикладі конкретної галузі.

В цілому освітньо-професійна програма «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології повністю відповідає вимогам до такого типу документів, має комплексний та цільовий підхід для підготовки кваліфікованого спеціаліста, який володітиме фаховими компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю. В програмі враховані всі вимоги стандарту вищої освіти за цією спеціальністю.

Рецензент: Інженер-технолог з  
проектування обладнання харчових  
виробництв ТОВ «Броварні»  
м. Біла Церква

14.11.2024



Олександр МОСКАЛЕНКО

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму «Харчові технології»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю 181 Харчові технології**  
**галузі знань 18 Виробництво та технології**  
**для 2024 року набору**

Сучасний розвиток галузі 18 Виробництво та технології потребує висококваліфікованих фахівців, здатних відповідати на виклики сучасного ринку та впроваджувати передові технології. Саме такі компетентні спеціалісти формуються в межах освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, що володіють необхідними знаннями, уміннями та навичками для ефективної діяльності у сфері харчових технологій.

Освітньо-професійна програма, розроблена гарантом та робочою групою Полтавського державного аграрного університету, відповідає вимогам чинного законодавства, включаючи Закон України «Про вищу освіту» та галузевий стандарт вищої освіти. Програма має комплексний підхід до навчання, поєднуючи освітню та практичну складові, загальний обсяг яких становить 240 кредитів ЄКТС.

Структура програми включає обов'язкові освітні компоненти серед яких вагоме місце займає практична підготовка, що забезпечує формування як теоретичних так і практичних навичок у здобувачів, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі. Значна увага, яка приділена практичній підготовці дозволяє майбутнім фахівцям закріпити теоретичні знання на базі реальних виробничих підприємств. Зокрема, практична складова 12 кредитів ЄКТС спрямована на розвиток професійних компетентностей, необхідних для впровадження інноваційних підходів у харчовій галузі.

Програма акцентує увагу на інтегрованому підході до навчання, що передбачає оволодіння сучасними методами аналізу, контролю якості та управління технологічними процесами. Завдяки цьому здобувачі вищої освіти отримують комплексні знання, необхідні для ефективної діяльності у виробничій, дослідницькій та управлінській сферах.

Позитивним є наявність дисципліни Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР (ОК 23), але водночас було б доцільно розділити цю освітню компоненту на дві складових і ввести в 7 семестрі після вивчення всіх технологічних дисциплін окрему ОК Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР, а ОК 23 залишити в 2 семестрі. Що дасть можливість здобувачам оволодіти не лише навичками роботи

з нормативними документами, а й знаючи особливості технологій розробляти плани НАССР, управляти ризиками формуючи відповідні критичні точки на тому чи іншому виробництві.

На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що освітньо-професійна програма відповідає сучасним вимогам та сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати в умовах стрімкого розвитку галузі. Вона забезпечує здобувачів вищої освіти необхідним рівнем знань та практичних навичок для успішного працевлаштування та подальшого професійного зростання.

Директор «ТОВ СІНЕРГО»  
код ЄДРПОУ 33651262



Олексій КЛЕПАЧ

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму**  
**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності**  
**181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології**  
**для 2024 року набору**

Сучасний етап розвитку харчової промисловості характеризується високою динамікою, впровадженням інноваційних технологій і посиленням вимог до безпечності та якості продукції. У таких умовах питання підготовки компетентних, мобільних і конкурентоспроможних фахівців для галузі набуває особливої актуальності. Саме тому вдосконалення професійної підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» є важливим завданням закладів вищої освіти.

Представлена освітньо-професійна програма першого бакалаврського рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», що реалізується у Полтавському державному аграрному університеті, є комплексним і логічно вибудованим документом, який визначає зміст і структуру підготовки фахівців для професійної діяльності у сфері харчових виробництв.

Освітні компоненти ОПП, розміщені у чіткій послідовності відповідно до структурно-логічної схеми підготовки. Така організація освітнього процесу сприяє поступовому та системному засвоєнню знань — від фундаментальних основ до спеціалізованих технологічних дисциплін. Зміст програми охоплює широкий спектр фахових освітніх компонентів, що забезпечують формування як загальних, так і професійних компетентностей, визначених стандартом вищої освіти.

Особливої уваги заслуговує практична складова підготовки. Значна кількість кредитів ЄКТС відведена на проходження навчальної та виробничої практик, що дозволяє студентам закріпити теоретичні знання в реальних виробничих умовах, ознайомитися з сучасним обладнанням і технологічними процесами, а також сформувати професійні навички, необхідні для подальшого працевлаштування. Фахові компетентності, передбачені програмою, мають прикладний характер і безпосередньо орієнтовані на професійну діяльність у галузі харчових технологій.

Позитивно, що передбачено міждисциплінарну курсову роботу «Загальні технології харчових виробництв», яка сприяє інтеграції знань із різних навчальних дисциплін та формуванню цілісного бачення технологічних

процесів. Такий підхід дозволяє здобувачам розвивати аналітичне мислення, уміння комплексно підходити до розв'язання виробничих завдань і приймати обґрунтовані технічні рішення.

Сприятливим аспектом є наявність ОК 19 «Менеджмент харчових підприємств» у складі освітньо – професійної програми, так як майбутні фахівці мають володіти управлінськими навичками. Водночас, поряд з позитивними моментами є деякі побажання та рекомендації: бажано в ОК 19 замінити форму контролю «залік» на «екзамен», що забезпечить узагальнення та систематизацію знань здобувачів вищої освіти. Також підсилити зазначену ОК такою дисципліною як «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР».

Загалом освітньо-професійна програма має самостійний, цілісний і творчий характер. Вона відповідає сучасним вимогам до підготовки бакалаврів, забезпечує формування програмних результатів навчання, що відображають здатність майбутніх фахівців розв'язувати складні спеціалізовані завдання у різних сегментах харчової промисловості.

З урахуванням вищезазначеного, представлена освітньо-професійна програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» може бути рекомендована для підготовки здобувачів вищої освіти за зазначеною спеціальністю з урахуванням запропонованих рекомендацій щодо її подальшого вдосконалення.

14.01.2025

Директор  
ТОВ «ФІШ-МАКСИМУМ  
ТРЕЙД»



Валентина МІНАЄВА