

## 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», реалізація якої здійснюється Полтавським державним аграрним університетом, є нормативним документом, що визначає зміст, логіку та результати підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. У програмі чітко визначено її належність до спеціальності 181 «Харчові технології», освітню кваліфікацію «бакалавр з харчових технологій», форму навчання, обсяг у 240 кредитів ЄКТС та термін навчання 4 навчальних роки.

Мета програми зорієнтована на підготовку професійно спрямованих фахівців, здатних вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру в різних галузях харчової промисловості з урахуванням особливостей нутрієнтного складу продовольчої сировини. Такий підхід свідчить про орієнтацію ОП не лише на технологічну підготовку, а й на поєднання інженерного спрямування, використання регіональної сировини, виробництва продукції з дотриманням принципів якості та безпечності готової продукції в харчовій галузі.

Позитивною ознакою програми є її чітко окреслена предметна область. У документі зазначено, що об'єктом вивчення є технологічні процеси і харчові продукти, а цілями навчання – формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва, управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст програми охоплює проектування та функціонування підприємств харчової промисловості, системи управління якістю і безпечністю, технологічні процеси виробництва, розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій, застосування законодавчої та нормативної бази. Це свідчить про комплексний характер освітньої підготовки.

Зміст освітньої програми є достатньо структурованим і збалансованим. До її обов'язкових компонентів входять дисципліни загальної підготовки, зокрема вища математика, економіка підприємства, іноземна мова за професійним спрямуванням, інформаційні системи та технології, хімія, фізика, правознавство, українська мова за професійним спрямуванням та інші. Такий перелік забезпечує формування загальнонаукової, комунікативної, правової та цифрової основи професійної діяльності майбутнього фахівця.

Водночас професійний блок ОПП характеризується широким охопленням ключових напрямів підготовки бакалавра з харчових технологій. Програма включає дисципліни, пов'язані з контролем якості та безпечності харчових продуктів, стандартизацією, сертифікацією та управлінням якістю з основами НАССР, проектуванням підприємств харчових виробництв, процесами і апаратами, технічною мікробіологією, харчовою хімією, технологічним обладнанням, а також технологіями окремих галузей — бродильних виробництв, води і водопідготовки, жирів та жирозамінників, зберігання і переробки зерна, консервування плодів та овочів, молока і молочних продуктів,

м'яса і м'ясних продуктів, хліба, макаронних виробів, харчоконцентратів, цукру та кондитерських виробів. Така структура свідчить про галузеву широку та фундаментально орієнтовану модель професійної підготовки.

До сильних сторін програми слід віднести також її практикоорієнтований характер у контексті працевлаштування. У документі зазначено, що випускник підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчових виробництв і може обіймати посади, пов'язані з контролем якості, інженерно-технологічною діяльністю, стандартизацією, первинною переробкою продукції та роботою в харчовій і переробній промисловості. Це свідчить про належний рівень узгодженості програмних результатів навчання з потребами ринку праці.

Разом із тим, програма має окремі аспекти, які можуть бути предметом подальшого вдосконалення. Попри наявність дисципліни «Інформаційні системи та технології», цифровий складник ОП видається радше базовим, ніж поглибленим. У переліку обов'язкових компонентів не простежується окремих освітніх елементів, орієнтованих на цифровізацію харчових виробництв, автоматизований моніторинг технологічних процесів, цифрові системи простежуваності чи роботу з сучасним програмним забезпеченням виробничого менеджменту. Така обставина не знижує загальної цінності програми, однак може розглядатися як напрям її удосконалення.

Отже, освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Полтавського державного аграрного університету є цілісною, структурованою та актуальною. Її зміст забезпечує фундаментальну, загальнопрофесійну та галузеву-спеціалізовану підготовку майбутніх бакалаврів, орієнтовану на виробничо-технологічну діяльність, управління якістю і безпечністю харчових продуктів та готовність до практичної роботи в різних галузях харчової промисловості. З урахуванням зазначеного програма справляє позитивне враження та може бути оцінена як така, що відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у сфері харчових технологій.

Декан факультету менеджменту,  
готельно-ресторанної справи та туризму  
Міжнародного університету,  
кандидат технічних наук, професор



Оксана ДИШКАНТЮК



*Підпис засвідчує*

