



## 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