

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Сучасні трансформації агропродовольчого сектору, впровадження інноваційних технологій у виробництві харчових продуктів, підвищення вимог до безпечності та якості продукції формують нові запити до підготовки фахівців технологічного профілю. В умовах воєнного та повоєнного періоду особливої ваги набуває забезпечення продовольчої безпеки держави, модернізація переробних підприємств та їх інтеграція у європейський ринок. Це обумовлює необхідність підготовки бакалаврів, здатних ефективно функціонувати в динамічному виробничому середовищі.

Метою рецензованої освітньо-професійної програми є формування у здобувачів вищої освіти програмних компетентностей, необхідних для розв'язання складних спеціалізованих завдань у сфері харчових технологій, управління технологічними процесами та забезпечення якості й безпечності харчової продукції. Унікальність програми полягає у поєднанні фундаментальної природничо-наукової підготовки з прикладними аспектами проектування, організації та модернізації виробництв у галузі харчової промисловості.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та визначає напрями досягнення результатів навчання, передбачених відповідним стандартом. Зміст програми, структура освітніх компонентів, їх обсяг і логічна послідовність відповідають вимогам нормативно-правової бази та сучасному рівню розвитку науки і виробничої практики.

Освітні компоненти програми орієнтовані на формування професійних компетентностей у сфері технології молока, м'яса, зерна, бродильних виробництв, кондитерських виробів, та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів. Вивчення теоретичних та прикладних аспектів контролю якості, технічної мікробіології та управління виробничими процесами дозволить випускникам здійснювати професійну діяльність на підприємствах харчової та переробної промисловості, впроваджувати інноваційні рішення та підвищувати конкурентоспроможність продукції.

Програма враховує сучасні тенденції розвитку агропродовольчого бізнесу, орієнтується на формування екологічної відповідальності, ресурсозбереження та раціонального використання сировини. Значна увага приділяється практичній підготовці здобувачів, що сприяє формуванню готовності до професійної діяльності в реальних умовах виробництва та взаємодії з роботодавцями.

Позитивним аспектом є те, що розробники ОП дослухаються до думки роботодавців та виконують відповідні трансформації та удосконалюють

освітню програму. Так в ОП 2025 року була введена ОК 36 «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів з основами НАССР», яку рекомендували стейкхолдери при черговому перегляді ОП.

Рецензована освітньо-професійна програма «Харчові технології» за своїм змістом відповідає заявленому рівню підготовки бакалавра та може використовуватися для здійснення освітньої діяльності за спеціальністю G13 Харчові технології.

**Рецензент:**  
Директор ТОВ «СІНЕРГО»



Олександр КЛЕПАЧ