

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Харчові технології»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю G13 Харчові технології**  
**галузь знань G Інженерія, будівництво та виробництво**

Освітньо-професійна програма G13 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спрямована на підготовку кваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного розвитку харчової промисловості. Метою програми є підготовка професійно спрямованих спеціалістів, які володіють теоретичними знаннями та практичними навичками для вирішення виробничих завдань технічного і технологічного характеру в різних галузях харчової промисловості з урахуванням особливостей нутрієнтного складу продовольчої сировини.

Після проведення гостьової лекції у Полтавському державному аграрному університеті, було детально розглянуто освітньо-професійну програму «Харчові технології». Програма справляє позитивне враження завдяки логічній структурі, збалансованому поєднанню фундаментальної підготовки та практикоорієнтованих дисциплін, що формують у здобувачів вищої освіти сучасні професійні компетентності.

Зміст освітніх компонентів програми відповідає актуальним вимогам харчової галузі та спрямований на формування у здобувачів вищої освіти знань щодо технологічних процесів виробництва харчових продуктів, контролю їх якості та безпечності, а також ефективного використання сировинних ресурсів. Важливою перевагою програми є її орієнтація на підготовку фахівців, здатних працювати в умовах модернізації та інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості. Позитивним є наявність додаткових СК 15,16 та РН 28,29,30, які підкреслюють унікальність програми.

Разом із тим, з огляду на сучасні тенденції розвитку харчових виробництв, доцільно посилити зміст програми компонентами, пов'язаними з автоматизацією технологічних процесів харчових виробництв. Таким чином, рекомендуємо увести ОК «Автоматизацію технологічних процесів харчових виробництв» до освітньої програми.

Впровадження цієї освітньої компоненти сприятиме формуванню у здобувачів компетентностей у сфері використання автоматизованих систем керування технологічними процесами, що є надзвичайно актуальним для сучасних підприємств харчової промисловості.

Загалом, освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у галузі виробництва та технологій і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес з урахуванням зазначених пропозицій щодо посилення компонентів автоматизації виробничих процесів.

**Рецензенти:**

кандидат технічних наук, доцент,  
завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних  
та олійно-жирових виробів, гарант другого (магістерського)  
рівня вищої освіти ОПП «Технології зберігання,  
консервування та переробки м'яса»

Уляна ДРАЧУК

кандидат технічних наук, доцент  
кафедри технології молока  
і молочних продуктів, гарант першого (бакалаврського)  
рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології»

Наталія СЛИВКА

Львівський національний університет

ветеринарної медицини та біотехнологій  
імені С.З.Гжицького

25.02.2026 р.



**ВІРНО**

НАЧАЛЬНИК ВІДДІЛУ КАДРІВ  
ЛЬВІВСЬКОГО  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ  
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ  
ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО

О. Тенісон

**РЕЦЕНЗІЯ- ВІДГУК**  
**випускника освітньо-професійної програми «Харчові технології»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**спеціальності 181 Харчові технології**  
**галузі знань 18 Виробництво та технології**

Я, Дерид Євгеній Юрійович - провідний фахівець підрозділу технічного забезпечення процесу виробництва ПП «Білоцерківська агропромислова група», одного з провідних підприємств з виробництва молочної продукції Полтавщини, випускник Полтавського державного аграрного університету 2022 року, надаю рецензію на освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів вищої освіти 2025 року набору.

Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку професійно орієнтованих фахівців, здатних ефективно вирішувати виробничі завдання технічного та технологічного характеру у різних галузях харчової промисловості. Особливої уваги заслуговує акцент на врахуванні нутрієнтного складу продовольчої сировини, що є принципово важливим у сучасних умовах виробництва безпечних і конкурентоспроможних харчових продуктів.

Програма має чітку практико-орієнтовану спрямованість та прикладний характер. Зміст освітніх компонентів базується на сучасних наукових досягненнях, нормативно-технічній документації та реальних виробничих кейсах, що забезпечує формування у здобувачів фахових компетентностей, необхідних для роботи на підприємствах харчової галузі. Важливою перевагою є поєднання теоретичної підготовки з практичними заняттями, лабораторними дослідженнями та проходженням виробничих практик.

Як фахівець виробництва, відзначаю, що знання і навички, отримані під час навчання, дозволяють випускникам швидко адаптуватися до умов реального підприємства, працювати з технологічним обладнанням, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції, аналізувати технологічні режими та впроваджувати елементи оптимізації виробничих процесів.

Позитивно оцінюю можливості академічної мобільності та співпраці із закладами-партнерами, які були започатковані ще під час мого навчання, це розширює професійний кругозір здобувачів і сприяє інтеграції у сучасний освітній простір.

Водночас є побажання посилити вивчення елементів автоматизації виробничих процесів у вже існуючих дисциплінах професійної підготовки або ввести до складу ОП окрему дисципліну «Автоматизація виробничих процесів», оскільки на початку роботи мені не вистачало саме глибоких знань з автоматизації.

Загалом освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам ринку праці, забезпечує належний рівень підготовки бакалаврів. Вважаю доцільним подальший розвиток програми з урахуванням потреб роботодавців та ринку праці.

**Рецензент:**

Провідний фахівець підрозділу технічного забезпечення процесу виробництва  
ПП «Білоцерківська агропромислова група»  
09.10. 2025



Євгеній ДЕРИД