

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму Харчові технології
першого (бакалаврського) рівня
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології спрямована на формування висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати у сфері харчової промисловості та вирішувати виробничі завдання технічного і технологічного характеру. Важливим аспектом програми є врахування особливостей нутрієнтного складу продовольчої сировини та його впливу на якість і безпечність готової продукції.

Метою освітньо-професійної програми є підготовка професійно спрямованих фахівців, які володіють сучасними теоретичними знаннями та практичними навичками, необхідними для організації та удосконалення технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Програма орієнтована на підготовку фахівців для широкого спектра підприємств харчової промисловості, що забезпечує її актуальність та відповідність сучасним потребам ринку праці.

Освітня програма передбачає формування у здобувачів вищої освіти базових і професійних компетентностей, що дозволяють опанувати сучасні технології виробництва харчових продуктів на провідних підприємствах галузі. Значна увага приділяється практичній підготовці студентів, що забезпечує тісний зв'язок між теоретичним навчанням і реальними умовами виробництва.

Важливою складовою підготовки майбутніх фахівців є співпраця університету з підприємствами харчової промисловості. Зокрема, студенти проходять виробничу практику на базі нашого підприємства, що сприяє набуттю практичного досвіду, ознайомленню з сучасними технологіями та виробничими процесами. Представники підприємств активно долучаються до освітнього процесу, беруть участь в заходах, зокрема Ярмарках вакансій, відкритих лекціях, семінарах, проведенні майстеркласів та інших заходах, організованих Полтавським державним аграрним університетом.

Також освітньо-професійна програма передбачає можливість академічної мобільності та отримання досвіду у закладах-партнерах вищої освіти, що сприяє розширенню професійного кругозору здобувачів та інтеграції у сучасний освітній простір.

У цілому освітньо-професійна програма за спеціальністю G13 Харчові технології відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців для харчової промисловості, враховує потреби роботодавців та сприяє формуванню компетентних, конкурентоспроможних спеціалістів, здатних ефективно працювати у виробничих умовах.

Рецензент:

технолог відділення виробництва сирокоччених ковбас
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»
м. Глобине

14.11.2025р.



Марина МИХАЛЬЧУК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
кваліфікація бакалавр з харчових технологій.

Сучасний стан харчової промисловості України характеризується високим рівнем конкуренції, необхідністю дотримання міжнародних стандартів якості та безпечності, впровадженням інноваційних технологій і цифрових рішень у виробничі процеси. За таких умов особливої ваги набуває підготовка фахівців, здатних не лише здійснювати технологічні операції, а й комплексно управляти процесами виробництва, контролю якості та безпечності продукції. Саме тому започаткована Полтавським державним аграрним університетом освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, затребуваною та своєчасною.

ОП розроблена відповідно до вимог чинного законодавства у сфері вищої освіти, відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня. Структура програми є логічною і цілісною, включає загальну інформацію, мету, характеристику предметної області, придатність випускників до працевлаштування, опис системи викладання й оцінювання, перелік компетентностей та програмних результатів навчання. Зміст ОП відображає сучасні тенденції розвитку харчових виробництв, зокрема акцентує увагу на впровадженні систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, застосуванні принципів НАССР, ресурсозбереженні, екологізації виробництва та утилізації відходів. Перелік освітніх компонентів охоплює як фундаментальну підготовку (хімія, фізика, математика, інформаційні технології), так і широкий спектр професійно-орієнтованих дисциплін. Таке поєднання забезпечує формування системного бачення технологічних процесів у різних сегментах харчової галузі.

Позитивною рисою програми є наявність значного обсягу практичної підготовки: навчальних і виробничих практик, курсових робіт і проектів, а також переддипломної практики. Це дозволяє здобувачам вищої освіти застосовувати теоретичні знання в реальних виробничих умовах, формувати навички проектування підприємств та удосконалення технологічних процесів. Важливим є також функціонування системи внутрішнього забезпечення якості освіти, що передбачає моніторинг та періодичний перегляд програми з урахуванням потреб стейкхолдерів.

Реалізація ОП забезпечує досягнення передбачених програмних результатів навчання та формування інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості.

Позитивно оцінюючи ОП, вважаю за доцільне висловити окремі рекомендації. Доречно було б посилити блок дисциплін, пов'язаних із цифровізацією виробництва, автоматизацією технологічних процесів та впровадженням елементів індустрії 4.0 у харчовій галузі. Також варто розширити можливості проходження практик на підприємствах із сучасним високотехнологічним обладнанням та залучати до проведення гостьових лекцій представників галузі. Доречно ОК «КП Проектування підприємств харчових виробництв» включити до складу ОК «Проектування підприємств харчових виробництв» в частину самостійної роботи, що дасть можливість ввести до складу ОП ОК «Автоматизація процесів харчових виробництв».

Загалом освітньо-професійна програма «Харчові технології» є сучасною та відповідає вимогам щодо підготовки конкурентоспроможних фахівців для харчової промисловості. Програму можна рекомендувати до подальшої реалізації та розвитку з урахуванням динаміки галузевих інновацій і потреб ринку праці.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Інженер-технолог ТДВ «УКРОЛЯПРОДУКТ»
18.12.2025р.



КАЛЕМБЕТ Владислав

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «БІОХІМ - ПРОМ»

39500 м.Карлівка, Полтавської обл. вул. Полтавська 3, biochem-prom@ukr.net
Р-рахунок UA473003350000000260062206452 АТ "Райффайзен Банк" код 45061833

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології

Як показали останні роки, харчову промисловість можна віднести до стратегічної галузі. А стратегічна галузь має забезпечуватися відповідним висококваліфікованим кадрами.

ОП «Харчові технології», яка реалізується в Полтавському державному аграрному розроблена відповідно до вимог чинного законодавства у сфері вищої освіти, відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю Харчові технології першого (бакалаврського) рівня та положенням Національної рамки кваліфікацій і її основною метою є саме підготовка висококваліфікованих кадрів для галузей харчової промисловості.

Структура програми є логічною і цілісною, включає загальну інформацію, мету, характеристику предметної області, придатність випускників до працевлаштування, опис системи викладання й оцінювання, перелік компетентностей та програмних результатів навчання.

Зміст ОП відображає сучасні тенденції розвитку харчових виробництв, зокрема акцентує увагу на впровадженні систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, ресурсозбереженні, екологізації виробництва та утилізації відходів. Перелік освітніх компонентів охоплює майже всі технології виробництва харчової продукції. Освітня програма викладена чітко і доступно, демонструє забезпечення фокусу програми в процесі навчання.

Позитивно рисою програми є наявність значного обсягу практичної підготовки: навчальних і виробничих практик, курсової роботи і проєкту, а також переддипломної практики. Це дозволяє здобувачам вищої освіти застосовувати теоретичні знання в реальних виробничих умовах, формувати навички проєктування підприємств та удосконалення технологічних процесів.

Реалізація ОП забезпечує досягнення передбачених програмних результатів навчання та формування інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для здійснення професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості.

Позитивно оцінюючи ОП, вважаємо за доцільно висловити окремі рекомендації. Доцільно було б посилити блок дисциплін, пов'язаних із цифровізацією виробництва, автоматизацією технологічних процесів як у розрізі технологічних дисциплін так і окремою освітньою компонентою. Також варто розширити можливості проходження практик на підприємствах із сучасним високотехнологічним обладнанням. На наш погляд питання водопідготовки можна розглядати як окрему тему в ОК «Технологія бродильних виробництв» та інших технологіях, а замість ОК «Технологія води та водопідготовки» ввести дисципліну «Автоматизація процесів харчових виробництв».

Загалом освітньо-професійна програма «Харчові технології» є методично виваженою, сучасною та відповідає вимогам підготовки конкурентоспроможних фахівців для харчової

промисловості. Програму можна рекомендувати до подальшої реалізації та розвитку з урахуванням динаміки галузевих інновацій та потреб ринку праці.

Рецензент: Заступник
головного інженера
ТОВ «БІОХІМ-ПРОМ»
10.12.2025



Олександр ПАВЛЕНКО

РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології, галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво, що реалізується у Полтавському державному аграрному університеті

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології передбачає підготовку фахівців, які потрібні для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів. Якісна підготовка здобувачів освіти у галузях харчової промисловості на теперішній час є важливим завданням.

Сьогодні харчова промисловість в країні перебуває не в кращому стані, існує значний дефіцит кваліфікованих кадрів. Тому підготовка фахівців за даною ОП є необхідною для продовольчої безпеки країни.

Зміст освітньо-професійної програми містить ряд фахових дисциплін, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є загальні та фахові. Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців галузі.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображує логіку й послідовність викладання обов'язкових і вибіркових дисциплін і проходження навчальних виробничих практик.

Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності розв'язувати комплексні завдання у харчовій галузі.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

Позитивним є наявність в ОП спеціальної компетентності СК 15 та програмного результату ПР 29, запропонованого закладом вищої освіти, для досягнення цілей сталого розвитку. Бажано збільшити кількість ОК, при вивченні яких буде ключовим даний програмний результат.

З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології, що представлена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, має самостійний, творчий характер та є завершеною.

Рецензент :

Начальник науково-дослідного центру
випробування харчової продукції
ДП «Полтавастандартметрологія»
17.12.2025р.



Надія РЕМІЗОВА

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