

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю
181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Харчова промисловість традиційно є пріоритетною та стратегічно важливою галуззю для України, здатною не лише задовольняти потреби внутрішнього ринку, а й забезпечувати конкурентні позиції держави на міжнародному рівні. Забезпечення населення якісними, безпечними й доступними продуктами харчування залишається одним із ключових завдань соціально-економічного розвитку країни.

У цьому контексті особливої ваги набуває підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасними знаннями, технологіями та практичними навичками для розв'язання актуальних задач харчової галузі.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає цим викликам і забезпечує глибоку фундаментальну та прикладну підготовку майбутніх спеціалістів. Освітні компоненти програми охоплюють широкий спектр дисциплін, що дозволяє формувати у здобувачів як загальні професійні компетентності, так і спеціальні знання для забезпечення технологічного процесу, контролю якості та безпечності продукції.

Особливо варто відзначити логічну та послідовну побудову навчального процесу, вдале поєднання теоретичної підготовки з практичними заняттями на підприємствах харчової промисловості. Це сприяє підвищенню рівня професійної адаптації випускників та забезпечує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Разом із тим, враховуючи сучасні потреби галузі, актуальною є інтеграція до переліку обов'язкових дисциплін курсу, який охоплює аспекти інвестиційного розвитку підприємств харчової промисловості. Це дозволить здобувачам краще орієнтуватися в ринкових умовах, розуміти інструменти просування продукції та залучення інвестицій.

Окрім того, пропонується посилити акцент на вивченні дисциплін з стандартизації, метрології та сертифікації, оскільки саме ці елементи є фундаментальними для забезпечення якості та безпечності харчової продукції, відповідності міжнародним нормам та регламентам. Упровадження подібних навчальних компонентів дозволить розширити професійні компетентності випускників і сприятиме підвищенню рівня довіри до продукції вітчизняних виробників на зовнішньому ринку.

Підсумовуючи, варто зазначити, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, якісною та практико-орієнтованою. Вона дозволяє готувати фахівців, здатних ефективно працювати у сучасних умовах та впроваджувати інноваційні рішення у харчовій галузі України.

Директор Інституту продовольчих ресурсів НААН
доктор технічних наук, професор,
член-коресп. НААН



Любомир ХОМІЧАК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що реалізується у Вінницькому національному аграрному університеті, розроблена відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій, стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», а також Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG-2015).

Мета освітньої програми є чітко сформульованою та орієнтованою на формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері харчових та переробних виробництв. Зміст програми узгоджується з потребами сучасного ринку праці та тенденціями розвитку харчової промисловості України.

Структура освітньо-професійної програми є логічною, послідовною та збалансованою. Обсяг програми становить 240 кредитів ЄКТС, що повністю відповідає вимогам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Обов'язкові та вибіркові компоненти сформовані таким чином, що забезпечують цілісність підготовки та можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.

Зміст освітніх компонентів забезпечує комплексну підготовку бакалаврів харчових технологій і охоплює фундаментальні, професійно орієнтовані та практичні дисципліни. Значна увага приділена вивченню технологій виробництва основних груп харчових продуктів, контролю якості та безпечності харчової продукції, проектуванню підприємств харчової галузі, впровадженню ресурсозберігаючих та енергоефективних технологій.

Позитивною рисою освітньої програми є її практична спрямованість, що реалізується через проходження навчальної та виробничої практик, залучення фахівців-практиків до освітнього процесу, використання сучасної матеріально-технічної та наукової бази університету. Це сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти стійких професійних навичок і підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Програмні компетентності та програмні результати навчання є логічно взаємоузгодженими, відповідають стандарту вищої освіти та повністю корелюють зі змістом освітніх компонентів, що підтверджується матрицями відповідності.

З метою подальшого удосконалення освітньо-професійної програми та з урахуванням сучасних вимог харчової галузі доцільно розглянути можливість введення окремої освітньої компоненти, спрямованої на вивчення питань стандартизації, технічного регулювання та нормативного забезпечення у харчовій промисловості. Актуальність такої дисципліни зумовлена постійними змінами національних і міжнародних стандартів (ДСТУ, ISO,

НАССР, Codex Alimentarius), необхідністю гармонізації українського законодавства з європейськими вимогами та зростаючими вимогами до систем управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Запровадження зазначеної освітньої компоненти сприятиме підвищенню практичної підготовки здобувачів, формуванню у них системного бачення нормативно-правових аспектів професійної діяльності та посиленню конкурентних переваг випускників на ринку праці.

Загалом освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти є актуальною, змістовно наповненою, структурно виваженою та такою, що відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової промисловості.

Кандидат технічних наук, доцент
кафедри харчових технологій
і технологій
переробки продукції тваринництва
Білоцерківський національний
аграрний університет

Галина КАЛІНА

ПІДПИС ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник ВДКЗ БНАУ



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Харчова промисловість є однією з провідних та стратегічно важливих галузей економіки України, що відіграє ключову роль у забезпеченні продовольчої безпеки, стабільного розвитку держави та її конкурентоспроможності на міжнародному ринку. В умовах сучасних викликів особливо актуальною є підготовка фахівців, здатних забезпечувати виробництво якісної, безпечної та конкурентної харчової продукції.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам ринку праці та галузевим потребам, спрямована на формування у здобувачів вищої освіти ґрунтовних теоретичних знань і практичних навичок у сфері харчових технологій. Програма забезпечує комплексну підготовку з технологічних, інженерних, санітарно-гігієнічних, управлінських та контрольних аспектів виробництва харчових продуктів.

Програма має чітко сформульовані мету, завдання та результати навчання, які узгоджені з державними освітніми стандартами, вимогами ринку праці та професійними компетентностями майбутніх фахівців. Навчальні компоненти програми охоплюють широкий спектр дисциплін, що сприяють формуванню як загальних, так і фахових компетентностей, необхідних для організації виробничих процесів, контролю якості та безпечності продукції, впровадження інноваційних технологій і сучасних методів управління підприємствами харчової галузі.

Позитивною особливістю програми є її практико-орієнтований характер, що реалізується через проведення лабораторних робіт, виробничої практики, кваліфікаційного проекту, а також співпрацю з підприємствами харчової галузі. Такий підхід сприяє формуванню професійних навичок, розвитку критичного мислення та готовності випускників до роботи в реальних виробничих умовах.

Загалом освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам вищої освіти, є актуальною, конкурентоспроможною та сприяє підготовці фахівців, здатних забезпечувати розвиток харчової галузі, впроваджувати інноваційні рішення та підвищувати якість і безпечність харчових продуктів.

Заступник директора - лікар ветеринарної медицини



Тетяна КОСТЮК