

Рецензія

на освітньо-професійну програму
«Харчові технології» першого (бакалаврського) освітнього рівня
(галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»,
спеціальність G13 «Харчові технології»)

Оновлена освітньо-професійна програма «Харчові технології» бакалаврського рівня відображає сучасний стан і тенденції розвитку харчової промисловості, зокрема виноробної та ферментаційної галузей. Програма побудована з урахуванням вимог ринку праці, потреб регіонального агропромислового комплексу та новітніх технологічних підходів до виробництва продуктів харчування.

Відзначається цілісність структури, узгодженість освітніх компонентів і збалансованість теоретичної та практичної підготовки. Зміни, внесені до програми у 2025 році, демонструють системне прагнення університету вдосконалити якість підготовки майбутніх фахівців відповідно до потреб виробництва.

Програма орієнтована на формування сучасного технолога-практика, здатного до розробки, оптимізації та впровадження інноваційних технологічних процесів харчового виробництва.

Введення дисципліни «Технологічне обладнання та автоматизація виробничих процесів харчових технологій» є надзвичайно важливим кроком, оскільки дозволяє студентам глибше розуміти принципи роботи технологічного обладнання, основи його налаштування та автоматизації. Це підсилює прикладний інженерний компонент підготовки.

Оновлена освітньо-професійна програма «Харчові технології» є сучасною, збалансованою та спрямованою на підготовку компетентних, ініціативних і технологічно грамотних фахівців харчової промисловості. Програма відповідає вимогам Стандарту вищої освіти, а її зміст і структура узгоджуються з потребами виробничого сектору.

Рекомендую до затвердження ОПП «Харчові технології» як таку, що повною мірою забезпечує якісну підготовку бакалаврів для роботи в сучасних умовах харчового виробництва.

Рецензент:

Камінський Дмитрій Сергійович
директор ІПІ «Винний дім Гігієнішвілі»



«__» _____ 2025 року



**ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
«ВІННИЦЬКИЙ ОЛІЙНОЖИРОВИЙ КОМБІНАТ»**

вул. Немирівське шосе, 26, м. Вінниця, 21034; тел. (0432) 27-46-26, факс: 65-54-00,
Офіційна веб-сторінка: <http://vmzhk.vioil.com/index.htm>; e-mail: vmjk@vioil.com, vmjk@vprk.com;
Код в ЄДРЮОФOPтаГФУ: 00373758; p/p № UA18300465000000260033011935 в АТ «Ошадбанк».

Рецензія

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого освітнього рівня (бакалавр)
(галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»),
спеціальність G13 «Харчові технології»)

Ознайомившись із оновленою освітньо-професійною програмою «Харчові технології» 2025 року, слід відзначити її відповідність сучасним вимогам підготовки фахівців харчової промисловості та орієнтацію на практико-орієнтоване навчання і потреби регіонального агропромислового комплексу Вінниччини.

Програма зберігає свою цілісність, логічність побудови, чітко визначену мету й очікувані результати навчання, а також демонструє вдосконалення у частині інженерно-технологічної підготовки здобувачів.

Оновлення складу робочої групи дозволило посилити фахову та педагогічну компетентність гаранта і викладачів, а також залучити здобувача освіти до процесу вдосконалення програми, що відповідає принципам студентоцентризму.

Зміна галузі знань і спеціальності згідно з оновленим переліком КМУ є своєчасною та підвищує відповідність програми національним нормативним вимогам.

Унікальність програми поглиблена за рахунок поєднання класичної технологічної підготовки з упровадженням робототехнічних і мехатронних систем автоматизації (СК14, ПР28) та енергоефективних технологій із використанням альтернативних джерел енергії (СК15, ПР29). Це дозволяє сформувати сучасний інженерно-технологічний профіль випускника, готового до роботи в умовах цифровізації та сталого розвитку харчової промисловості.

Оновлена ОПП «Харчові технології» є сучасною, науково обґрунтованою і практико-зорієнтованою, відповідає вимогам Стандарту вищої освіти та реальним потребам виробництва.

Рекомендую до затвердження оновлену редакцію програми та її впровадження у навчальний процес.

Рецензент:

**Заступник голови правління
з технічних питань
ПрАТ «Вінницький ОЖК»**



БЕЛІНСЬКИЙ Ярослав

Рецензія

на освітньо-професійну програму
«Харчові технології» освітнього рівня бакалавр
(галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»,
спеціальність G13 «Харчові технології»)

Оновлена освітньо-професійна програма «Харчові технології» бакалаврського рівня відповідає сучасним науково-технічним, економічним і освітнім викликам у сфері виробництва та переробки харчових продуктів. Програма має чітко сформульовану мету, узгоджену зі Стандартом вищої освіти, та спрямована на формування у здобувачів фахових компетентностей, необхідних для інноваційного розвитку харчової галузі України.

Варто відзначити логічність структури програми, її системний підхід до поєднання фундаментальної та прикладної підготовки, а також високий рівень науково-методичного забезпечення освітнього процесу.

Додатково слід позитивно оцінити введення до обов'язкових компонентів курсу «Базова загальновійськова підготовка», що відповідає чинним нормативним актам України та сприяє формуванню громадянської відповідальності здобувачів освіти.

Програма вирізняється інноваційним характером – зокрема, акцентом на роботизацію, енергозбереження, автоматизацію технологічних процесів, що повністю узгоджується з глобальними трендами розвитку харчової індустрії та концепцією «Industry 4.0».

Залучення здобувачів до науково-дослідної роботи, співпраця з підприємствами-партнерами забезпечують практичну підготовку конкурентоспроможних фахівців. Варто також відзначити активне використання наукової бази Всеукраїнського науково-навчального консорціуму, що підвищує науково-дослідний рівень програми.

Оновлена ОПП «Харчові технології» є змістовно, структурно й методично досконалою. Вона відповідає сучасним вимогам до підготовки бакалаврів, забезпечує формування ключових і професійних компетентностей, інтегрує інноваційні технології та враховує регіональні потреби виробництва.

Рекомендую до затвердження освітньо-професійну програму «Харчові технології» освітнього рівня бакалавр як таку, що повністю відповідає стандартам вищої освіти України та вимогам ринку праці харчової промисловості.

Директор Інституту продовольчих
ресурсів НААН України, доктор
технічних наук, професор,
член-кореспондент НААН України



Любомир ХОМЧАК
Любомир ХОМЧАК

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю **G13 Харчові технології**
Вінницького національного аграрного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, розроблена Вінницьким національним аграрним університетом, є актуальною, змістовною та такою, що відповідає сучасним вимогам харчової промисловості, потребам ринку праці й запитам роботодавців.

Програма має чітко сформульовану мету, полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти загальних і професійних компетентностей для конкурентоспроможності, мобільності, затребуваності на ринку праці, необхідних для діяльності у сфері харчової промисловості, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому. Структура освітньої програми є логічною та збалансованою, поєднує фундаментальну, загальнопрофесійну і практичну підготовку, що забезпечує формування у здобувачів вищої освіти необхідних компетентностей для подальшої професійної діяльності.

Слід відзначити, що програма охоплює широкий спектр освітніх компонентів, які формують у майбутніх бакалаврів знання з хімії, мікробіології, харчової хімії, процесів і апаратів харчових виробництв, стандартизації, метрології, сертифікації, управління якістю, технологічного обладнання, автоматизації, а також галузевих технологій переробки різних видів сировини. Такий підхід забезпечує системність підготовки та дозволяє випускникам бути готовими до роботи на підприємствах різного профілю харчової та переробної промисловості.

Особливої уваги заслуговує практична спрямованість програми. Наявність навчальних і виробничої практик, орієнтація на партнерство з підприємствами галузі, а також врахування регіональних особливостей агропромислового комплексу Вінниччини є важливими перевагами цієї ОПП. Для роботодавців це свідчить про прагнення закладу вищої освіти готувати фахівців, адаптованих до реальних умов сучасного виробництва, здатних швидко інтегруватися у виробничий процес.

Схвально оцінюю включення до програми освітніх компонентів, пов'язаних із робототехнічними мехатронними комплексами, енергоефективністю та використанням альтернативних джерел енергії. У сучасних умовах розвитку харчових виробництв такі компетентності є надзвичайно важливими, оскільки сприяють підвищенню технологічності, ресурсоефективності та конкурентоспроможності підприємств.

Програмні компетентності та результати навчання відповідають потребам практичної діяльності у харчовій галузі. Вони орієнтують здобувачів освіти на впровадження технологій виробництва харчових продуктів, забезпечення їх якості та безпечності, удосконалення існуючих технологій, розроблення нових

продуктів, використання сучасного обладнання, проведення технічних і технологічних розрахунків, а також на дотримання вимог нормативної документації. Це є важливим для формування фахівця, який зможе ефективно працювати в умовах сучасного підприємства харчової промисловості.

З позиції роботодавця вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам до підготовки бакалаврів, є практикоорієнтованою та такою, що забезпечує належний рівень професійної підготовки майбутніх фахівців. Випускники цієї програми матимуть достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок для роботи у сфері виробництва, контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, змістовною, логічно побудованою та може бути рекомендована до реалізації в освітньому процесі для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології.

Рецензент:
технолог «ТОВ «Фруктона-ВН»



Тетяна БІЛОХАТНЮК