

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
у Вінницькому національному аграрному університеті

Харчові технології є одним із ключових напрямів розвитку аграрного сектору та переробної промисловості, оскільки базуються на використанні сучасних інноваційних методів, новітнього обладнання та цифрових технологій контролю й оптимізації виробничих процесів. Освітньо-професійна програма, розроблена фахівцями Вінницького національного аграрного університету, повністю відповідає актуальним вимогам і стандартам підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології, що підтверджується комплексним аналізом її змісту, практичної спрямованості та відповідності потребам ринку праці.

Розглянута освітньо-професійна програма створена на основі державного стандарту вищої освіти та враховує специфіку підготовки фахівців харчової галузі, орієнтованих на виробництво безпечних, якісних та конкурентоспроможних харчових продуктів.

Програма має виражену професійну спрямованість і передбачає формування у здобувачів компетентностей, необхідних для ефективного працевлаштування та подальшого професійного розвитку. Особливу увагу приділено практичним складникам підготовки, що забезпечують здатність випускників:

- застосовувати сучасні технології та методи переробки сировини різного походження;
- здійснювати контроль якості та безпечності харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів, включаючи HACCP;
- використовувати комп'ютерні програми для моделювання та оптимізації харчових технологічних процесів;
- проектувати нові рецептури і технології, удосконалювати існуючі, враховуючи тенденції здорового харчування та ринкові потреби;

- організувати виробничі процеси та забезпечувати ефективне управління технологічними лініями.

Програма також сприяє розвитку академічної мобільності студентів, що дозволяє їм отримати досвід у провідних наукових та освітніх установах України та інших країн, підвищуючи конкурентоспроможність майбутніх фахівців.

У програмі чітко визначено загальні та фахові компетентності. Загальні компетентності охоплюють здатність до абстрактного мислення, креативність, вміння працювати в команді й використовувати сучасні інформаційні технології.

Фахові компетентності мають практичний характер і передбачають: вміння проводити технологічні розрахунки, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції, застосовувати хіміко-біологічні методи аналізу, використовувати сучасне технологічне обладнання та програмне забезпечення для вирішення складних виробничих завдань.

Вінницький національний аграрний університет має достатній кадровий та матеріально-технічний потенціал для реалізації цієї програми. Професорсько-викладацький склад складається з досвідчених фахівців, що активно займаються науково-дослідною діяльністю у сфері харчових технологій. Навчальні лабораторії обладнані сучасною технікою, що дозволяє студентам на практиці відпрацьовувати технологічні процеси та закріплювати теоретичні знання.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня є актуальною та повністю відповідає сучасним вимогам підготовки фахівців харчової галузі. Її практична спрямованість, орієнтація на ринкові потреби та високий рівень науково-педагогічного забезпечення підтверджують доцільність впровадження даної програми в освітній процес.

Програма рекомендується до реалізації у Вінницькому національному аграрному університеті як перспективна та така, що здатна забезпечити якісну підготовку висококваліфікованих бакалаврів з харчових технологій.

Рецензент:

технолог ТОВ «Фруктона-ВН»



Тетяна БІЛОХАТНЮК

## 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 посідає важливе місце в економічному розвитку України, адже саме від неї значною мірою залежить продовольча незалежність країни та її позиції на світовому ринку. Сучасні виклики у сфері виробництва продуктів харчування потребують висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасними технологіями, здатні впроваджувати інновації та забезпечувати стабільну якість продукції.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» орієнтована на підготовку спеціалістів нового покоління, які можуть ефективно працювати в умовах швидких змін і технологічного розвитку галузі. Її зміст побудовано з урахуванням потреб виробництва та включає дисципліни, що формують у студентів цілісне уявлення про технологічні процеси, властивості сировини, принципи контролю якості та шляхи вдосконалення виробничих систем.

Варто відзначити збалансоване поєднання теоретичної та практичної складових навчання. Студенти мають можливість відпрацьовувати набуті знання під час лабораторних занять, практикумів та стажувань на підприємствах галузі. Такий формат сприяє розвитку професійних умінь, формує аналітичне мислення та підготовлює здобувачів до реальних виробничих завдань.

Позитивним є й те, що програма передбачає оновлення змістових модулів відповідно до тенденцій ринку праці та сучасних технологічних досягнень. Це робить її гнучкою, відкритою до змін і здатною відповідати актуальним потребам галузі.

Програма може бути доповнена елементами, які розширюють технічну підготовку здобувачів та підсилюють їхню практичну компетентність у роботі з виробничими системами.

У підсумку можна зробити висновок, що програма «Харчові технології» є сучасною, якісно структурованим освітнім продуктом, який відповідає професійним стандартам і вимогам ринку праці. Вона забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців, спроможних до подальшого розвитку, упровадження нових технологій і підвищення ефективності харчової промисловості України.

Завідувач кафедри харчових технологій виробництва  
й стандартизації харчової продукції  
ЗВО «Подільський державний університет»,  
д.с.-г.н., професор



Тетяна ПРИЛІПКО

Учений секретар  
*Тетяна Приліпко*