

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології та інженерія»
за першим рівнем (бакалаврським) вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології
у Полтавському університеті економіки і торгівлі

Харчова промисловість України є однією з провідних галузей національної економіки, що відіграє важливу роль у забезпеченні продовольчої безпеки держави та формуванні експортного потенціалу. З огляду на стратегічне значення галузі, особливої актуальності набуває необхідність виявлення та аналізу основних викликів, що впливають на її розвиток, з метою підвищення рівня конкурентоспроможності вітчизняних підприємств і задоволення внутрішнього попиту.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» спрямована на ґрунтовну підготовку сучасних фахівців харчової промисловості, які здатні проявляти ініціативу та швидко адаптуватися до динамічних умов сучасного бізнес-середовища. Вона відповідає актуальним вимогам ринку праці, зокрема щодо практичного застосування знань і вирішення наукових та виробничих завдань.

Програма має чітку структуру та містить загальну інформацію, мету, характеристику, опис компетентностей, можливості працевлаштування випускників і перспективи подальшого навчання. У ній визначено компетентності згідно з чинними стандартами, розділені на загальні та фахові, які повністю відповідають специфіці спеціальності.

Програма формує фахівців, здатних критично мислити, володіти сучасними практичними навичками, застосовувати та вдосконалювати існуючі дослідницькі методи, а також розробляти нові — на основі наукових досягнень. Вона забезпечує студентам Полтавського університету економіки і торгівлі повноцінне розуміння переваг обраної спеціальності.

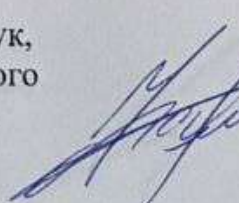
Освітньо-професійна програма бакалаврського рівня за спеціальністю G 13 «Харчові технології» включає комплекс дисциплін, логічно згрупованих відповідно до ключових компетентностей. Це сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців, які зможуть працювати на посадах інженера-технолога, інспектора з контролю якості продукції, спеціаліста в системі управління, а також виконувати професійні обов'язки згідно з Національним класифікатором України.

Аналізуючи компоненти освітньої програми рекомендую включити до складових ОК фахової підготовки холодильні та криогенні технології харчових продуктів, що дозволить набуту здобувачам необхідних знань і вмінь щодо використання даних технологій в харчових виробництвах.

З огляду на вищезазначене, дана освітньо-професійна програма є практично значущою, творчо наповненою та цілісною. Вона заслуговує на впровадження у процес підготовки фахівців зі спеціальності G 13 «Харчові технології».

Рецензент

Завідувач кафедри харчових
технологій, кандидат технічних наук,
доцент Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара



Андрій ФАРИСЄВ

17.03.2025