

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Технології харчових виробництв» спеціальності G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

В умовах динамічного розвитку харчової промисловості підприємства потребують фахівців, які володіють ґрунтовною теоретичною підготовкою, практичними навичками роботи у виробничих умовах, здатні забезпечувати стабільність технологічних процесів, якість і безпечність продукції, ефективно використовувати виробничі ресурси та швидко адаптуватися до впровадження нового обладнання і сучасних технологій. Саме тому рівень професійної підготовки випускників закладів вищої освіти має важливе значення для забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості.

Ознайомившись з освітньо-професійною програмою «Технології харчових виробництв» Державного біотехнологічного університету, вважаю, що її зміст відповідає сучасним потребам роботодавців та забезпечує підготовку бакалаврів, здатних працювати на підприємствах різних напрямів харчових виробництв, забезпечувати ведення технологічних процесів, контроль якості й безпечності продукції, брати участь в удосконаленні технологій виробництва харчових продуктів та ефективно виконувати професійні обов'язки в умовах сучасного виробництва.

Під час аналізу освітньо-професійної програми можна відзначити такі її переваги:

1. Збалансоване поєднання фундаментальної теоретичної та практичної підготовки, що забезпечує формування у здобувачів знань і практичних навичок, необхідних для роботи на сучасних підприємствах харчової промисловості.
2. Практична спрямованість підготовки, яка забезпечується значним обсягом навчальних і виробничих практик. Їх послідовне проходження дозволяє здобувачам ознайомитися з реальними умовами роботи підприємств та сприяє швидшій адаптації випускників до професійної діяльності.
3. Врахування сучасних тенденцій розвитку харчових виробництв, що підтверджується включенням до обов'язкових освітніх компонент освітньої компоненти «Технології оздоровчих харчових продуктів». Це розширює професійну підготовку майбутніх фахівців з урахуванням сучасних запитів ринку харчових продуктів.

Загальні та спеціальні компетентності, визначені освітньо-професійною програмою, відповідають вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології». Програмні результати навчання є логічно сформованими, взаємоузгодженими з компетентностями та забезпечують можливість об'єктивного оцінювання рівня підготовки здобувачів вищої освіти.

З метою подальшого розвитку освітньо-професійної програми доцільно рекомендувати періодично актуалізувати зміст професійно орієнтованих освітніх компонентів відповідно до розвитку технологій, змін у виробничих процесах та актуальних потреб підприємств харчової промисловості.

У цілому освітньо-професійна програма «Технології харчових виробництв» є актуальною, логічно побудованою, практикоорієнтованою, відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології», враховує сучасні тенденції розвитку харчових виробництв і потреби роботодавців та забезпечує підготовку фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного виробництва. Освітньо-професійна програма може бути рекомендована до впровадження в освітній процес Державного біотехнологічного університету.

Начальник дільниці  
по виробництву молока та масла  
ТОВ «Богодучівський молзавод»



В. М. МАРЕНИЧ