

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**  
на освітньо-професійну програму  
«Технології харчових виробництв»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю G13 «Харчові технології»  
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Розробка освітньо-професійної програми (ОПП) є ключовим етапом у забезпеченні якості вищої освіти, оскільки вона визначає зміст, структуру та очікувані результати навчання для здобувачів освіти. Залучення стейкхолдерів до цього процесу є надзвичайно важливим, оскільки забезпечує відповідність програми сучасним вимогам ринку праці та суспільства загалом.

Освітньо-професійну програму «Технології харчових виробництв», що реалізується у Державному біотехнологічному університеті за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», розроблено науково-педагогічними працівниками ДБТУ для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Програма має логічну структуру, чітко та послідовно визначає головну мету, об'єкти вивчення та діяльності, цілі навчання, теоретичний зміст предметної області, методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для практичного застосування, а також інші складові її профілю, перелік освітніх компонентів, форми атестації здобувачів освіти та вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Програма відповідає сучасним вимогам до підготовки фахівців у галузі харчових технологій. Вона враховує державний стандарт та рекомендації стейкхолдерів, забезпечуючи необхідний рівень теоретичних знань і практичних навичок.

З переваг освітньої програми слід відзначити:

- можливість формування індивідуальної траєкторії навчання, що дозволяє студентам обирати дисципліни відповідно до власних інтересів та потреб ринку праці;
- значна увага приділяється практичній підготовці, включаючи проходження навчальних та виробничих практик, що сприяє формуванню професійних компетентностей.

З метою підвищення професійної підготовки здобувачів вищої освіти та забезпечення їх практичної готовності до роботи в умовах сучасного харчового виробництва, пропонуємо здійснити поглиблення теоретичної та практичної підготовки з дисципліни «Методи контролю харчової продукції» за такими напрямками:

- розширення практичної складової шляхом проведення міждисциплінарних практичних тренінгів або майстер-класів за участю фахівців із лабораторій контролю якості.
- посилити форму контролю знань з даної дисципліни, що забезпечить підвищення рівня підготовки випускників до роботи в реальних умовах виробництва та зниження розриву між теоретичними знаннями та практичними навичками студентів.

Освітньо-професійна програма «Технології харчових виробництв» є актуальною та відповідає потребам сучасної харчової промисловості. Вона забезпечує якісну підготовку фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного виробництва та сприятиме розвитку галузі.

Директор  
ТОВ «КАПС ФУД СІСТЕМС»



Анна ОРОБЧЕНКО