РЕЦЕНЗІЯ - ВІДГУК
на освітньо-професійну програму Харчові технології
фахової передвищої освіти
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
за спеціальністю G13 Харчові технології
кваліфікація Фаховий молодший бакалавр

Харчові технології на сьогоднішній день є стратегічно важливою галуззю, а фахівці цієї галузі завжди мали і матимуть попит на ринку праці. В зв'язку з цим підготовка фахових молодших бакалаврів спеціальності G13 Харчові технології є важливим завданням сучасної освіти.

Освітньо-професійну програму Харчові технології, яку подано на рецензію, було розроблено викладачами циклової комісії «Сфера обслуговування» Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу.

Особливістю поданої програми є формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями.

Компоненти освітньої програми забезпечують формування загальних і фахових компетентностей, а також очікуваних програмних результатів навчання у логічному взаємозв'язку, що підтверджено структурно-логічною схемою освітньої програми, матрицею відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, а також компонентами освітньої програми.

Відповідно до вищевикладеного, освітньо-професійна програма Харчові технології є актуальною та дозволяє проводити підготовку фахівців з виробництва харчової продукції та практичними навичками у професійній сфері.

ФОП Нечитайло О.В.
власник ресторану «UTKABAR» Олексій НЕЧИТАЙЛО

25.08.2026

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму Харчові технології
фахової передвищої освіти
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
за спеціальністю G13 Харчові технології
кваліфікації Фаховий молодший бакалавр

Освітньо-професійна програма Харчові технології спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі у виробничій, контрольно-технологічній та організаційно-управлінській сферах харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Програма враховує сучасні тенденції розвитку харчової галузі, вимоги ринку праці та потреби стейкхолдерів щодо якості й безпечності харчових продуктів.

Зміст програми передбачає достатній обсяг практичної підготовки (лабораторні роботи, навчальна, технологічна та переддипломна практики), що дозволяє фаховому молодшому бакалавру набути реальних навичок ведення технологічних процесів та контролю якості сировини. В програмі чітко прослідковується логічність вивчення дисциплін, від загальних до професійних. Програма ефективно формує як спеціальні (професійні) компетентності фахового молодшого бакалавра з харчових технологій, так і загальні навички (робота в команді, комунікативність, здатність до адаптації).

Доцільно посилити практичну складову в частині вивчення сучасного європейського обладнання для переробки сировини та автоматизованих систем контролю.

Рекомендується розширити перелік вибіркових дисциплін з урахуванням регіональних особливостей ринку праці та запитів потенційних роботодавців

Освітньо-професійна програма Харчові технології для підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології від Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу відрізняється високим методичним рівнем, відповідає вимогам стандартів фахової передвищої освіти та нормативним документам.

Випускники даної програми готові до успішної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, в лабораторіях та закладах сфери харчування.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Підпис Андрія Фарисєєва
Начальник відділу кадрів
«28» 08 2026 р.

Рецензент:
канд. техн. наук, завідувач кафедри
харчових технологій
Дніпровського національного університету
імені Олеся Гончара, доцент Андрій ФАРІСЄЄВ

РЕЦЕНЗІЯ - ВІДГУК
на освітньо-професійну програму Харчові технології
фахової передвищої освіти
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
за спеціальністю G13 Харчові технології
кваліфікація Фаховий молодший бакалавр

Харчова промисловість – одна з провідних структуро формуючих галузей харчової промисловості.

Програма, що рецензується, орієнтована на ґрунтову професійну підготовку, передбачає опанування циклу сучасних дисциплін, покликаних забезпечити формування базових професійних компетенцій з урахуванням новітніх досягнень економічних знань у сфері харчових технологій.

Метою освітньо-професійної програми є підготовка фахівців, які володіють всебічними спеціалізованими емпіричними та теоретичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також широким спектром практичних навичок розв'язання задач та знаходження творчих рішень на чітко визначені конкретні проблеми в харчовій галузі.

Компетентності, що визначені в освітньо-професійній програмі, повністю відповідають сучасним вимогам і сприятимуть успішному формуванню фахового молодшого бакалавра зі спеціальності G13 Харчові технології.

ОПП передбачає оптимальне поєднання змісту теоретичної та практичної підготовки, що дозволяє майбутнім фахівцям набути необхідних знань та практичних навичок з харчових технологій.

Отже, освітньо-професійна програма Харчові технології зі спеціальності G13 Харчові технології, ступінь освіти фаховий молодший бакалавр повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу.

ФОП Орлата А.В..
власниця кав'ярні «Filin» Анастасія ОРЛАТА

26.08.2026

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму Харчові технології фахової передвищої освіти галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво за спеціальністю G13 Харчові технології кваліфікації Фаховий молодший бакалавр

Освітньо-професійна програма Харчові технології спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі у виробничій, контрольно-технологічній та організаційно-управлінській сферах харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Програма враховує сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, вимоги ринку праці та потреби стейкголдерів щодо якості та безпечності харчових продуктів.

Зміст програми передбачає достатній обсяг практичної підготовки (лабораторні заняття, навчальна, технологічна та переддипломна практики), що дозволяє фаховому молодшому бакалавру набути реальних навичок ведення технологічних процесів та контролю якості сировини. У програмі чітко прослідковується логічність вивчення навчальних дисциплін, від загальних до професійних. Програма ефективно формує як спеціальні (професійні) компетентності фахового молодшого бакалавра з харчових технологій, так і загальні навички (робота в команді, комунікативність, здатність до адаптації).

Аналіз освітньої програми показав, що було б доцільно посилити її практичну складову в частині вивчення сучасного європейського обладнання для переробки сировини та автоматизованих систем контролю якості. Крім того, рекомендую розширити перелік вибіркових навчальних дисциплін з урахуванням регіональних особливостей ринку праці та запитів потенційних роботодавців.

Освітньо-професійна програма Харчові технології для підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу відрізняється високим методичним рівнем, відповідає вимогам стандарту фахової передвищої освіти та чинним нормативним документам.

Вважаю, що випускники даної освітньої програми готові до успішної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, в лабораторіях та закладах сфери харчування.

Рецензент:
к. т. н., доцентка, доцентка кафедри харчових технологій Дніпровського державного аграрно-економічного університету Наталія СОВА

Підпис Наталія СОВА
Завіряється, Начальник відділу кадрів ДДАЕУ
«16» 08 2026 р.