

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

кваліфікація: інженер-технолог

Харчова промисловість є однією зі стратегічних галузей України, становить значну частину української економіки, забезпечуючи робочі місця для мільйонів людей та приносячи доходи у державний бюджет через податки та експорт.

Розвиток харчової промисловості стимулює інвестиції в сільське господарство, підвищення продуктивності та ефективності його виробництва, сприяє впровадженню нових технологій, досліджень і розвитку інфраструктури, що впливає на виробництво, якість продукції та конкурентоспроможність на ринках.

Розвинена харчова промисловість дозволяє країні забезпечити своє населення якісною та безпечною їжею, зменшуючи залежність від імпорту та ризиків голоду.

Україна має значний потенціал у виробництві сільськогосподарської продукції, яка може бути експортована на зовнішні ринки. Це створює можливості для залучення інвестицій, підвищення зовнішньої торгівлі та зміцнення міжнародного впливу.

Впровадження сучасних технологій можливе завдяки наявності висококваліфікованих технологів та інженерів, які ефективно вдосконалюють традиційні методи виробництва продуктів харчування.

Освітньо-професійна програма підготовки бакалаврів факультету харчових технологій Сумського НАУ розроблена професіоналами своєї справи у галузі харчових технологій містить 240 кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти. Серед них - обов'язкові та вибіркові курси, професійна практика та кваліфікаційна робота, які спільно забезпечують досягнення навчальних

цілей та розвиток необхідних навичок для майбутніх фахівців. План навчального процесу та послідовність вивчення дисциплін адаптовані до структури освітньої програми з харчових технологій, що відповідають вимогам сучасної конкурентоспроможної галузі.

Освітня програма бакалаврського рівня у галузі харчових технологій відзначається кількістю та різноманіттям вибіркових дисциплін. Такий підхід дає майбутнім фахівцям розширений вибір напрямків, над якими вони б хотіли удосконалювати свої теоретичні та практичні навички.

Крім того, навчальна програма постійно оновлюється, щоб відобразити сучасні тенденції та інновації в харчових технологіях. Це гарантує, що студенти отримують відповідні знання та навички, які відповідають потребам сучасного ринку праці.

Враховуючи актуальність змісту, багатогранність спектру дисциплін, у тому числі – і загальноуніверситетських, практичну спрямованість, освітньо - професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» може бути рекомендована для впровадження у навчальний процес.

Докт. техн. наук, професор кафедри  
Харчових технологій Полтавського  
державного аграрного університету

Валерій СУКМАНОВ

