

## **ФАХОВА ЕКСПЕРТИЗА**

**освітньо-професійної програми для підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю G 13**

**«Харчові технології»**

Я, Роман Миколайович Кульомза, директор ФОП Кульомза Р.М., ознайомившись із освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів спеціальності G13 «Харчові технології», висловлюю позитивну оцінку її змісту, структурованості та відповідності сучасним вимогам харчової промисловості.

Програма охоплює широкий спектр професійних дисциплін, що формують у студентів необхідні компетенції для роботи в харчовій галузі. Особливо важливо, що навчальний процес включає як теоретичну, так і практичну підготовку, що сприяє формуванню висококваліфікованих фахівців.

З точки зору рибопереробного підприємства, актуальним є вивчення технологій переробки водних біоресурсів, методів забезпечення якості та безпеки продукції, застосування сучасного обладнання та інноваційних технологій у галузі. Включення таких дисциплін дозволить випускникам більш ефективно адаптуватися до реальних виробничих умов і сприятиме їх швидкому професійному зростанню.

Важливим аспектом є практика на харчових підприємствах, яка забезпечує студентам можливість набуття практичних навичок та ознайомлення з робочими процесами безпосередньо на виробництві. Було доцільним ще більше інтегрувати в навчальний процес дисципліни, пов'язані з організацією роботи підприємств, управлінням якістю та сучасними технологіями зберігання та переробки сировини.

Загалом, освітня програма «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам ринку праці, сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців і є перспективною для розвитку харчової промисловості.

Рекомендую дану програму для впровадження у навчальний процес та вважаю її якісною основою для підготовки майбутніх спеціалістів у сфері харчових технологій.

**Директор**

**ФОП Кульомза Р.М.**



**Роман КУЛЬОМЗА**