

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки  
«Харчові технології»  
другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 – Харчові технології  
галузі знань 18 – Виробництво і технології  
кваліфікація: магістр з харчових технологій

Сьогодні одним з пріоритетних та найактуальніших напрямів розвитку народного господарства є розвиток харчової галузі, впровадження на виробничих підприємствах; у закладах громадського харчування; комерційних підприємствах, які працюють з харчовими продуктами та у торгівлі - міжнародної системи безпечності харчової продукції НАССР, що забезпечить випуск конкурентоспроможної, високоякісної харчової продукції.

Для забезпечення вирішення всіх цих питань необхідно підготувати висококваліфікованих фахівців, які б володіли міцною теоретичною базою з питань технології та виробництва харчових продуктів, мали б практичні вміння та навички щодо організації виробничого процесу, відкриття власного бізнесу (ресторанних закладів, переробних підприємств, міні-виробництв тощо); аудиту якості та безпечності продукції на кожному етапі технологічного ланцюга; могли вирішувати складні задачі, пов'язані з виробництвом і реалізацією харчових продуктів.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» в Національному університеті «Чернігівська політехніка» орієнтована на професійну підготовку сучасних фахівців, здатних до швидкої адаптації до сучасних ринкових умов. Впровадження освітньо-професійної програми надасть можливість формувати фахівців з сучасним, креативним способом мислення, здатних застосовувати одержані знання на практиці, але й пропонувати і впроваджувати інноваційні технології у харчовому виробництві, засновані на вітчизняних та міжнародних наукових досягненнях.

Рецензована освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» має всі необхідні структурні складові для підготовки фахівця вищої кваліфікації, конкурентних на ринку праці.

Начальник відділу продовольчої безпеки,  
переробки та маркетингу сільськогосподарської  
продукції Департаменту розвитку економіки та  
сільського господарства облдержадміністрації



О.О. Ячна

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму  
«Харчові технології»  
другого рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 – Харчові технології  
галузі знань 18 – Виробництво і технології  
Національного університету «Чернігівська політехніка»

У сучасних умовах формування та функціонування ринку товарів стимулюється розвиток виробництва багатьох видів харчових продуктів і зростають вимоги до їх конкурентоспроможності. Виробництво конкурентоспроможної харчової продукції, розвиток нових технологій, створення інноваційної продукції, можливе тільки при модернізації харчових підприємств та підготовці висококваліфікованих, креативних фахівців. Підготовка таких фахівців і є найважливішою задачею вищих навчальних закладів, в яких запроваджено спеціальність 181 Харчові технології.

В Національному університеті «Чернігівська політехніка» підготовку таких фахівців забезпечує освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Метою освітньо-професійної програми є підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання виробничо-технологічних, організаційно-управлінських задач, що стоять перед підприємствами харчової галузі, міні-виробництвами (крафтовими підприємствами), закладами ресторанного бізнесу.

Освітньо-професійною програмою передбачаються програмні компетентності, які сформуєть у майбутніх фахівців здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової галузі; запроваджувати ресурсозберігаючі технології; забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів; впроваджувати інноваційні технології; оцінювати та усувати ризики при прийнятті організаційних та технологічних рішень у виробничих умовах.

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі відкритого та публічного захисту кваліфікаційної магістерської роботи, яка спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень або здійснення інновацій.

В освітньо-професійній програмі враховані зауваження та рекомендації керівників виробничих підприємств харчової галузі. Програма має змістовну структурно-логічну схему, що відображує послідовність навчальної діяльності здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і відповідає вимогам до підготовки фахівців освітнього ступеня магістр з харчових технологій.

Відповідно до вищевикладеного, освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології актуальна і дозволяє проводити підготовку висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, які володіють сучасними теоретичними знаннями, вміннями та практичними навичками у професійній сфері.

Заступник голови правління АТ «БАЗИС»  
з питань розвитку



Склярець Д.В.

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Національного університету «Чернігівська політехніка»

Рецензована освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена на основі попередньої програми з врахуванням вимог стандарту вищої освіти, пропозицій роботодавців та випускників Національного університету «Чернігівська політехніка» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Цілі та програмні результати навчання визначено з врахуванням сучасного стану харчової промисловості України та викликів, які стоять перед випускниками ВУЗів.

В програмі враховано необхідність формування у здобувачів вищої освіти магістерського рівня здатності розв'язувати складні задачі, пов'язані з забезпеченням та перевіркою якості харчових продуктів на всіх етапах виробництва. З цією метою до програми включено дисципліни «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» та «Експертиза харчових продуктів». Крім традиційних магістерських курсів, які надають знання і навички щодо сучасних інноваційних технологій галузі до списку обов'язкових дисциплін віднесено «Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях». Вивчення ряду вибіркових дисциплін дозволяє майбутнім фахівцям розширити та поглибити знання про біотехнологічні процеси, що мають місце при виробництві молочної та хлібобулочної продукції, ознайомитися з сучасними напрямками виробництва екологічно чистої та органічної продукції; молекулярних технологій і харчування, вдосконалити знання про біоактивні харчові компоненти та їх вплив здоров'я людини.

Освітньо-професійною програмою передбачено формування вмінь приймати зважені рішення щодо управління колективом та здатності застосовувати інновації на виробництві.

Підсумовуючи вищевикладене, вважаємо, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» може бути рекомендована до використання для підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Директор  
ТОВ «Українсько-словенське підприємство»  
Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський»



В.С.Бежевець

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
Національного університету «Чернігівська політехніка»

Рецензована освітньо-професійна програма «Харчові технології»  
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за  
спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена на основі попередньої  
програми з врахуванням вимог стандарту вищої освіти.

Серед переваг освітньої програми слід відзначити її оновлення з  
врахуванням досвіду подібних українських та зарубіжних програм,  
поєднання навчання і науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти. В  
програмі враховано необхідність вивчення іноземної мови професійного  
спрямування, оволодіння навичками soft-skills, формування у здобувачів  
вищої освіти магістерського рівня здатності розв'язувати складні задачі,  
пов'язані з забезпеченням та перевіркою якості харчових продуктів на всіх  
етапах виробництва.

Позитивним є включення до програми дисциплін «Управління якістю  
та безпечністю харчових продуктів» та «Експертиза харчових продуктів»,  
оскільки впровадження на українських підприємствах харчової галузі  
Міжнародної системи управління безпечністю харчової продукції HACCP та  
створення безперервного ланцюга виявлення, оцінювання та ліквідації  
небезпечних чинників, починаючи від сировини і закінчуючи готовою  
продукцією вимагають від майбутніх фахівців відповідних знань та навичок.

Програмою передбачено вивчення інноваційних технологій галузі та  
інноваційного інжинірингу, що важливо, оскільки наукова розробка та  
впровадження у виробництво нових продовольчих товарів, які б відрізнялися  
за сировиною, технологією, структурою та іншими показниками від  
традиційної продукції є необхідним елементом забезпечення  
конкурентоспроможності підприємств.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Харчові технології»  
може бути рекомендована до використання для підготовки здобувачів  
другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» в  
Національному університеті «Чернігівська політехніка».

Директор департаменту з якості  
ВАТ ВО «КОНТИ»



Біланчук О.М.