# РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму (ОПП) підготовки фахових молодших бакалаврів**
**галузі знань 18 «Виробництво та технології»**
**спеціальності 181 «Харчові технології»**

**Загальна характеристика:**
Рецензована ОПП спрямована на формування у студентів комплексу знань, що дозволяють не лише експлуатувати існуючі технологічні лінії, а й модернізувати виробничі процеси. Програма 2026 року враховує трансформацію харчового сектору в бік автоматизації та індивідуалізації споживання.

**Аналіз змісту та компонентів:**

1. **Цілісність:** Програма демонструє чіткий взаємозв'язок між природничо-науковою підготовкою (біохімія, фізика) та прикладними дисциплінами.
2. **Інноваційність:** Позитивним моментом є введення дисциплін, що стосуються «фуд-дизайну» та розробки функціональних продуктів харчування. Це дає випускникам перевагу на ринку праці, де зростає попит на здорову та спеціалізовану їжу.
3. **Безпековий аспект:** Детально прописані компоненти щодо систем управління безпечністю (HACCP), що є обов'язковою вимогою для будь-якого сучасного харчового підприємства в Україні.

**Оцінка компетентностей:**
Програма успішно формує здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі. Особливо варто відзначити блок «Технологічне обладнання галузі», який орієнтований на роботу з сучасними іноземними та вітчизняними лініями виготовлення продукції та переробки.

**Пропозиції та рекомендації:**

- **Економічний блок:** Доцільно додати більше годин на вивчення собівартості продукції та управління відходами (концепція Zero Waste), що є критичним для рентабельності підприємств.

**Висновок:**
Освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 «Харчові технології» є цілісною, логічною та повністю відповідає професійному стандарту. Програма рекомендується до впровадження та проходження процедури акредитації.

**Рецензент:** Керівник виробничого підрозділу ресторану «Рафаель»_____ Горлай Г.Т.(ПІБ)

**Дата:** «19» січня 2026 р.