РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
підготовки фахових молодших бакалаврів
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Як партнер Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу та Голова кваліфікаційної комісії , ознайомившись із змістом освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» зазначаю, що

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма (ОПП) є надзвичайно актуальною . Харчова промисловість України залишається стратегічно важливою галуззю економіки, що потребує фахівців, здатних працювати в умовах цифровізації виробництва та впровадження європейських стандартів якості й безпечності харчових продуктів (HACCP, ISO 22000). Зміст програми чітко орієнтований на практичну підготовку. Перелік обов'язкових дисциплін та вибіркових компонентів дозволяє здобувачам опанувати не лише класичні технології, а й інноваційні методи переробки сировини. Важливим аспектом є включення до програми модулів з енергоефективності та сталого розвитку («зелені технології»), що відповідає вимогам часу.

Програма має логічну структуру:

- Теоретична частина забезпечує ґрунтовну базу з хімії, мікробіології та інженерії.
- Практична частина (лабораторні заняття та виробнича практика) інтегрована з реальними запитами бізнесу.

Особливої уваги заслуговує блок «Цифрові технології в харчовій галузі», що готує студентів до роботи з автоматизованими системами управління процесами.

Сильні сторони програми:

- **Практикоорієнтованість:** Наявність договорів про співпрацю з провідними підприємствами галузі для проходження практики.
- **Гнучкість:** Можливість формування індивідуальної траєкторії навчання через вибіркові дисципліни (наприклад, «Основи кулінарного мистецтва» або «Інноваційні технології в ресторанному господарстві»).

- **Професійні компетентності:** Програма акцентує увагу на контролі якості, що є критичним для експортного потенціалу української продукції.

Зауваження та рекомендації

Для подальшого вдосконалення програми рекомендується:

- Посилити вивчення професійної англійської мови для роботи з міжнародною технічною документацією.
- Збільшити частку занять, присвячених використанню штучного інтелекту в логістиці та управлінні якістю харчових продуктів.

Висновок:

Освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає чинним стандартам фахової передвищої освіти, вимогам роботодавців та може бути рекомендована до реалізації в освітньому процесі.

Рецензент:

Директор ресторану «Фабрика піци» _____ ***Козерема Наталія Михайлівна***

23.06.2025