

РЕЦЕНЗІЯ ВІДГУК
на проект освітньо-професійної програми «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
«Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Полтавського державного аграрного університету

Проект освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології», розроблена з урахуванням основних вимог ринку праці та стандарту вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології».

Даний проект ОПП Харчові технології містить всі структурні підрозділи, передбачені стандартом на дану спеціальність. Програма спрямована на якісну підготовку кваліфікованих фахівців для галузей харчової промисловості. Освітня програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій, спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями.

Позитивним моментом є те, що колектив кафедри харчових технологій та розробники ОПП щороку вдосконалюють зміст ОПП з метою покращення якості підготовки фахівців за даною ОПП.

У порівнянні з ОПП 2025 року набору, проект ОПП на 2026 рік набору має певні відмінності, які суттєво покращили її зміст.

Так, вилучена ОК «Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР» яка дублює «Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів»; введено ОК «Крафтові технології», яка є повноцінною одиницею в ланцюзі галузей харчової промисловості; введено ОК Планування, обробка та аналіз результатів експериментів», яка, на мою думку, є однією з ключових ОК. Без цієї ОК не може бути досягнуто, наприклад, РН 4 «Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних»!

Вважаю за доцільне надати рекомендацію щодо подальшого вдосконаленню даного проекту: замінити форму підсумкового контролю для ОК «Методологія та організація наукових досліджень» з заліку на екзамен, тому що дана ОК є більш вагомим при підготовці магістра-науковця з харчових технологій аніж така ОК, як

«Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», які згідно даного проєкту мають форму підсумкового контролю – екзамен.

Вважаю, що дана ОПП Харчові технології після урахування наведених зауважень може бути рекомендована для реалізації у навчальному процесі ПДАУ.

Декан факультету харчових наук, нутриціології
та управління якістю, професор, доктор технічних
наук, академік Національної академії
наук вищої освіти України



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

ВІДГУК
на проект освітньо-професійної програми «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
G13 «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та
будівництво Полтавського державного аграрного університету

Представлена освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти Харчові технології зі спеціальності G 13 Харчові технології, розроблена на основі діючого Стандарту вищої освіти для спеціальності G 13 – Харчові технології, галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво.

Метою даної ОПП - формування загальних і спеціальних компетентностей здобувачів вищої освіти, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення науково-дослідної діяльності направленої на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів – у повній мірі відповідають нагальним потребам харчової промисловості України.

Обов'язкові компоненти даної ОПП забезпечують реалізацію програмних компетентностей та досягнення Програмних результатів навчання, передбачених Стандартом на дану спеціальність. Компетентності, та Програмні результати навчання, визначені Університетом, вдало підкреслюють особливості саме цієї ОПП. І в першу чергу, серед присутніх у ОПП освітніх компонентів, слід підкреслити доцільність присутності ОК 3 «Крафтові технології».

Зрозуміло, що ОК 6 «Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів» базується, в першу чергу, на подальшому впровадженні міжнародної системи НАССР у харчові галузі України, що також відповідає нагальним потребам сьогодення.

Як зауваження до даної редакції ОПП, хочу звернути увагу на наступне. У будь якій ОПП є низка дисциплін, які у подальшому виступають як підґрунтя до дисциплін наступного рівня. У даній ОПП, ОК 7 «Методологія наукових досліджень» (форма підсумкового контролю - залік) є підґрунтям до опанування таких дисциплін, як ОК 7 «Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності» (Залік), ОК 9 «Планування, обробка та аналіз результатів експериментів» (Залік), ОК 10 «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів» (Екзамен). Враховуючи загальноприйнятту ієрархію, а її слід враховувати – пропоную для ОК 7 ввести форму підсумкового контролю – екзамен, а для ОК 10 - форму підсумкового контролю – залік.

Я впевнений, що врахування даної пропозиції буде сприяти подальшому вдосконаленню ОПП.

З урахуванням вищезазначеного вважаю, що освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти Харчові технології, що

представлена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, може бути рекомендована до реалізації для здобувачів набору 2026 року.

В.о.директора ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод»,
доктор технічних наук, професор,
академік Національної академії
аграрних наук України,
професор кафедри ресторанних
і крафтових технологій державного
торговельно-економічного університету



Володимир ПІДДУБНИЙ



ОБ'ЄДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ "УКРХЛІБПРОМ"

Україна, 02125, м. Київ, просп. Георгія Нарбуга, 1, тел. (044) 543-01-36, факс: (044) 543-04-78
E-mail: info@ukrhlbprom.org.ua, ukrhlbprom@gmail.com

ВІДГУК

на проект освітньо-професійної програми «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
G13 «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Полтавського державного аграрного університету

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» містить загальну інформацію, мету, характеристику, перелік професій, за якими можуть працевлаштуватися випускники. Важливо підкреслити, що фокус освітньо-професійної програми сформульовано як комплекс науково-дослідних, організаційно-технологічних, інноваційних методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ галузей харчової промисловості, зорієнтованих на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів. Слід зазначити, що на сьогодні значна частка хлібобулочних виробів ОНХІ «Укрхлібпром» виготовляють за крафтовими технологіями з екологічно чистих, органічних харчових продуктів.

Особливість освітньо-професійної програми полягає у поєднанні наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам

Реалізація освітньо-професійної програми дозволяє забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання та набути здобувачами вищої освіти програмних компетентностей зі спеціальності G13 «Харчові технології». В програмі передбачені базові дисципліни, які забезпечать підготовку висококваліфікованого фахівця в галузі харчових технологій.

Аналіз та узагальнення тенденцій розвитку десятків підприємств ОНХІ «Укрхлібпром» дозволяє зробити висновок про зростаючу роль наукових досліджень у їх діяльності, спрямованої на вдосконалення технологій та підвищення якості продукції, що вимагає від співробітників базових знань з організації саме наукових досліджень. Враховуючи дані тенденції, вважаю за потрібно рекомендувати кафедрі харчових технологій вдосконалити ОНХІ Харчові технології: збільшити кількість кредитів ЄКТС на дисципліну «Методологія наукових досліджень» та змінити форму підсумкового контролю на екзамен. Впевнений, що ці зміни будуть сприяти формуванню у випускників НДАУ за даною спеціальністю сучасних знань, що сьогодні потребує харчова промисловість.

В цілому представлена на рецензування освітньо-професійна програма забезпечує підготовку кваліфікованого спеціаліста галузей харчової промисловості і може бути реалізована у навчальному процесі.

Голова Ради об'єднання, Генеральний директор об'єднання підприємств хлібопекарної промисловості «Укрхлібпром»



Олександр ВАСИЛЬЧЕНКО

РЕЦЕНЗІЯ ВІДГУК

на проект освітньо професійної програми «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю
G13 «Харчові технології» Полтавського державного аграрного університету

У Програмі освітньо-професійній програмі другого (магістерського) рівня вищої освіти «Харчові технології» спеціальності G13 «Харчові технології» визначені всі програмні розділи і компетенції. Зміст освітньо-професійної програми дозволяє забезпечити формування якісно нового фахівця харчової промисловості, здатного вирішувати нестандартні питання галузі, впроваджувати інноваційні рішення, забезпечуючи отримання безпечних харчових продуктів, виготовлених за енергоощадними та ресурсозберігаючими технологіями.

Програма спрямована на формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості. Структурно-логічна схема підготовки здобувачів вищої освіти, послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг освітніх компонентів покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання. Освітньо-професійна програма оптимізована за кількістю дисциплін та кредитів на кожну з них.

На жаль, при визначенні форм підсумкового контролю 2-х навчальних дисциплін є певна неузгодженість. Згідно діючим принципам визначення форм підсумкового контролю залік призначають з навчальної дисципліни на підставі результатів поточного контролю, а екзамен – коли форма підсумкового контролю рівня і якості засвоєння здобувачем проводиться як контрольний захід.

ОК «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів» передбачає проведення лабораторних робіт, захист яких і є поточним контролем, що вимагає введення форма підсумкового контролю – залік. Навпаки, ОК «Методологія та організація наукових досліджень» передбачає проведення підсумкового контролю як контрольний захід за результатами виконання наукового завдання або контрольного опитування, яке повинно охоплювати всі теми курсу. Таким чином доцільно змінити форми підсумкового контролю даних ОК.

Доречи, у ОПП 2021-2024 років набору обрані форми контролю за даними дисципліна відповідали даному принципу.

В цілому даний проект у повній мірі відповідає орієнтації та основному фокусу ОПП Харчові технології, підкреслює національні та регіональні особливості, що дозволяє стверджувати, що після врахування наданих пропозицій, ОПП може бути рекомендована для впровадження у освітній процес ПДАУ.

Професор кафедри технології ресторанної і
аюрведичної продукції Національного університету
харчових технологій, доктор технічних наук,
професор, гарант освітньої програми «Технології
харчування» за спеціальністю 181 «Харчові технології»

 Олег КУЗЬМІН

