

ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ
на проект освітньо-професійної програми «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
ступеня вищої освіти магістр
за спеціальністю 181 Харчові технології

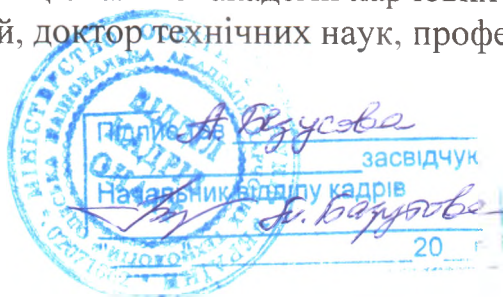
Полтавщина є розвинутою аграрною областю з високою питомою вагою у валовій аграрній продукції України. Тому особливість освітньо-професійної програми, яка полягає у поєднанні наукових досліджень та виробничої діяльності, спрямованих на виробництво харчових продуктів із регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам, є обґрунтованою та доцільною. Проект ОПП Харчові технології розроблений у повній відповідності до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, (наказ МОН України №1295 від 22.10.2020р.).

Ознайомлення з проектом освітньо-професійної програми «Харчові технології» дозволяє зробити висновки, що він містить у своїй структурі всі необхідні елементи та заплановані програмні результати навчання, які відповідають сучасним вимогам підготовки спеціалістів харчової промисловості. Представлений проект освітньо-професійної програми є комплексом науково-дослідних, організаційно-технологічних, інноваційних та маркетингових методів, методик та технологій, спрямованих на ефективне навчання здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, здатних вирішувати проблеми харчових технологій на основі проведення наукових досліджень та ефективно впроваджувати інноваційні технології у харчовій галузі України. Перелік та послідовність викладення навчальних дисциплін обґрунтований, логічний та забезпечує результати навчання і компетентності випускника за спеціальністю 181 Харчові технології.

Реалізація проекту освітньо-професійної програми «Харчові технології» дозволить сформувати здатності розв'язувати комплексні завдання у галузі харчових технологій. В цілому слід констатувати, що даний проект освітньо-професійної програми «Харчові технології» може бути рекомендований для затвердження та подальшого використання у освітній діяльності Полтавського державного аграрного університету.

Професор кафедри біоінженерії і води
Одеської національної академії харчових
технологій, доктор технічних наук, професор

 **Анатолій БЕЗУСОВ**



РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на проект освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Магістр за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», що розроблена кафедрою Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету на 2022-2023 рік набору

В поданому на рецензію проекті освітньо-професійної програми визначені всі програмні розділи і компетенції, передбачені стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології», затвердженим наказом МОН України від 22.10 2020 року.

Фахові компетенції носять науково-практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

В Програмі чітко означені результати освітньої діяльності.

Структурно-логічна схема підготовки здобувачів вищої освіти, перелік та обсяг нормативних та вибіркового дисциплін та послідовність їх вивчення покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Заслуговує на увагу блок дисциплін, що формує кваліфікаційні навички майбутнього науковця: «Методологія та організація наукових досліджень», «Планування експериментів та аналіз результатів», «Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій», «Науково-дослідна практика».

Водночас поряд із позитивними елементами проекту освітньо-професійної програми, деякі зауваження та рекомендації щодо її змісту:

в розділі 1 Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології, у пункті 4 – «Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання» доцільно, окрім сфер можливого працевлаштування майбутніх випускників (наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій) додати вибір професій згідно з ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року № 810.

В цілому, компоненти освітньо-професійної програми «Харчові технології» забезпечують формування високого рівня готовності фахівців до професійної діяльності, що передбачає проведення досліджень та впровадження інновацій в харчову промисловість України.

Рецензент,

начальник науково-дослідного центру
випробування харчової продукції ДД
«Полтавастандартметрологія»



Надія РЕМІЗОВА

ВІДГУК-РЕЦЕНЗІЯ

на проект освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю 181 харчові технології

Аналіз змісту проекту освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю 181 харчові технології, виставленого на сайті Полтавського державного аграрного університету для обговорення дозволяє зробити наступні висновки.

Проект ОПП Харчові технології розроблений у повній відповідності до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, (наказ МОН України №1295 від 22.10.2020р.).

Мета освітньої програми, Програмні компетентності та Програмні результати навчання взаємопов'язані та дійсно забезпечують підготовку фахівців, що відповідають сучасним світовим вимогам.

Структурно-логічна схема освітнього процесу побудована логічно, вірно та обґрунтовано.

Полтавська область є одною з провідних у переробці харчової сировини та виробництві харчових продуктів, тому заслуговує на позитивну оцінку особливості освітньо-професійної програми, яку розробники сформулювали як «Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, спрямоване на виробництво харчових продуктів з **регіональної сировини**, які відповідають сучасним світовим вимогам».

Кадрове, матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення достатньо для реалізації даної ОПП в умовах Полтавського державного аграрного університету.

У якості рекомендації доцільно рекомендувати авторам ОПП провести редакційний аналіз тексту, наприклад, у підрозділі «Оцінювання» доцільно писати не «Підсумкова атестація», а «Атестація», та інше.

В цілому слід констатувати, що даний проект ОПП може бути рекомендований для затвердження та подальшого використання у освітній діяльності Полтавського державного аграрного університету.

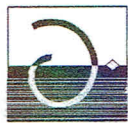
**Заступник директора з науково-організаційної роботи
Інституту продовольчих ресурсів НААН України,
доктор технічних наук, професор,
член-кореспондент НААН України**

 Любомир ХОМІЧАК



Підпис *Хомічака Л.М.*
Начальник відділу кадрів
22 лютого 22


Договір № 1



РЕЦЕНЗИЯ-ОТЗЫВ

на образователно-професиональную программу «Пищевые технологии» второго (магистерского) уровня высшего образования, степени высшего образования Магистр по специальности 181 Пищевые технологии, отрасли знаний 18 Производство и технологии.

Представленный на рецензирование проект образовательно-профессиональной программы «Пищевые технологии», разработанный рабочей группой специальности «Пищевые технологии» Полтавского государственного аграрного университета, содержит в своей структуре все необходимые элементы и запланированные программные результаты обучения, которые отвечают современным требованиям подготовки специалистов пищевой промышленности, способных решать проблемы пищевых технологий на основе проведения научных исследований и эффективно внедрять инновационные технологии в пищевой отрасли Украины.

Рассматриваемая образовательно-профессиональная программа рассматривается как комплекс научно-исследовательских, организационно-технологических, инновационных и маркетинговых методов, методик и технологий, направленных на эффективное развитие предприятий и учреждений отраслей пищевой промышленности.

Заслуживает внимания особенность образовательно-профессиональной программы, которая заключается в сочетании научных исследований и производственной деятельности, направленное на производство пищевых продуктов из регионального сырья, отвечающих современным мировым требованиям.

Реализация данной образовательно-профессиональной программы способствует формированию технологов пищевых производств со стратегическим инновационным подходом, способных применять новейшие методы, методики, технологии, инструменты и оборудование, а также оптимизировать их для конкретного производства и разрабатывать новые пути, что позволяет гарантировать достижение поставленной цели обучения: формирование у соискателей высшего образования способности решать сложные задачи и проблемы пищевых технологий, что предполагает проведение исследований и внедрение инноваций.

Последовательность изучения, список и объем учебных дисциплин соответствуют структурно-логической схеме подготовки соискателей высшего образования специальностью 181 Пищевые технологии и отражает подходы, принятые в настоящее время в большинстве европейских стран.

Учитывая евроинтеграцию, как Украины в целом, так и всех ее отраслей, в том числе и пищевых, как рекомендация, предлагаю усилить подготовку магистров в области использования принципов НАССР в различных отраслях пищевых производств. Такая модернизация проекта образовательно-профессиональной программы будет способствовать более полному соответствию содержания и уровня подготовки магистров – выпускников Полтавского государственного аграрного университета современным европейским требованиям.

Вывод. Рецензируемая образовательно-профессиональную программу «Пищевые технологии» второго (магистерского) уровня высшего образования, степени высшего образования Магистр по специальности 181 Пищевые технологии, отрасли знаний 18 Производство и технологии рекомендуется к внедрению в Полтавском государственном аграрном университете, Полтава, Украина.

Доктора технических наук, профессор,
административный директор, профессор
кафедры химических технологий,
технологий хранения и биотехнологий
Русенського университета «Ангел Кънчев»,
филиал в г. Разград, Болгария



Станка Тодорова Дамянова