

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», що реалізується викладачами кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», що розроблена викладачами кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету враховує потреби ринку праці та відповідає вимогам стандарту вищої освіти України за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в галузі знань 18 «Виробництво та технології».

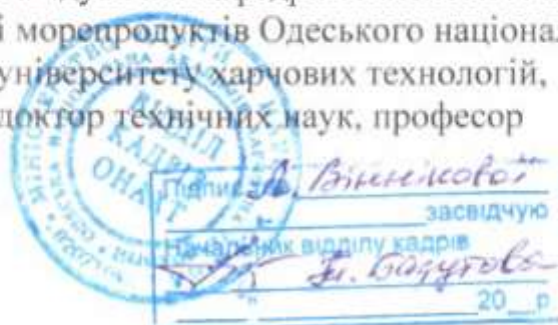
Представлена освітньо-професійна програма складена логічно, із взаємною обумовленістю її структурних елементів. Дана ОПП визначає мету, характеристику освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, перелік компонент та їх послідовність тощо.

Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку науково-обізнаного фахівця в галузі харчових технологій, здатного впроваджувати у виробництво, наукову та соціальну діяльність набуті загальні та фахові компетентності навчання, керуючись вимогами сьогодення. Особливістю ОПП є поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, що спрямоване на виробництво харчових продуктів з регіональної сировини, які відповідають сучасним світовим вимогам.

Враховуючи зазначене вище вважаємо, що освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології належним чином побудована і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес у Полтавському державному аграрному університеті.

Рецензент:

Завідувачка кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор



Людмила ВІННИКОВА

РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181
«Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», яку
розроблено кафедрою Харчових технологій Полтавського державного
аграрного університету**

Вивчення змісту освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», яку представлено на сайті Полтавського державного аграрного університету, дозволяє висловити наступне.

Представлена на громадське обговорення освітньо-професійна програма відповідає стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Структурно-логічна схема освітнього процесу побудована послідовно та обґрунтовано. Мета освітньої програми, програмні компетентності та результати навчання взаємопов'язані, забезпечують підготовку фахівців та відповідають сучасним світовим вимогам.

Особливості освітньо-професійної програми сформульовані як «поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, спрямоване на виробництво харчових продуктів з регіональної сировини, які відповідають сучасним світовим вимогам», у повній мірі відповідає сучасним вимогам не тільки Полтавської області, яка є провідною у переробці харчової сировини та виробництві харчової продукції, та є актуальними для будь якого регіону України.

В освітньо-професійній програмі «Харчові технології» зроблено акцент на «виробництво харчових продуктів з регіональної сировини», що у

перспективі підсилює позиції регіону для вирішення продовольчої програми країни.

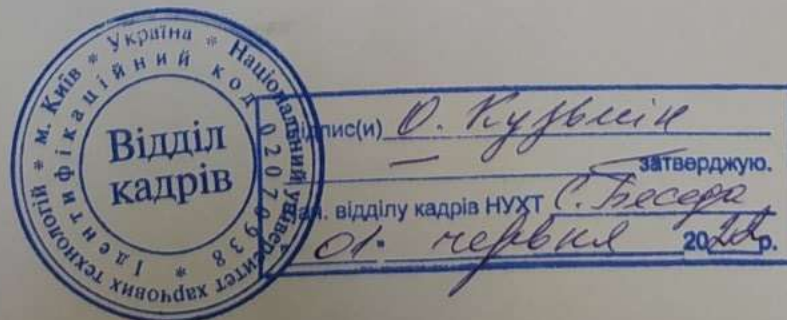
Викладання дисциплін іноземною мовою є одним з кроків на шляху входження до європейського освітнього простору.

Послідовність опанування освітніх компонент дозволяє здобувачам придбати первинні навички наукової роботи та реалізувати їх при вивченні фахових дисциплін та закріпити при проходженні науково-дослідної та переддипломної практик у науково-дослідних та виробничих лабораторіях.

У цілому, слід констатувати, що освітньо-професійна програма відповідає сучасним вимогам МОН України та може бути рекомендована для здійснення освітньої діяльності Полтавського державного аграрного університету.

Професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій,
доктор технічних наук, професор

Олег КУЗЬМІН



РЕЦЕНЗІЯ

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

Проаналізувавши зміст освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю 181 харчові технології, представленої на сайті Полтавського державного аграрного університету, вважаю за доцільне висловити наступне.

ОПП Харчові технології розроблена у повній відповідності до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

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.

Основний фокус освітньо-професійної програми, сформульований як «комплекс науково - дослідних, організаційно – технологічних, інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ харчової галузі» сформульований методично грамотно та дозволяє досягти мети освітньо-професійної програми.

Заслуговує на увагу формулювання Особливостей освітньо-професійної програми, як «Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, спрямоване на виробництво харчових продуктів з регіональної сировини, які відповідають сучасним світовим вимогам», що є актуальним на сьогодні для будь якого регіону України. Дана теза добре корелює з тим фактом, що Полтавська область є однією з провідних у переробці харчової

сировини та виробництві харчових продуктів і виробництво харчових продуктів з регіональної сировини буде і далі підсилювати позиції регіону у вирішенні продовольчої програми країни.

Викладання дисципліни іноземною мовою є ще одним кроком на шляхи на шляху входження до європейського освітнього простору.

В цілому слід констатувати, що дана ОПП відповідає сучасним вимогам МОН України та може бути рекомендована для подальшого використання у освітній діяльності Полтавського державного аграрного університету.

Професор кафедри харчової біотехнології
і хімії Тернопільського національного
технічного університету імені Івана Пулюя,
доктор біологічних наук, професор

Володимир ЮКАЛО

Підпис:
Завідувач:
Наказом від:

Володимир Юкало

Володимир Юкало



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму Харчові технології
другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої
освіти Магістр за спеціальністю 181 «Харчові технології»,
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Сучасні вимоги споживачів харчової продукції вимагають впровадження у виробництво інноваційних технологій, сучасного технологічного обладнання та нових методів управління розвитком харчових підприємств. Ефективне вирішення цих комплексних завдань можливо лише на основі наукових досліджень та обґрунтованому їх впровадженні у виробництво.

Саме на підготовку фахівців, здатних проводити сучасні наукові дослідження в галузі харчових технологій та реалізувати їх на виробництві і спрямована освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», що розроблена кафедрою харчових технологій Полтавського державного аграрного університету.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена у повній відповідності до стандарту освіти України за спеціальністю «Харчові технології». Програмні компетентності та результати навчання у повній мірі відповідають сучасним вимогам харчової промисловості України.

Запропонована структурно-логічна схема освітнього процесу є обґрунтованою та послідовною.

Розвиток харчових галузей України на сьогодні пов'язують з розробкою та запровадженням інноваційних харчових технологій, спрямованих на виробництво екологічно чистих та органічних продуктів харчування; харчових технологій енерго- та ресурсощадних, які використовують регіональну та вторинну сировину агропромислового комплексу, що і передбачено основним фокусом даної Програми.

Реалізація Програми при підготовці фахівців харчових технологій другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Магістр за спеціальністю 181 «Харчові технології» дозволяє досягти мети, яка задекларована в даній Програмі. В цілому освітньо-професійна програма відповідає вимогам сьогодення та заслуговує на позитивну оцінку.

Доцент кафедри експертизи харчових продуктів
Національного університету харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент

 Вікторія КІЙКО



Відділ кадрів НУХТ
Затверджую.
Відділу кадрів НУХТ
21 червня 2022 р.