

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
для здобувачів другого рівня вищої освіти (магістр)
з галузі знань 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології

Важливим завданням сьогодення є підготовка професійно-орієнтованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційних та удосконалення існуючих технологій на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства. Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена із врахуванням потреб на ринку праці у висококваліфікованих фахівцях харчової галузі і ресторанного господарства та є складовою формування Херсонського державного аграрно-економічного університету на ринку освітніх послуг.

Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння дисциплін. Дисципліни навчального плану, що наведені в освітньо-професійній програмі, відображають актуальні для галузі і регіонального контексту теми.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та фахові компетентності, виходячи із видів та завдань навчання. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми.

Освітньо-професійна програма має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

Слід зауважити, що крафтові технології на сьогодні розвиваються у зв'язку із затребуваністю споживання локальної натуральної продукції, але гострою проблемою стає підготовка кадрів для професійної діяльності у сфері організації крафтових технологій. Тому рекомендуємо розширити блок вибіркових дисциплін за рахунок крафтових технологій.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Харчові технології» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензент
Заступник генерального директора Державного підприємства «Київського обласного науково-виробничого центру стандартизації, метрології і сертифікації»



Л.Г.Бартків

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
для здобувачів другого рівня вищої освіти (магістр)
з галузі знань 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології

На теперішній час важливим завданням є підготовка професійно-орієнтованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційних та удосконалення існуючих технологій на харчових та переробних підприємствах. Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю «Харчові технології» розроблена із врахуванням потреб на ринку праці у висококваліфікованих фахівцях та складовою формування іміджу Херсонського державного аграрно-економічного університету на ринку освітніх послуг.

Освітньо-професійна програма регламентує цілі, зміст, технології навчання та оцінювання якості підготовки фахівця за даною спеціальністю.

У освітньо-професійній програмі наведено загальну характеристику, визначені інтегральні, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувач повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо-професійної програми. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Структура освітньо-професійної програми є логічною.

У освітньо-професійній програмі наведено перелік навчальних дисциплін, практичну підготовку та структурно-логічну схему, що забезпечує нормативні та додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології». Реалізація програми «Харчові технології» дозволяє досягти передбачених програмних результатів навчання та набутти відповідних компетентностей зі спеціальності, забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців з поглибленими знаннями, уміннями проведення наукових досліджень технологічних процесів в галузі технології харчування. Здобувши передбачені в програмі компетентності, випускники будуть ефективно розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми в сфері харчової галузі та ресторанного господарства.

Враховуючи зазначене вище стверджуємо, що рецензована освітньо-професійна програма сформована відповідно до сучасних вимог та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Рекомендуємо збільшити обсяг годин практичної підготовки в умовах виробництва, що в поєднанні з теоретичною підготовкою та самостійною роботою дасть можливість випускникам підвищити свою конкурентоздатність на ринку праці.

Генеральний директор
ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика»



Дронов О. П.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
для здобувачів другого рівня вищої освіти (магістр)
з галузі знань 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології

На рецензію представлена освітньо-професійна програма для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», яка складена відповідно до вимог для даного виду видань та представляє собою перелік вимог до здобувача, загальну характеристику та особливості навчання. Наданий перелік загальних та фахових компетентностей, змісту та програмних результатів навчання у ХДАЕУ за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Освітньо-професійна програма окреслює загальні характеристики спеціальності, включає об'єкти вивчення та діяльності; цілі навчання; теоретичний зміст предметної області; методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці; інструменти та обладнання. Структура та зміст програми засвідчують розуміння розробниками актуальних проблем харчової галузі. Усі освітні компоненти, передбачені навчальним планом, відповідають сучасним запитам щодо підготовки фахівців у галузі, враховують вимоги суспільства, і передусім, - Південного регіону, та ринку праці.

Авторами визначений перелік компетентностей магістра за спеціальністю, що представлені інтегральними, загальними та спеціальними складовими. Запропонований перелік освітніх компонент окреслює усі можливі аспекти знань і вмінь випускника, що визначаються програмними результатами навчання.

Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований авторами освітньо-професійної програми у термінах результатів навчання, узагальнює можливі напрями застосування отриманих знань за дисциплінами загальної та професійної підготовки, доповнення не потребує.

Таким чином, за результатами проведеного рецензування, вважаю, що розроблена освітньо-професійна програма є завершеним документом і може бути рекомендована для затвердження і застосування у системі підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Рецензент
Заступник начальника промислової зони філії
«Чорнобаївське» приватного акціонерного товариства
«Агрохолдинг Авангард»



Коломацька О. В.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
для здобувачів другого рівня вищої освіти (магістр)
з галузі знань 18 Виробництво та технології
за спеціальністю 181 Харчові технології

На рецензію була надана освітньо-професійна програма для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності «Харчові технології».

Представлена програма орієнтована на глибоку підготовку фахівців харчової галузі та враховує сучасні вимоги бізнес-середовища. Позитивною стороною даної освітньої програми є орієнтування на професійну підготовку інженерів-технологів харчової галузі, які здатні аналізувати проблеми галузі та розв'язувати комплексно завдання, що виникають під час власної та колективної діяльності і презентувати результати професійної діяльності. Реалізація програми «Харчові технології» дозволяє досягти передбачених програмних результатів навчання та набутти відповідних компетентностей зі спеціальності, забезпечує підготовку висококваліфікованих фахівців з поглибленими знаннями, уміннями проведення різноманітних досліджень з виробництва харчової продукції, а наявні в програмі 2021 року освітні компоненти забезпечують регіональний контекст, реалізацію передбачених компетентностей та набуття програмних результатів навчання. ОП є завершеною та оригінальною, а рівень підготовки та практична цінність – належними.

Вважаю, що освітньо-професійна програма для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності «Харчові технології» сформована відповідно до сучасних вимог має належний зміст і практичну цінність та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Рецензент:
зав.кафедри товарознавства,
стандартизації та сертифікації
Херсонського національного
технічного університету,
д.т.н., проф.

Підпис засвідчую

Нас. ВК


Г.А. Тіхосова