

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

**на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
Державного вищого навчального закладу
«Херсонський державний аграрний університет»**

Освітньо – професійна програма другого (магістерського) рівня зі спеціальності «Харчові технології» містить комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств південного регіону України.

Представлена програма зі спеціальності «Харчові технології» Херсонського державного аграрного університету орієнтована на глибоку професійну підготовку сучасних інженерів - технологів, фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних та здатних до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища. Вона враховує сучасні вимоги роботодавців до вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань. Формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, здатних застосовувати не лише існуючі методи дослідження, але й їх удосконалювати та розробляти на основі сучасних наукових досягнень і дає відчутти здобувачам вищої освіти Херсонського державного аграрного університету переваги навчання за даною спеціальністю.

Освітньо – професійна програма зі спеціальності «Харчові технології» включає комплекс дисциплін які вдало розподілені за відповідними компетентностями і сприяють підготовці майбутніх фахівців до роботи технолога-дослідника з технології харчування на підприємствах різних категорій та форм власності, інспектора з контролю якості продукції, спеціаліста у системі органів управління, також спроможність виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010».

Співпраця ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон» з Херсонським державним аграрним університетом дає можливість здобувачам вищої освіти вдосконалити фахові компетенції за рахунок практичної підготовки, проводити наукові дослідження та створювати нові моделі технологічних процесів.

Враховуючи вищесказане вважаю, що освітньо – професійна програма другого (магістерського) рівня зі спеціальності «Харчові технології» подана кафедрою інженерії харчового виробництва Херсонського державного аграрного університету має практичну цінність, творчий характер та є завершеною.

Директор ТОВ «Плодоовочевий
комбінат «Херсон»



О.Е. Баденко

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітню програму спеціальності 181 «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
Державного вищого навчального закладу
«Херсонський державний аграрний університет»

У світовій практиці якість і кількість вироблених харчових продуктів виступають важливими індикаторами соціальної стабільності, які свідчать про її розвиток. Тому одним із важливих завдань національного виробництва є забезпечення високоякісними продуктами харчування населення. Виконання якого неможливе без спеціалістів з харчової промисловості.

М'ясопереробна, зернова та плодоовочева галузь входять в одну з найбільших, що забезпечують роботу інших виробництв, тому виникає необхідність цілеспрямованої підготовки висококваліфікованих спеціалістів напрямку «Харчові технології», чим і займається викладацький склад кафедри інженерії харчового виробництва Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет». В процесі навчання здобувачі освоюють сучасні технології харчової промисловості, методи мікробіологічного, хіміко-технологічного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчової промисловості. Майбутні фахівці здатні проектувати та розробляти сучасні технології харчових продуктів з використанням найновітніших інформаційно-програмних засобів. Це говорить про наявність у ДВНЗ «ХДАУ» потужної науково-дослідної, експериментальної та матеріально-технічної бази.

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» містить ряд фахових дисциплін, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є інтегровані, загальні і спеціальні. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності фахівців.

Навчальний план підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою повністю відповідає його завданням. Передбачена освітньою програмою кількість кредитів практичної підготовки достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти необхідних знань та вмінь на підприємствах харчової промисловості.

Значною складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображає логіку і послідовність викладання обов'язкових та вибіркових дисциплін навчального плану і проходження практики.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку магістрів з харчових технологій та може бути рекомендована для впровадження в навчальний процес.

Заступник генерального
Державного підприємства
обласного науково-виробничого
стандартизації, метрології і сертифікації



Л. Г. БАРТКІВ

РЕЦЕНЗІЯ – ВІДГУК

**на освітньо – професійну програму «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
Державного вищого навчального закладу
«Херсонський державний аграрний університет»**

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 ДВНЗ «Херсонського державного аграрного університету» на ринку освітніх послуг.

У освітньо – професійній програмі наведено загальну характеристику, визначені інтегральні, загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо – професійної програми. Фахові 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, виробничу практику та структурно – логічну схему підготовки, що забезпечує нормативні та додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

Генеральний директор
ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика»



О. П. Дронов

РЕЦЕНЗИЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
Державного вищого навчального закладу
«Херсонський державний аграрний університет»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» має на меті забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців переробної галузі, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової промисловості України. Для її досягнення створений тісний зв'язок співпраці науки з виробництвом, передбачене викладання принципів сучасних інноваційних технологій харчових продуктів, проведення наукових досліджень здобувачами і вивчення методики створення нових моделей та технологічних процесів.

Зміст освітньо-професійної програми містить структурно-логічну схему та навчальний план, що забезпечується високопрофесійним науковим та науково-педагогічним потенціалом ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет». Компоненти програми відображають актуальні для харчової галузі теми, а їх послідовність та зміст відповідає заявленим програмним результатам навчання. Можливість обирати вибіркові блоки (за вибором здобувача) формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, що є особливістю представленої освітньо-професійної програми.

Передбачена освітньою програмою кількість кредитів практичної підготовки достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів вищої освіти знань та вмінь для роботи на підприємствах харчової промисловості.

Слід зазначити, що в умовах зростання філії «Чорнобаївське» ПрАТ «Агрохолдинг Авангард» на зазначеному підприємстві наявний дефіцит фахівців цього напрямку. Тому зважаючи на вищевикладені переваги та практичну необхідність у висококваліфікованих кадрах вважаємо освітньо-професійну програму другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет» логічно викладеною та завершеною, а також схваленою фахівцями філії «Чорнобаївське» ПрАТ «Агрохолдинг-Авангард».

Заступник начальника промислової
зони філії «Чорнобаївське»
ПрАТ «Агрохолдинг-Авангард»



О.В. Коломацька

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Надана на рецензію освітньо-професійна програма для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності «Харчові технології» враховує сучасні вимоги до фахівців харчової галузі здатних швидко адаптуватися до вимог існуючого бізнес-середовища, орієнтована на глибоку професійну підготовку інженерів-технологів, дозволяє забезпечити академічну мобільність здобувачів.

Представлена програма зі спеціальності «Харчові технології» враховує сучасні вимоги випускників до працевлаштування, допомагає сформувати певні фахові компетентності необхідні для професіоналів з галузі харчових технологій та закладів ресторанного господарства і дає можливість відчутти здобувачам вищої освіти Херсонського державного аграрного університету переваги навчання за даною спеціальністю. Вона враховує проблеми предметної області професії, забезпечує здатність розв'язувати комплексні завдання в сфері харчових технологій, визначати цілі і завдання власної та колективної діяльності та презентувати результати професійної діяльності.

Позитивною стороною даної ОПП є орієнтування на професійну підготовку інженерів-технологів з галузі харчових виробництв, так як запропоновані дисципліни дають можливість виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010».

Вважаю, що освітньо-професійна програма для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності «Харчові технології» яку подано кафедрою інженерії харчового виробництва Херсонського державного аграрного університету надає можливість отримати всі необхідні інтегральні, загальні та фахові компетенції, програмні результати навчання, має належний зміст та практичну цінність.

Рецензент:

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

Г.А. Тіхосова

Підпис засвідчую

Начальник ВК

