

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології», кваліфікації «Магістр з харчових технологій»

Наразі, основним завданням харчової промисловості є продовольча безпека, яка має стратегічне значення. Реалізувати його можуть лише компетентні фахівці спеціальності 181 «Харчові технології». У системі підготовки фахівців вищої освіти, актуальність цієї спеціальності є беззаперечною і має попит серед роботодавців, власників харчових підприємств.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», яка презентована гарантом і робочою групою Миколаївського національного аграрного університету враховує вимоги чинних нормативних документів: закон України «Про вищу освіту», «Стандарт вищої освіти України». За вимогами, ОПП має освітню та наукову складові, загалом – 90 кредитів ЄКТС. Освітньо-професійна програма складається з циклу обов'язкових та вибіркових дисциплін загальної та професійної підготовки. Передбачений цикл професійної та практичної підготовки визначає такі освітні компоненти, які забезпечать програмні результати навчання здобувачам, необхідні для сучасних харчових підприємств. Практична підготовка здобувачів, яка передбачена освітньо-професійною програмою об'ємом в 10 кредитів, дозволить апробувати наукові наробки у виробничих умовах, оцінити можливості їх впровадження на реальному підприємстві. Окремо виділено підготовку та захист кваліфікаційної роботи.

Основний зміст програми являє собою інтегровану підготовку магістрів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на розробку нових технологій та управління ними, забезпечення систем якості й безпечності у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з інноваційних технологій у харчовій галузі.

На підставі аналізу освітньо-професійної програми підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», слід зазначити, що надання освітніх послуг за даною спеціальністю забезпечить ринок праці кваліфікованими, конкурентоздатними фахівцями в галузі харчової промисловості.

**Декан факультету харчових технологій
Сумського національного
аграрного університету,
кандидатка с.-г. наук, доцентка**



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти (магістр) «Харчові технології» другого (освітньо-професійного) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології», освітньої кваліфікації «Магістр з харчових технологій»

Умови сьогодення вимагають нових підходів у харчуванні населення нашої держави. Поява різних хронічних захворювань, які спричиняють об'єктивні і суб'єктивні чинники, вимагає змін у системі харчування в цілому. Розробці таких систем сприяють сучасні наукові дослідження. А їх реалізація забезпечується харчовою промисловістю. Виробництву продуктів, спрямованих на оздоровлення українців, галузевими підприємствами приділяється значна увага. Тому підготовка фахівців, які мають теоретичні знання, практичні навички та вміння з розробки технологій нових продуктів є актуальною і своєчасною в південному регіоні.

Аналіз освітньо-професійної програми, яка запропонована гарантом і робочою групою від Миколаївського національного аграрного університету, враховує чинні закони України «Про вищу освіту», вимоги щодо підготовки магістрів та має освітню та наукову складові загалом у 90 кредитів ЄКТС. ОПП передбачає опанування обов'язкових компонент загальної та професійної підготовки, а також вибіркового компоненту. Саме вибіркові компоненти визначають унікальність професійного спрямування здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології», підготовку яких здійснює Миколаївський національний аграрний університет. Визначені обов'язкові компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти другого рівня отримати фундаментальні теоретично-методичні знання і практичні навички.

Особливу актуальність набувають включені до ОПП наступні обов'язкові компоненти: «Управління якістю та безпечністю продукції на підприємствах харчової промисловості», «Інноваційні технології галузі», «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості», «Біологічно активні речовини в харчових технологіях», які забезпечать професійні навички в технологіях продуктів для харчування українців з різними харчовими звичками, контролю якості за виробництвом з урахуванням сучасних вимог безпечності харчових продуктів.

Освітньо-професійна програма орієнтована на глибоку професійну підготовку технологів у галузі харчової промисловості, ініціативних і здатних швидко реагувати на вимоги сучасного бізнес-середовища. Враховує прогресивні вимоги промисловості щодо вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань та навичок.

Вважаю, що заявлена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня та дозволить забезпечити надання якісних освітніх послуг.

Головний технолог
ТОВ «Алиманика»,
м. Миколаїв



Олена ВАЩЕНКО

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології», освітньої кваліфікації «Магістр з харчових технологій»

На території Миколаївської області зосереджена значна частка підприємств харчової промисловості. Незважаючи на значні труднощі, переважаюча частина цих підприємств працює. Однією з проблем виробників харчової продукції – є дефіцит технологів з високим рівнем теоретичних знань і практичних навичок. З початком повномасштабного вторгнення деякі із досвідчених фахівців виїхали за кордон і не планують повертатися. Тому, наявність випускників за спеціальністю 181 «Харчові технології» в регіоні, на сьогодні, є дуже актуальним.

Розглянута освітньо-професійна програма враховує вимоги чинних нормативних документів у сфері освіти, а саме, вимоги щодо підготовки магістрів – освітня та наукова складові загалом 90 кредитів ЄКТС. Освітньо-професійна програма складається з дисциплін загальної підготовки (обов'язкова і вибіркова складова) та професійної (практичної) підготовки. Окремо виділено підготовку та захист кваліфікаційної роботи. Освітньо-професійною програмою передбачена практична переддипломна підготовка здобувачів, яка включає виконання програм практик та здійснення власних наукових досліджень.

Основною тенденцією у харчуванні українців, в останні роки, є споживання корисних для здоров'я продуктів. В освітньо-професійній програмі, яка розроблена у Миколаївському національному аграрному університеті для забезпечення освітнього процесу здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології» передбачені освітні компоненти – «Інноваційні технології галузі», «Технології продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості», «Біологічно активні речовини в харчових технологіях», які дозволять максимально адаптувати випускників до виробництва саме таких продуктів. Вагомою освітньою компонентою є «Науково-дослідницький практикум», який передбачає час, в рамках навчального процесу, для виконання наукових досліджень під чітким керівництвом викладача. Для ефективної організації проведення наукових досліджень магістрами рекомендуємо, в освітній компоненті зменшити кількість лекційних занять за рахунок збільшення лабораторних занять, що дозволить здобувачам в повній мірі виконати науково-дослідницьку складову кваліфікаційної роботи.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти (магістерського) за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає вимогам освітнього процесу, чинних законодавчих документів і може бути реалізована у Миколаївському національному аграрному університеті.

**Генеральний директор
ПрАТ «Лакгаліс-Миколаїв»,
м. Миколаїв**



Ігор ФУРКАЛО