

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво у Державному біотехнологічному університеті

Освітньо-професійна програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» вирізняється актуальністю змісту та орієнтованістю на реальні потреби сучасного ринку праці у висококваліфікованих фахівцях, здатних ефективно вирішувати складні прикладні й інноваційні завдання в умовах динамічного розвитку харчової промисловості.

Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних, здатних працювати в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища фахівців, які мають загальні і спеціальні компетентності, необхідними для розв'язання складних комплексних завдань на підприємствах хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей.

У програмі чітко окреслено ключові елементи організації освітнього процесу: тривалість і обсяг навчання, мету та структуру, зміст навчальних компонентів, особливості реалізації, а також перспективи подальшого працевлаштування та академічного зростання здобувачів. Вона передбачає сучасні підходи до викладання та оцінювання, містить перелік програмних компетентностей і результатів навчання, що формуються у процесі здобуття освіти. Значну увагу приділено ресурсному забезпеченню реалізації програми, формам і механізмам забезпечення якості освіти, а також можливостям академічної мобільності.

Програма відповідає вимогам стандарту вищої освіти України та найкращих практик зарубіжної освіти, а також враховує інноваційні тенденції розвитку галузі. Серед вагомих переваг ОПП слід відзначити активне залучення до освітнього процесу висококваліфікованих фахівців-практиків, проведення галузевих майстер-класів, а також організацію виробничої практики на профільних підприємствах. Це сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти професійних навичок і підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Вважаю, що освітньо-професійну програму «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» можна рекомендувати до впровадження в освітній процес Державного біотехнологічного університету.

Науковий співробітник
Школи біонаук Ноттінгемського
університету
Стипендіант Британської Академії
к.т.н., доцент



Дугіна К.В.