

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

Сучасне виробництво харчових продуктів є комплексною і багатогранною системою, що інтегрує новітні технології, інгредієнти та методи, з урахуванням потреб і вимог ринку, а також важливих глобальних викликів. Це ставить перед закладами вищої освіти завдання підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних швидко орієнтуватися у сучасних реаліях і генерувати нові рішення в умовах жорсткої ринкової конкуренції і постійних змін споживчих уподобань. З огляду на це, подана на рецензування освітньо-професійна програма (ОПП) «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» для підготовки здобувачів магістерського рівня вищої освіти є важливою і актуальною.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до положень Закону України «Про вищу освіту» та до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня підготовки, а також з урахуванням тенденцій ринку праці та багаторічного досвіду Державного біотехнологічного університету з підготовки фахівців харчової промисловості.

Дана програма має за мету підготовку висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, що володіють основними знаннями, вміннями, навичками, необхідними для подальшої професійної та професійно-наукової діяльності підприємств галузі. ОПП спрямована на формування у здобувачів вищої освіти загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для розв'язання складних комплексних завдань підприємств хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей.

Згідно з вимогами підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, рецензована освітньо-професійна програма має обсяг 90 кредитів ЄКТС, з яких 24 кредити відведені для дисциплін вільного вибору студента. В загальному програма включає 12 освітніх компонентів, що розширюють можливості професійної діяльності майбутніх випускників.

Рецензована освітньо-професійна програма чітко визначає сукупність загальних і спеціальних (фахових) компетентностей, які повинні бути сформовані у здобувачів, ідентифікує результати навчання, класифікує навчальні дисципліни на обов'язкові та вибіркові, а також встановлює обсяг навантаження, необхідного для її ефективної реалізації.

Важливим є те, що дана ОПП змістовно охоплює важливі сучасні критерії, що висуваються до навчання за магістерськими програмами, а саме придатність до працевлаштування та академічна мобільність.

Освітньо-професійна програма містить комплекс обов'язкових освітніх компонентів, які у сукупності забезпечують досягнення програмних результатів навчання. Частка вибіркових дисциплін для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача відповідає встановленим вимогам. В якості рекомендації можна запропонувати надати в ОПП посилання на перелік вибіркових освітніх компонентів.

В цілому вважаю, що освітньо-професійна програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні за спеціальністю G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво укладена на високому методичному та фаховому рівні, відповідає встановленим вимогам і потребам ринку праці та може бути рекомендована до запровадження в освітній процес Державного біотехнологічного університету.

Професор, д.т.н., професор
кафедри Харчових технологій,
легкої промисловості і дизайну
Навчально-наукового інституту
"Українська інженерно-педагогічна академія"
Харківського національного університету
імені В.Н. Каразіна

 І.В. Цихановська

