РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» у Державному біотехнологічному університеті

Науково-педагогічними працівниками Державного біотехнологічного університету розроблена якісна освітньо-професійна програма «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу». Програма встановлює основні принципи підготовки магістрів у цій галузі, її мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральні, загальні та програмні (фахові) компетентності, а також програмні результати навчання та форму атестації студентів.

Проведене рецензування представленої освітньо-професійної програми дозволяє зазначити наступне:

1. Кількість кредитів, виділених на навчальні предмети, є належним і становить 90 кредитів ЄКТС. З них 75% це обов'язкові дисципліни, а 25% - вибіркові дисципліни, які відповідають вимогам Стандарту вищої освіти і дозволяють формувати загальні та професійні компетенції.
2. Зміст програми полягає у підготовці магістрів за ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» спеціальності 181 Харчові технології для роботи на наукових, освітніх та виробничих підприємствах у галузі харчового бізнесу.
3. Освітньо-професійна програма для студентів магістратури вищої освіти включає в себе основні аспекти професійної підготовки і сприяє розвитку креативних, психологічних та комунікативних вмінь, а також сприяє розвитку духовності та культури особистості.
4. Відповідність комплексу навичок випускників програми очевидна і свідчить про їхню здатність засвоїти необхідний спектр знань, навичок і умінь для успішної професійної діяльності в майбутньому.
5. Програма передбачає широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності на різних посадах в установах освіти, наукових установах, управлінні та підприємствах різних форм власності та сфер діяльності, а також в органах влади і самоврядування.
6. Порядок вивчення компонентів програми має раціональне та послідовне підґрунтя і не викликає сумнівів.

Однак, слід звернути увагу на наступні рекомендації:

1. Розглянути можливість виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні технології продуктів з рослинної сировини та молока», а курсовий проєкт більш доцільний за ОК 1.6.

2. Необхідно доопрацювати структурно-логічну схему, тому що відсутній курсовий проєкт з ОК 1.5, а також в п. 2.1 Перелік компонент ОПП, курсовий проєкт перенести до компонентів освітньої програми, а не до форми підсумкового контролю.

З огляду на вищезазначене розроблена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» спеціальності 181 Харчові технології є освітнім продуктом, який відповідає сучасним уявленням про зміст та технологію підготовки майбутніх фахівців у науковій, освітній та виробничій галузях, заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

Доктор технічних наук, професор кафедри
технологій харчових виробництв і ресторанного
господарства Полтавського університету
економіки і торгівлі Галина ХОМИЧ

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІДЕНТИФІКАЦІЙНИЙ КОД 01597997
ВІДДІЛ КАДРІВ
УКРАЇНА

Особистий підпис Г. Хомич
ЗАВІРЯЮ
Начальник відділу кадрів ПУЕТ
О. Рудь