

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 Харківському державному університеті харчування та торгівлі

Метою представленої на рецензію освітньо-професійної програми є підготовка професіоналів високого рівня, здатних розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Програма поєднує дисципліни теоретичного і практичного спрямування, що забезпечує підготовку здобувачів вищої освіти здатних до застосування набутих знань та вмінь на практиці.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» відповідає основним вимогам проекту Стандарту вищої освіти за структурою та змістом, містить вичерпні цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі господарства держави, вимоги до компетентностей здобувача, соціально важливі властивості та якості, а також ілюструючи матриці, які повністю відображають знання та уміння, якими володітиме здобувач вищої освіти після успішного завершення освітньої програми.

Обсяг кредитів навчальних дисциплін є цілком обґрунтований і складає 90 кредитів ЄКТС, з яких 75% - обов'язкових і 25% вибіркових дисциплін, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти, дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові) компетентності, стимулює студентів виявляти самостійність та брати активну участь у плануванні свого навчання на достатньому рівні.

Наведений у освітньо-професійній програмі список обов'язкових компонентів є повним, цілісним, що забезпечує формування всіх визначених Стандартом компетентностей, а виокремлені результати навчання дають змогу кількісно оцінити рівень сформованості цих компетентностей. Зміст обов'язкових компонентів повністю відповідає галузі знань 18 «Виробництво та технології» та розкриває сутність складних задач та проблем з харчових технологій продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу, передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій, характеризується невизначеністю умов і вимог, включає достатній блок практичної підготовки.

Позитивним моментом програми є достатнє ресурсне забезпечення підготовки здобувачів зазначеного рівня, а саме наявність висококваліфікованого професорсько-викладацького складу, необхідного та достатнього матеріально-технічного, інформаційного та навчально-методичного забезпечення, в тому числі віртуального навчального середовища, репозитарію.

Слід відзначити, що надає привабливості представленій на рецензію освітньо-професійній програмі наявність академічної мобільності, вираженої у можливості проходження окремих курсів дисциплін протягом семестру у ЗВО-партнерах з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів, можливістю навчання за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно.

Представлена програма передбачає широкий спектр можливостей працевлаштування здобувачів на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно - технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої форми власності.

Поряд з тим, вважаємо, що в освітньо-професійній програмі доцільно передбачити можливість опанування здобувачами сучасних методів, методик та технологій, які дозволяють підтримувати стандарти за прямою та зворотною простежуваністю партії готового продукту.

Таким чином, актуальність, логічна обґрунтованість та змістовна наповненість програми є безперечними, а фахівці, які будуть підготовані за представленою на рецензію освітньо-професійною програмою «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» будуть затребуваними та конкурентоздатними на сучасному ринку праці.

Заступник директора з виробництва
готової продукції ТОВ «ФАБРИКА
МОРОЗИВА ХЛАДОПРОМ»



Смежина С.І.