

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

Освітньо-професійна програма «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти щодо структури та змісту. Вона містить докладні цілі освіти та професійної підготовки, навчальний зміст, роль фахівця у господарстві країни, компетентності здобувача, важливі соціальні властивості та якості, а також ілюстрації матриць, що повністю відображають знання та вміння студента після успішного завершення навчальної програми.

Обсяг кредитів з навчальних дисциплін є ретельно обґрунтованим і складає 90 кредитів ЄКТС. З цієї суми 75% припадає на обов'язкові дисципліни, а решта 25% - на вибіркові, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти. Ця структура дозволяє розвивати загальні та спеціальні (фахові) компетенції, спонукає студентів до самостійності та активної участі у плануванні свого навчання на належному рівні.

Список обов'язкових компонентів у навчальній програмі повний і цілісний, що допомагає у формуванні всіх необхідних компетентностей, визначених стандартом. Оцінка відокремлених результатів навчання дозволяє визначити рівень розвиненості цих компетентностей. Зміст обов'язкових компонентів у повній мірі відповідає сфері знань «Виробництво та технології» і розкриває проблематику в харчових технологіях для підприємств галузі харчового бізнесу, включаючи проведення досліджень та впровадження інновацій. Цей зміст характеризується неоднозначністю умов і вимог, а також включає значний обсяг практичної підготовки.

Позитивним аспектом програми є наявність достатнього ресурсного забезпечення для навчання студентів на вказаному рівні, зокрема, наявність висококваліфікованого професорсько-викладацького складу, необхідного та достатнього матеріально-технічного, інформаційного та навчально-методичного забезпечення, включаючи віртуальне навчальне середовище і репозиторій.

Слід відзначити, що освітньо-професійна програма є привабливою через можливість академічної мобільності. Це виражається у тому, що студенти можуть проходити окремі курси в інших вищих навчальних закладах протягом семестру, отримувати визнання за їх досягнення і зараховувати здобуті кредити. Також існує можливість навчання за декількома спеціальностями або в декількох університетах одночасно.

Надана програма відкриває широкий спектр можливостей для працевлаштування випускників 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.

В той же час, вважаємо, що в ОПП варто передбачити можливість вивчення здобувачами сучасних методів, методик та технологій, які сприяють дотриманню стандартів щодо прямої та зворотної прослідковуваності партії готової продукції.

Таким чином, актуальність, логічна обґрунтованість та змістовна наповненість програми є безперечними, і випускники, що пройшли освітньо-професійну програму «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» стануть відомі та конкурентоздатні на сучасному ринку праці.

Начальний виробництва
ТОВ «С-Транс», INMILKCO



Юрін В.М.