

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму

«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА»

за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології у Полтавському університеті економіки і торгівлі

В існуючих реаліях ведення вітчизняної війни проти російської окупації виробники харчової та переробної промисловості на усіх ділянках ланцюга створення харчових продуктів самовіддано та ефективно працюють, щоб забезпечити потреби українців, не допустити голоду. Разом з тим, світові експертні інституції ООН дуже стурбовані тим, що Україна не може гарантувати експорту харчових ресурсів та готової продукції. Наразі окремі виклики для українського сектору харчової та переробної промисловості, які окреслюються у часи агресивної війни та післявоєнного відновлення української економіки:

- нестача досвідчених фахівців з харчових технологій;
- нестача відповідної технічної підготовки у секторі харчової та переробної промисловості (зокрема, м'ясопереробної);
- недостатні навички і компетенції щодо застосування сучасних техніко-технологічних рішень у галузі.

Тому освітньо-професійна програма підготовки фахівців для харчової промисловості, зокрема, галузі зберігання, консервування та переробки м'яса, є важливим завданням для вітчизняної освітньої сфери на сучасному етапі життєдіяльності нашого суспільства.

Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» для здобувачів за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології розроблена в Полтавському університеті економіки і торгівлі робочою групою із провідних викладачів кафедри технологій харчових виробництва і ресторанного господарства, стейкхолдерів – роботодавців із підприємств м'ясопереробної галузі, випускників та студентів відповідного фаху.

В освітньо-професійній програмі визначені її мета та характеристика, конкретизовані напрямки можливого працевлаштування та подальшого навчання випускників. Навчальний план підготовки магістрів освітньо-професійної програми

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» повністю відповідає завданням освітньої професійної програми.

Програмні компетентності (інтегральна, загальні та спеціальні) та програмні результати навчання (основні та додаткові) засвідчують високий рівень професійної підготовки магістрів з харчових технологій, забезпечують достатньо широке поле їх професійної діяльності та високу конкурентоспроможність на ринку праці.

Ефективність освітнього процесу забезпечується його логічною побудовою, чітко продуманою та збалансованою структурою програми, раціональним поєднанням теоретичного навчання і практичної підготовки. Тому, на наш погляд, для подальшого удосконалення окремих складових даної освітньої програми, доцільно внести коригування у матрицю відповідності результатів навчання (РН) освітнім компонентам (ОК) освітньо-професійної програми з метою збалансування впливу окремих освітніх компонентів (ОК-4, 6, 9, 10) на забезпечення досягнення результатів навчання.

Запропонована кафедрою технологій харчових виробництва і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма містить в собі всі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців у сфері харчових технологій і відповідає запитам практичного використання.

Доцентка кафедри харчових технологій
Дніпровського національного університету імені
Олеса Гончара, кандидатка технічних наук,
доцентка

Ю.А.Мацук

