

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

Якісна підготовка здобувачів вищої освіти з харчових технологій є необхідним чинником та важливим компонентом державної політики із забезпечення харчуванням, охорони здоров'я та життєдіяльності населення. Фахівці з харчових технологій, зокрема, магістри з технологій зберігання, консервування та переробки м'яса затребувані на вітчизняному ринку праці, задіяні до практичної, управлінської та дослідницько-інноваційної діяльності на підприємствах харчової галузі, у навчальних та наукових інституціях.

Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» для здобувачів за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології «Харчові технології» розроблена співробітниками кафедри технологій харчових виробництві ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі. Метою освітньо-професійної програми визначено підготовку висококваліфікованих фахівців для практичної, управлінської та дослідницько-інноваційної діяльності у харчовій галузі, які здатні розв'язувати комплексні завдання щодо розроблення та удосконалення технологій м'ясопереробної галузі та забезпечення якості і безпеки харчової продукції, використовуючи досвід та практику кваліфікованих працівників та науковців у галузі харчових технологій, успішно працювати та бути стійким на ринку праці.

Моніторинг проекту освітньо-професійної програми дозволяє зробити висновки: програма є мобільною, щороку оновлюється та відповідає вимогам сучасної харчової індустрії. Вона містить перелік програмних компетентностей, що визначають здатність випускника за освітнім ступенем магістра успішно здійснювати професійну діяльність згідно зі здобутою кваліфікацією. Фахові компетентності носять практичний характер, вони є специфічними для освітньо-професійної програми і визначають зміст підготовки фахівця. Згідно вимог Національної рамки кваліфікацій для магістрів освітньо-професійна програма щорічно переглядається, оновлюється, зокрема, щодо визначення програмних результатів навчання з урахуванням позицій та потреб зацікавлених сторін, урахуванням тенденцій розвитку

спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм.

Аналіз структури та змісту освітньо-професійної програми показав, що обсяг освітньо-професійної програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах ЕКТС) відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти. Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів за другим рівнем вищої освіти й покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам професійних роботодавців.

Особливістю програми підготовки фахівців є те, що на цю програму вступають випускники різних напрямків підготовки. Також програма характеризується відкритістю, багатовекторністю, гнучкістю і багатоваріантністю, що тлумачить студентоцентрованість навчання за рахунок права вільного вибору (28 % дисциплін вибіркових) студентами дисциплін для формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Як практик у галузі харчової індустрії, пропоную і надалі продовжувати стати традицію розширення форматів комунікації роботодавців, науково-педагогічних працівників та студентів (круглі столи, семінари, конференції, лекції) з метою удосконалення освітньо-професійної програми та окремих складових навчального процесу.

На підставі аналізу освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» для здобувачів за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, дійшли висновку, що за концентуальним підходом, змістом та розподілом видів навчальної, практичної активності за семестрами програма є змістовною і відповідає потребам ринку праці.

Майстер виробничої дільниці
відділу виробництва

ПрАТ «Кременчуцький місьхмолокозавод»



О.В.Беспалова