

РЕЦЕНЗІЯ
НА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНУ ПРОГРАМУ
«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА
ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА»
ЗА ДРУГИМ (МАГІСТЕРСЬКИМ) РІВНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПОЛТАВСЬКОГО
УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Ефективність діяльності підприємств харчової промисловості в умовах ринкової конкуренції та інтенсивної інтеграції української економіки у європейську залежить у значній мірі від якості підготовки та фахового рівня спеціалістів інженерного спрямування. В сучасних умовах магістри з технологій зберігання, консервування та переробки м'яса є активно затребуваними на виробничих та переробних підприємствах харчової галузі, вони виконують функції практичного, управлінського, проектного та дослідницького характеру.

Освітньо-професійну програму «Технології в ресторанному господарстві» розроблено на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво зі спеціальності G13 Харчові технології робочою групою із числа ведучих викладачів університету, представників роботодавців та здобувачів другого рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса», програма щорічно публікується на сайті університету, оновлюється та коригується з урахуванням побажань та зауважень стейкхолдерів, випускників та представників навчальних інституцій.

Моніторинг проекту освітньо-професійної програми дає можливість підсумувати наступне:

- основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації – це професійна освіта в галузі технологій у м'ясопереробній галузі, яка базується на можливостях отримання міжнародного практичного досвіду у м'ясопереробній галузі, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів харчової галузі;

- студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі відкривають

перспективи працевлаштування у сфері наукової, освітньої, аналітичної, експертної, консультативної та управлінської діяльності у харчовій та переробній промисловості;

- програмні компетентності, представлені у програмі, визначають здатність успішно здійснювати професійну діяльність випускників згідно зі здобутою кваліфікацією, а програмні результати навчання відповідають запитам професійних роботодавців;

- загальною характеристикою освітньої програми передбачено обов'язкові освітні компоненти (39 кредитів, 43,3%), практична підготовка та атестація (26 кредитів, 28,9%), а також вибіркові освітні компоненти (25 кредитів, 27,8%);

- освітньо-професійна програма була переглянута згідно вимог Національної рамки кваліфікацій для магістрів, оновлено цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти.

З точки зору представника стейкхолдерів у галузі харчової індустрії пропоную розглянути доцільність введення до циклу вибіркових освітніх компонентів загальноуніверситетського вибору навчальної дисципліни з розширеним вивченням сучасних та інноваційних технологій виробництва, розроблених з метою створення, виробництва та просування на ринок харчових продуктів за встановлених ресурсних обмежень, за концепцією zero-west, безвідходного та ресурсоощадного виробництва.

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

Керівник відділу сертифікації
харчової продукції
ТОВ «Мітформ»



Олександра ЧУГУЄВЕЦЬ
20.03.2025