

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Харчові технології» другого
(магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти
Магістр
за спеціальністю G 13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» (далі – ОПП) є системою документів, розроблених відповідно Закону України «Про вищу освіту», відповідає Стандарту вищої освіти України за спеціальністю G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво для другого (магістерського) рівня вищої освіти та сьомого кваліфікаційного рівня за Національною рамкою кваліфікацій.

Розміщена на офіційному сайті Полтавського державного аграрного університету ОПП містить інформацію про кваліфікацію випускника, форми та термін навчання, опис основних підходів, методів та технологій, які використовуються у підготовці фахівців, здатних розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. У ОПП наведено перелік загальнокультурних та професійних компетентностей, якими повинен володіти випускник внаслідок освоєння програми; сформульовано інтегральну програмну компетентність; наведені інструменти та критерії оцінювання.

Зміст ОПП актуальний і спрямований на реалізацію компетентнісного підходу та передбачає широке використання у навчальному процесі активних та інтерактивних форм проведення занять. Розвиток професійних компетентнісних характеристик випускників досягається залученням до проведення практичних занять фахівців-практиків, які мають досвід роботи на підприємствах харчових виробництв, органах державної влади, та інших установах, що займаються регулюванням та контролем у відповідній галузі. Це сприяє не лише зміцненню зв'язку між теорією та практикою, а й забезпечує здобувачів освіти реальними прикладами з практичної діяльності, що дозволяє ефективно адаптуватися до сучасних умов професійної діяльності.

Включені до освітньої програми дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв», «Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів», «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Технології органічних харчових продуктів», «Управління розвитком харчових підприємств» розкривають сутність актуальних на сьогоднішній день професійних проблем галузі – від розвитку інноваційних технологій у виробництві харчових продуктів до забезпечення їх якості на національному та міжнародному рівнях. Завдяки таким дисциплінам, студенти формують комплексний погляд на сучасні проблеми харчової галузі та здобувають практичні навички для їх ефективного вирішення на різних етапах виробничого процесу.

Важливою конкурентною перевагою освітньо-професійної програми (ОПП) за спеціальністю G 13 Харчові технології є орієнтація на розвиток харчових виробництв та їх інтеграцію в глобальні ланцюги поставок.

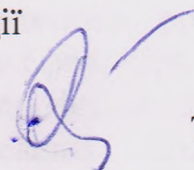
Узгодження елективних дисциплін з актуальними вимогами ринку праці сприятиме формуванню професіоналів, здатних ефективно впроваджувати інноваційні технології в харчовій промисловості, а також брати участь у реалізації «Стратегії розвитку експорту продукції сільського господарства, харчової та переробної промисловості України до 2026 року», забезпечуючи зростання конкурентоспроможності національних харчових підприємств.

Рецензована ОПП орієнтована на інтеграцію освіти, науки, інновацій та бізнесу та відкриває перед студентами можливості розвитку компетенцій у реалізації широкого спектру реальних проектів під час проходження практик.

Розроблена у Полтавському державному аграрному університеті освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає запитам ринку, містить всі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки магістрів у сфері харчових технологій й дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку.

Рецензент:

професор кафедри виробництва та стандартизації
продукції тваринництва Державного
біотехнологічного університету,
д.т.н., професор



Таїсія РИЖКОВА



Гідис: *Таїсії Рижикові*
ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу дипломовства ДБТУ
Володимир Великий

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» другого
(магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти Магістр
за спеціальністю G 13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Сучасний розвиток галузі G Інженерія, виробництво та будівництво потребує висококваліфікованих фахівців, здатних відповідати на виклики сучасного ринку та впроваджувати передові технології. Саме такі компетентні спеціалісти формуються в межах освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня, яка спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, що володіють необхідними знаннями, уміннями та навичками для ефективної діяльності у сфері G 13 Харчових технологій.

Освітньо-професійна програма, розроблена гарантом та робочою групою Полтавського державного аграрного університету, відповідає вимогам чинного законодавства, включаючи Закон України «Про вищу освіту» та галузевий стандарт вищої освіти. Програма має комплексний підхід до навчання, поєднуючи освітню та наукову складові, загальний обсяг яких становить 90 кредитів ЄКТС.

Структура програми включає обов'язкові та вибіркові дисципліни, які забезпечують всебічну підготовку здобувачів, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі. Значна увага приділена практичній підготовці, що дозволяє майбутнім фахівцям закріпити теоретичні знання на базі реальних виробничих процесів. Зокрема, практична складова обсягом 10 кредитів ЄКТС спрямована на розвиток професійних компетентностей, необхідних для впровадження інноваційних підходів у харчовій галузі.

Програма акцентує увагу на інтегрованому підході до навчання, що передбачає оволодіння сучасними методами аналізу, контролю якості та управління технологічними процесами. Завдяки цьому здобувачі освіти отримують комплексні знання, необхідні для ефективної діяльності у виробничій, дослідницькій та управлінській сферах.

На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що освітньо-професійна програма відповідає сучасним вимогам та сприяє підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно працювати в умовах стрімкого розвитку галузі. Вона забезпечує здобувачів освіти необхідним рівнем знань та практичних навичок для успішного працевлаштування та подальшого професійного зростання.

Завідувачка кафедри технології
ресторанної і аюрведичної продукції
Національного університету харчових
технологій, д.т.н., професор

Олександра НЕМІРІЧ

