

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» спеціальності G 13 Харчові технології галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» у закладі МОН України Одеський національний технологічний університет

Освітньо-професійна програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена згідно затвердженого Стандарту вищої освіти для другого (магістерського) рівня вищої освіти, містить усі необхідні складові: мету, цілі, принципи, нормативний зміст, критерії, інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності, програмні результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти, перелік навчальних дисциплін, логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми та форму атестації здобувачів вищої освіти і визначає базові засади підготовки магістрів за даною освітньою програмою. В додатку до ОПП наведено перелік вибіркових дисциплін з циклу професійного спрямування для здобувачів 2025 року набору.

Проаналізувавши розроблену ОПП «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування», слід зазначити наступне:

- зміст освітньої програми передбачає отримання науково-методичних засад дослідницько-інноваційної діяльності; виконання проектних та науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів при підготовці магістрів з харчових технологій;

- в програмі запропоновано широкий спектр можливостей працевлаштування випускників даної спеціальності в науково-дослідних підрозділах на науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами професійної діяльності;

- кадрове, матеріально-технічне, інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми в повній мірі відповідає вимогам до ресурсного забезпечення реалізації програми;

- обсяг кредитів навчальних дисциплін є у повній мірі обґрунтований і складає 90 кредитів ЄКТС, у тому числі, 75 % - обов'язкових і 25 % вибіркових дисциплін, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти і дозволяє забезпечити загальні та спеціальні (фахові) компетентності;

- змістова складова компетентностей освітньої програми цілком обґрунтована і гарантує набуття здобувачами вищої освіти достатніх знань, вмінь та навичок, необхідних для майбутньої професійної діяльності;

- нормативна складова містить базові напрямки професійної

підготовки та забезпечує розвиток креативних, психологічних та комунікативних якостей, сприяє формуванню духовного та культурного розвитку особистості;

- логічна послідовність вивчення освітніх компонент програми, форма атестації здобувачів вищої освіти, матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми обґрунтована і не викликає заперечень.

Однак, слід зазначити, що запровадження восьмикредитних дисциплін вибіркового циклу професійного спрямування дещо обмежує можливості здобувачів щодо формування індивідуальної траєкторії навчання і розширення програмних результатів навчання.

В цілому розроблена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» спеціальності G13 Харчові технології відповідає сучасним уявленням про зміст та технологію підготовки майбутніх фахівців, заслуговує позитивної оцінки та впровадження в освітній процес.

Професор кафедри Харчових технологій,
легкої промисловості і дизайну
Навчально-наукового інституту
«Українська інженерно педагогічна академія»
Харківського національного університету
імені В.Н. Каразіна
доктор технічних наук, професор

Ірина Цихановська

ПІДПИС ЗАСВІДЧУЮ
Начальник відділу
кадрів



Ірина Цихановська