

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму

«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології», освітньої кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій»

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти (бакалавр) «ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» першого (освітньо-професійного) рівня, яка презентована гарантом і робочою групою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, враховує вимоги чинних нормативних документів: закон України «Про вищу освіту», «Стандарт вищої освіти України».

За вимогами, ОПП має освітню складову, загалом –240 кредитів ЄКТС. Освітньо-професійна програма складається з циклу дисциплін загальної та професійної підготовки та відповідає вимогам критеріїв забезпечення якості вищої освіти. Передбачений цикл професійної (практичної) підготовки визначає такі освітні компоненти, які забезпечать програмні результати навчання здобувачам, необхідні для сучасних харчових підприємств. Практична підготовка здобувачів, яка передбачена освітньо-професійною програмою об'ємом в 23 кредити, включно із виконанням кваліфікаційної роботи, дозволить отримати практичні навички і закріпити отримані теоретичні знання у виробничих умовах.

Основний зміст програми являє собою інтегровану підготовку бакалаврів, що поєднує чітку практичну спрямованість навчання на вивчення нових технологій та управління ними, забезпечення систем якості й досконалості у суб'єктах господарювання України різних форм власності та організаційно-правових форм. Програма передбачає надання фундаментальних теоретико-методичних знань та практичних навичок з технологій у харчовій галузі. Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, набуття ними знань і практичних навичок за даною програмою забезпечить можливість ефективного вирішення проблем у сфері якості та безпечності харчової продукції з використанням сучасного технологічного й лабораторного обладнання і приладів.

Передбачений ОПП перелік освітніх компонент дозволить забезпечити унікальність підготовки фахівців для харчової промисловості, які, в першу чергу, будуть орієнтуватися на якість харчової продукції, отже виконувати завдання з продовольчої безпеки держави. Перелік вибіркових дисциплін, передбачений програмою, дозволить знайти кожному здобувачу свою, індивідуальну освітню траєкторію.

Однак, в ОПП необхідно передбачити обов'язкову освітню компоненту, яка б забезпечувала набуття ПРН 12 та ПРН 13, зокрема, ОК, яка б надавала знань та вмінь з проєктування підприємств харчової промисловості, модернізації діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць, обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або

реконструйованих підприємств (цехів).

На підставі аналізу освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти (бакалавр) за спеціальністю 181 «Харчові технології», слід зазначити, що надання освітніх послуг за нею, забезпечить випуск кваліфікованих, конкурентоздатних фахівців для харчової промисловості.

Доцент, кандидат технічних наук,
кафедра технології м'яса,
риби і морепродуктів,
Одеський національний
технологічний університет

Надія КУШНІРЕНКО

