

03.09.2020г.

Київ

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології

Сучасні потреби суспільства вимагають змін державної політики в галузі освіти. Кафедра харчових технологій Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара має великий досвід виховання спеціалістів із новаторським способом мислення та креативними підходами формування та реалізації стратегій розвитку підприємств галузі. Випускники кафедри володіють високим інтелектуальним потенціалом, розвинутими фаховими компетенціями і є здатними до самореалізації і саморозвитку. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (ДНУ) має в своєму арсеналі потужний досвід, досвідчений кадровий потенціал та матеріально-технічну базу для виконання завдань, пов'язаних з підготовкою компетентного та кваліфікованого фахівця.

В освітньо-професійній програмі за спеціальністю 181 Харчові технології відображено основні шляхи її реалізації з урахуванням динаміки змін ринку освітніх послуг, потреб фахівців та ринку праці. Представлені освітні компоненти підготовки бакалаврів в комплексі розкривають загальні та фахові компетентності, забезпечують фахову підготовку здобувачів вищої освіти до подальшої професійної діяльності в галузі харчових технологій, відображають вимоги суспільства, стейкхолдерів-роботодавців та відповідного сектору економіки країни.

Рецензована освітня програма, розроблена науково-педагогічними працівниками ДНУ, враховує рекомендації фахівців галузі та бізнесу, отриманих в ході консультацій, дискусій на форумах LIM з представниками та керівниками виробництва, які акцентували увагу на необхідності підготовки фахівців спеціальності 181 Харчові технології, зокрема у Дніпропетровському регіоні.

Послідовність вивчення дисциплін у новій редакції освітньо-професійної програми на 2020 рік набору дещо змінена і є більш адаптованою до потреб роботодавців, оскільки містить достатній перелік обов'язкових компонент, які формують soft skills (дисципліни гуманітарного спрямування) і hard skills (дисципліни професійного спрямування). Змістове наповнення, обсяг кредитів дисциплін обох циклів підготовки відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і сприяють забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам суспільства та роботодавців.

В якості рекомендацій: пропонується залучати викладачів-практиків для підвищення якості освітнього процесу за спеціальністю 181 Харчові технології.



*З повагою до Вашої важливої праці,
Галина Потапчук,
Засновник
«FORUM LIM» («99'tops»)*