

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Обладнання переробних і харчових виробництв» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G11 «Машинобудування» Черкаського державного технологічного університету

Освітньо-професійна програма «Обладнання переробних і харчових виробництв» другого (магістерського) рівня вищої освіти є системним, методологічно виваженим документом, який повністю відповідає сучасним вимогам галузевого машинобудування та стандартам інженерної освіти. Вона забезпечує високий рівень підготовки фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасної промисловості, що стрімко інноваційно розвивається. Програма демонструє академічну послідовність, структурну логічність та відповідність нормативним документам України, зокрема Стандарту вищої освіти за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування»

1. Загальна характеристика та змістовне наповнення програми

Документ має чітку структуру. У вступі грамотно сформульовано призначення програми, її цільові групи та функції в системі освітньої діяльності. Це свідчить про відкритість, універсальність та практичну орієнтованість програми.

Обсяг програми – 90 кредитів ЄКТС, де 75% становлять обов'язкові компоненти, а 25% – вибіркові, що забезпечує баланс між фундаментальною та спеціалізованою підготовкою. Чітко вказані вимоги до вступників, термін навчання та освітня кваліфікація, що забезпечує прозорість і доступність інформації для потенційних студентів

У розділі «Опис предметної області» детально подано характеристику інженерної діяльності, на яку спрямована програма. Серед сильних сторін – зосередження на системному інжинірингу, використанні сучасних технологій проектування, мехатроніці, автоматизації та методах досліджень. Програма ґрунтується на комплексному підході до навчання, охоплюючи весь життєвий цикл машинобудівних виробів: проектування, виробництво, експлуатацію, контроль якості та утилізацію обладнання.

2. Компетентнісний підхід і програмні результати

Окремої уваги заслуговує професійно розроблена система компетентностей: інтегральної, загальних і спеціальних. Вони відповідають сучасним тенденціям інженерної освіти та забезпечують формування в здобувачів не лише фахових, а й універсальних навичок – критичного мислення, командної роботи, інноваційності, здатності до аналізу й прийняття рішень.

Спеціальні компетентності охоплюють ключові напрями галузевого машинобудування: використання сучасних математичних і технічних методів, здатність до прикладних досліджень, проектування, створення нової техніки, управління виробничими процесами та впровадження інновацій. Вони

узгоджуються з програмними результатами навчання, які охоплюють як теоретичний, так і практичний аспекти інженерної діяльності

Сильним елементом є представлена матриця відповідностей компетентностей і результатів навчання, що підтверджує системність програми та сприяє її прозорості для як внутрішніх, так і зовнішніх користувачів, зокрема експертів акредитаційних органів.

3. Навчальна дисципліна та організація освітнього процесу

Перелік дисциплін програми чітко структурований відповідно до циклів підготовки. Кожен компонент має обґрунтовану логіку включення та формує конкретні компетентності, необхідні для сучасного інженера-механіка харчових і переробних виробництв. Окремо слід підкреслити сучасні напрями дисциплін:

- проектування харчових виробництв;
- мехатроніка та мехатронні системи;
- автоматизація обладнання;
- сучасні технології харчових виробництв;
- комп'ютерні технології в наукових дослідженнях, включаючи CAD/CAE системи.

Наявність наукової та переддипломної практик забезпечує поступове занурення здобувачів у реальні виробничі процеси, розвиток навичок дослідження, аналітики та реалізації власних проєктних рішень.

Методичні підходи до навчання є сучасними й різноманітними: мультимедійні лекції, практичні заняття, дистанційні технології, консультації з практиками. Така форма організації дозволяє забезпечити гнучкість та ефективність освітнього процесу.

4. Система забезпечення якості освіти та можливості працевлаштування

Програма має якісно розроблений розділ щодо внутрішньої системи забезпечення якості освіти, яка включає моніторинг, регулярні перегляди, підвищення кваліфікації викладачів, розвиток інформаційних систем, заходи щодо запобігання академічному плагіату. Це підтверджує відповідальне ставлення закладу освіти до забезпечення високих стандартів підготовки здобувачів

Широкий перелік можливих посад – від інженера-конструктора до викладача та керівника виробничих підрозділів – свідчить про актуальність програми на ринку праці та її орієнтацію на формування конкурентоспроможних фахівців.

Шляхи подальшого вдосконалення програми

1. **Розширення міжнародної компоненти** Доцільно доповнити програму інформацією про можливі спільні освітні проєкти із закордонними університетами, програми подвійних дипломів, міжнародні стажування.

2. **Включення дисциплін із менеджменту інженерних проєктів та стартап-діяльності.** Це посилить підприємницькі та управлінські компетентності майбутніх фахівців.
3. **Підсилення екологічної та енергоефективної складової** Включення модулів з енергоощадних технологій, екологічного інжинірингу, сталого розвитку харчових виробництв.

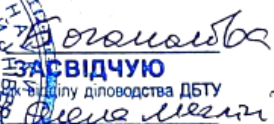
Висновок

Освітньо-професійна програма «Обладнання переробних і харчових виробництв» є сучасним, якісно розробленим документом, що відповідає національним і європейським стандартам підготовки інженерних кадрів. Вона має продуману структуру, актуальний зміст, чітку компетентнісну модель та значний потенціал для подальшого розвитку. Програма повністю відповідає вимогам ринку праці та спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити інноваційний розвиток галузі.

Завідувач кафедри обладнання та інжинірингу
Переробних і харчових виробництв ДБТУ,
доктор технічних наук, професор

 О.В. Богомолів



 Богомолів О.В.
ЗАСВІДЧУЮ
Відділу дипломства ДБТУ