

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» в галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Проблема якості підготовки фахівців вищої кваліфікації до професійної діяльності останнім часом набуває все більшої актуальності. Наука, промисловість та нові технології стрімко розвиваються та базуються на володінні фахівцями фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями в певній галузі. Це потребує від закладів вищої освіти удосконалення освітніх послуг, створення ефективної системи забезпечення якості вищої освіти, та інтегрування її до реальних виробничих умов. Питання гарантії якості підготовки фахівців вищої кваліфікації важливе для галузі знань «Виробництво та технології», враховуючи їх вплив на темпи розвитку економіки та високу соціальну відповідальність.

Тому здатність майбутніх фахівців розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, а зокрема в м'ясопереробній галузі, є необхідною умовою сьогодення.

В освітньо-професійній програмі чітко визначено основні цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі господарства держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей. Перелік освітніх компонент, які визначено в освітньо-професійній програмі, дають змогу забезпечити майбутнього фахівця компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності.

Особливо слід відзначити, що спеціальні (фахові) компетентності програми носять сучасний характер, корелюють з потребами сучасної м'ясопереробної галузі та дозволять випускникам адаптуватися до ринку праці та бути затребуваними фахівцями. Надані у продовж навчання компетенції та одержані програмні результати стануть запорукою ефективної реалізації одержаних знань, дозволять інтегрувати знання, необхідні для провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань, процедур та технологій на промислових та крафтових підприємствах галузі.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» в галузі знань 18 «Виробництво та технології» відповідає сучасним вимогам та забезпечить виконання програмних результатів навчання здобувачів вищої освіти та може бути рекомендована до реалізації у Державному біотехнологічному університеті.

Директор
ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»



О.І. Махотка