

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

В умовах надвисокої конкуренції на вітчизняному та європейському ринку м'яса та м'ясопродуктів запровадження інноваційних промислових та крафтових технологій з метою оптимізації витрат виробництва, формування високої якості та гарантованої безпечності готової продукції, розширення асортименту виробів, у тому числі спеціального призначення, для задоволення потреб споживачів, має стабільно актуальне значення. Вирішення складних інноваційних технологічних завдань, підвищення конкурентоспроможності підприємства нерозривно пов'язані з наявністю висококваліфікованого персоналу і є складовою дієвих систем управління якістю та безпечністю продукції, що виготовляється. З цієї точки зору, підготовка фахівців високого рівня, здатних ефективно орієнтуватись та вирішувати актуальні завдання в динамічних умовах інноваційного розвитку харчових технологій, є вельми важливою.

Освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» визначає базові засади підготовки магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології» (галузь знань 18 «Виробництво та технології»), у ній чітко визначено цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі господарства держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей. Отримані результати навчання дозволять їм бути конкурентоспроможними на ринку праці. Метою освітньо-професійної програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, здатні інтегрувати свої знання та розв'язувати складні комплексні завдання підприємств м'ясопереробної галузі, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з метою задоволення ціннісних очікувань стейкхолдерів та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Всі необхідні структурні елементи ОПП, згідно із вимогами, є в наявності та виконано на високому науково-методичному рівні, а їх зміст враховує сучасний науково-педагогічний досвід.

Якість змістовної складової компоненти ОПП не викликає сумніву. Перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін, послідовність їх вивчення відповідають структурно-логічній схемі підготовки і програмним результатам навчання задля забезпечення сьогоденних запитів потенційних роботодавців у галузі промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів.

Розроблена освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» відповідає сучасному рівню розвитку науки, методології та практики освітньої діяльності і може бути рекомендована до використання у Державному біотехнологічному університеті в освітньому процесі.

Доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння Національного
технічного університету «ХПІ»



П.О. Некрасов