

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
«Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»
підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю
G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з технологій м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва та передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку проведення проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з використанням новітніх досягнень науки та промисловості, сучасних інформаційних та комп'ютерних технологій.

Метою освітньо-професійної програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями та здатні інтегрувати свої знання та розв'язувати складні комплексні завдання підприємств м'ясопереробної галузі.

Освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» враховує чинні закон України «Про вищу освіту», вимоги стандарту щодо підготовки магістрів та має обсяг 90 кредитів ЄКТС. ОПП передбачає опанування обов'язкових компонент загальної та професійної підготовки, а також вибіркового компоненту. Визначені обов'язкові компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти другого рівня отримати фундаментальні теоретико-методологічні знання і практичні навички.

ОПП передбачає дотримання правил академічної доброчесності; якість програми гарантується системою внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ, що передбачає контроль, моніторинг та дотримання принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти.

Освітньо-професійна програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю G13 «Харчові технології» відповідає стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня та дозволить забезпечити надання якісних освітніх послуг та ринок праці кваліфікованими, конкурентоздатними фахівцями в галузі харчової промисловості.

З метою вдосконалення освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» доцільно розглянути можливість доповнення спеціальних (фахових) компетентностей додатковими, які б сприяли формуванню у здобувачів здатності комплексно підходити до розробки інноваційних технологічних рішень. Ці компетентності мають враховувати сучасні науково-технічні досягнення, вимоги споживчого ринку, положення українського та європейського законодавства, а також технічні та технологічні можливості м'ясопереробної галузі. Ця компетенція сприятиме підготовці фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного виробництва м'ясопродуктів, впроваджувати інновації та відповідати на виклики галузі.

РЕЦЕНЗЕНТ

Завідувач кафедри технології
м'яса і м'ясних продуктів НУХТ,
д.т.н., професор

