



## Відгук

На освітню професійну програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» для другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології»

Важливою складовою агропромислового комплексу України залишається харчова промисловість. Беззаперечно стан цієї галузі державної економіки характеризує рівень продовольчої безпеки країни. Посилення процесів глобалізації підвищують вразливість економіки держави до зовнішніх загроз і висувають перед харчовою промисловістю нові вимоги щодо забезпечення відповідного рівня її конкурентоспроможності. Дослідження та аналіз проблем харчової промисловості та рекомендацій щодо їх подолання вимагають збільшення кількості фахівців у цій галузі а відповідно необхідність кваліфікованої підготовки їх. М'ясопереробна галузь харчової промисловості тривалий час утримує переродові позиції не лише на ринку України, але й за кордоном. Тому підготовка висококваліфікованих фахівців виготовлення м'ясних виробів дозволить підтримувати м'ясопереробну галузь на належному рівні. Це вимагає необхідність високого рівня освіти із забезпеченням ключових основ для формування фахівців новітньої формації.

Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» підготовки магістра розроблена і спрямована на надання здобувачам вищої освіти кваліфікації магістр харчових технологій. Метою освітньої програми є підготовка фахівців,

здатних використовувати набуті компетентності в межах професійної діяльності.

Професійна підготовка магістрів полягає у таких принципах, а саме; диференціації навчального матеріалу відповідно до інтересів, гнучкості і варіативності, вмінню застосовувати інноваційні інженерні навички та сучасні досягнення харчової науки при розробці та удосконаленню технологій м'ясних та м'ясовмісних продуктів.

Освітньо- професійна програма передбачає вдале поєднання обов'язкових, професійних та вибіркових дисциплін.

В цілому освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» для другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво і технології» відповідає сучасним вимогам щодо підготовки фахівців м'ясопереробної галузі і заслуговує на впровадження її в освітній процес.

Директор товариства



В.М. Матіяш