

М.С. Одарченко, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Т.В. Карбівнича, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

З.П. Карпенко, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ ТОВАРІВ»

Економічний розвиток і конкурентоспроможність сучасної держави в значній мірі залежить від наявності освічених і компетентних фахівців і технологій, що підвищують продуктивність їх діяльності і продуктивність праці. Вища освіта в значній мірі сприяє реалізації цих потреб. За результатами досліджень національних систем вищої освіти Universitas 21 Україна займає 36 місце із 50 країн світу. Рейтинг розраховується за методикою Інституту прикладних економічних і соціальних досліджень Університету Мельбурна (Австралія) і оцінює національні системи вищої освіти за 24 основними показниками, об'єднаним в чотири групи: ресурси (інвестиції з боку приватного та державного секторів) – 25%; результати (наукові дослідження, наукові публікації, відповідність вищої освіти потребам національного ринку праці, включаючи подальше працевлаштування випускників навчальних закладів) – 40%; зв'язки (рівень міжнародного співробітництва, який демонструє ступінь відкритості або замкнутості системи вищої освіти) – 10%; середовище (державна політика і регулювання, можливості отримання освіти) – 25%. Як видно, найбільший відсоток припадає саме на результати, тому актуальним є проведення постійного моніторингу ринку праці, консультацій з зацікавленими сторонами, що надасть можливість наблизити профіль освітньої програми до реальних потреб суспільства та збільшити придатність до працевлаштування у майбутнього випускника.

Сучасний стан виробництва харчових продуктів характеризується високими вимогами споживачів до їх якісних характеристик. Підвищені вимоги пред'являються до їх екологічності, впливу на здоров'я і самопочуття споживачів, відсутність зайвих калорій, генно-модифікованих компонентів та ін. У зв'язку з цим, особливої актуальності набувають питання формування якості продукції на всіх етапах створення, зберігання, переробки, транспортування та реалізації. Заходи, що забезпечують відповідний рівень якості, базуються на системному підході, а саме на сфері

управління якістю та контролі якості її виробництва. Все це потребує наявності фахівців, які знаються на властивостях товару, на процесах, що відбуваються протягом життєвого циклу, на методах визначення якості, управлінні безпечністю та якістю, проведенні експертизи товарів.

Також у сфері безпечності та якості харчових продуктів відбулися законодавчі зміни, відповідно до яких до кінця 2019 року всі оператори ринку, які працюють у сфері виробництва й обігу харчових продуктів, мають впровадити систему аналізу ризиків і контролю критичних точок НАССР. Крім того, законодавство зобов'язує інспекторів здійснювати аудит цієї системи. Саме тому бізнес та службовці Держпродспоживслужби повинні чітко розуміти вимоги та відповідати їм. Все це свідчить про актуальність підготовки фахівців в сфері управління безпечністю та якістю товарів.

У Харківському державному університеті харчування та торгівлі підготовка здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Управління безпечністю та якістю товарів» проводиться в рамках спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Це окрема індивідуальна композиція навчальних дисциплін, методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника освітньої програми.

Освітня програма другого (магістерського) рівня «Управління безпечністю та якістю товарів» складається з двох блоків: загальної та професійної підготовки, що містить обов'язкові та вибіркові дисципліни, обліковується в кредитах ЄКТС: 62 – не першому році навчання, 28 – на другому році навчання. Програма завершується прилюдним захистом магістерської дипломної роботи. Розподіл дисциплін за циклами, послідовність їх вивчення, розподіл кредитів, конкретні форми проведення навчальних занять (лекції, практичні, лабораторні) та їх обсяг, графік навчального процесу, форми підсумкового контролю визначені навчальним планом. Цикл загальної підготовки складає 6,7%, цикл професійної підготовки – 80%, практична підготовка – 13,3%. Основні дисципліни які забезпечують результати навчання за освітньою програмою «Управління безпечністю та якістю товарів»: «Управління якістю товарів», «Управління безпечністю товарів», «Аудит систем управління якістю», «Експертиза товарів», «Міжнародні вимоги до якості та безпечності товарів», «Екологічна безпека», «Стратегічний менеджмент», «Стратегічне управління та розвиток бізнесу», «Управління інноваційними проектами», «Методологія наукових досліджень та інтелектуальна власність».