

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»**  
**другого рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю 181 Харчові технології**

Подальший прогрес людства нерозривно пов'язаний з розвитком харчових технологій. В масштабах країни це забезпечує зниження залежності від імпорту закордонної продукції, насичення ринку якісними продуктами харчування, а також залучення сучасних методів глибокої переробки сировинних ресурсів, розвиток економіки, формування безпечного виробничого середовища з керованими можливостями його контролю. Тому надважливим завданням державної освіти є підготовка фахового потенціалу, зокрема кваліфікованих науково грамотних спеціалістів, що працюватимуть у таких напрямках.

Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького відображає цілі освітньої та професійної підготовки фахівця, визначає його місце у структурі господарства держави, враховує вимоги до компетентностей та інших соціально важливих характеристик і якостей майбутнього магістра з харчових технологій.

Рецензована ОПП є збалансованим документом, що сприятиме всебічному розумінню здобувачами вищої освіти технологічних процесів та пов'язаних з ними виробництв, враховуючи сучасні світові наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема у галузі м'ясопереробки. Програма охоплює широкий спектр знань і навичок, необхідних для підготовки спеціалістів другого (магістерського) рівня освіти. З метою повністю розкрити потенціал представленої програми у практичній її частині рекомендуємо передбачити вивчення дисципліни «Безвідходні технології м'ясопереробної галузі» та «Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини» у циклі основних дисциплін.

Фахові компетентності, яких набуде майбутній випускник, навчаючись за ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології, узгоджуються з потребами ринку праці у сегменті харчових виробництв. Представлена освітньо-професійна програма враховує сучасні вимоги до підготовки магістрів з харчових технологій і відповідає запитам потенційних роботодавців.

Генеральний директор



Юлія ШОПСЬКА