

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму  
«Технології зберігання, консервування і переробки молока»  
другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології

Сьогодні ринок праці України вимагає фахівців з технології зберігання, консервування і переробки молока, які мають хорошу фахову підготовку щодо розроблення і впровадження інноваційних харчових технологій, здатних оптимізувати склад молочних та молоковмісних продуктів із застосуванням біологічно-активних речовин та функціонально-технологічних інгредієнтів з врахуванням принципів технологічної доцільності, безпечності та ресурсоощадності, вміють ефективно використовувати професійні знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Рецензована освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки молока» другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає стандартам вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології.

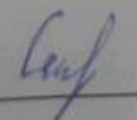
Відповідно до освітньо-професійної програми при підготовці здобувачі опановують 90 кредитів протягом 1 року 4 місяців.

Освітньо-професійна програма побудована логічно, добре структурована, містить всі необхідні розділи. У програмі наведено інформацію про професійну діяльність випускника закладу вищої освіти, результати навчання за освітньо-професійною програмою та умови її реалізації.

На вивчення восьми вибіркових навчальних компонент відводиться 24 кредити. Це дає можливість поглибити формування загальних, спеціальних компетентностей та програмних результатів навчання, а також краще підготувати випускників освітньої програми до майбутньої професійної діяльності та врахувати потреби та інтереси здобувачів.

Вважаю, що для покращення освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» було б доцільно збільшити кількість кредитів, відведених на «Дослідницьку практику».

Інженер-технолог  
ТОВ «Молочна компанія «Галичина»



Олександр СЕНЧЕНКО

