

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

Розвиток харчових технологій сьогодні забезпечує прогрес суспільства у вирішенні найактуальніших проблем, пов'язаних передусім з виробництвом продуктів харчування. Тому підготовка фахівців магістерського рівня, що працюють у сфері харчових технологій, є актуальною і потребує відповідального підходу до отримання та надання необхідних знань.

Освітня програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі відповідного Стандарту вищої освіти України для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Представлена до рецензування ОПП є нормативним документом, у якому враховано досвід підготовки фахівців м'ясної промисловості та узагальнено зміст освіти, відображено цілі освітньої та професійної підготовки, вимоги до компетентностей фахівців та інших соціально важливих властивостей і якостей. Освітньо-професійну програму узгоджено з чинними на момент її формування нормативними і допоміжними документами Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти та внутрішніми Положеннями ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького.

Навчаючись за цією програмою, студенти мають можливість отримати фундаментальні та прикладні наукові знання з вдосконалення технологій використання потенціалу сировини для отримання високоякісних продуктів харчування. Колектив укладачів програми забезпечив орієнтування її на здобуття студентами актуальних компетентностей у сфері технологій зберігання, консервування і переробки м'яса. Структура освітньої програми передбачає забезпечення необхідної теоретичної і практичної підготовки майбутніх технологів.

Проаналізувавши зміст розробленої програми, вважаю за доцільне збільшити тривалість дослідницької практики та перенести проходження практики у період що передує виконанню кваліфікаційної роботи. Такі зміни сприятимуть послідовному та ефективному виконанню досліджень, передбачених у кваліфікаційній роботі.

Рецензована освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спрямована на формування професійних компетентностей, досягнення програмних результатів навчання та відповідає актуальним запитам роботодавців у цій сфері. Випускники, що здобудуть освіту за даною освітньо-професійною програмою зможуть реалізувати себе на підприємствах харчової промисловості, в організаціях різних видів діяльності форм власності.

Директор ТзОВ
«Торговий дім «Галицька свіжина»



Коцінський І.Д.