

## РЕЦЕНЗІЯ -ВІДГУК

На освітньо-професійну програму  
«Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»  
другого рівня вищої освіти за спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма на здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за другим рівнем вищої освіти підготовлена відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту». Представлена освітньо-професійна програма складена логічно. Загальний обсяг освітньо-професійної програми складає 90 кредитів ЄКТС та включає всі види аудиторної та самостійної роботи студентів, практики і час, що відводиться на контроль якості засвоєння студентами освітньо-професійної програми. Данна освітня програма визначає мету, характеристику освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, академічну мобільність, перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність, має структурно-логічну схему освітньої програми, форму атестації здобувачів вищої освіти та нормативні посилання. Також освітньо-професійна програма має матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми та матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Харчові технології». Структура програми відображена в навчальному плані та включає навчальні цикли загальної підготовки, професійної підготовки, виробничої та науково-дослідної практики, випускню атестацію, включаючи підготовку та захист кваліфікаційної (магістерської) роботи.

Структура та зміст освітньо-професійної програми підготовки магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології» дозволяє зробити висновок про те, що її впровадження сприятиме створенню освітнього середовища для

здобувача другого рівня вищої освіти. Освітньо-професійна програма розглядає формування загальних та професійних компетентностей у різних галузях харчової науки, що сприятиме отриманню можливості вільного доступу до працевлаштування. В цілому освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» повністю відповідає вимогам до такого типу документів, має комплексний та цільовий підхід для підготовки кваліфікованого спеціаліста, який володіє фаховими компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності за даною спеціальністю. З урахуванням викладеного вище вважаю що, рецензовану освітньо професійну програму «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» можна рекомендувати до використання при підготовці кваліфікованих фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Директор з кадрових питань та побуту ТЗОВ «БАРКОМ»

Мартинюк Л.В.

