

## РЕЦЕНЗІЯ -ВІДГУК

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

Дана освітня програма розроблена проектною групою науково-педагогічних працівників факультету харчових технологій та біотехнології ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького у співпраці з стейкхолдером і здобувачем вищої освіти та передбачає підготовку магістрів для м'ясопереробної галузі. Потреба у фахівцях такого рівня присутня на ринку праці в Україні.

Визначені в ОПП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для другого кваліфікаційного рівня (магістр) та передбачають здобуття поглиблених теоретичних та практичних знань, компетентностей та загальних засад професійної та наукової діяльності.

За освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовка магістрів триває 1 рік 4 місяці. Впродовж навчання здобувачі повинні опанувати 90 кредитів. Певна частина кредитів відведена на вибіркові дисципліни. Саме вивчення цих дисциплін дозволяє поглибити формування загальних та спеціальних компетентностей і програмних результатів навчання. Налагодження діалогу між Університетом, здобувачами освіти та бізнес-середовищем створено завдяки опануванню вибіркового дисциплін.

Під час розгляду освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» рекомендовано збільшити кількість кредитів на виконання кваліфікаційної магістерської роботи.

Рецензована освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» другого рівня вищої освіти відповідає вимогам і може бути використана у навчальному процесі.

Доцент кафедри харчових технологій  
Львівського торговельно-економічного  
університету, к.т.н.



О.Я. Давидович

