

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

Розвиток галузі харчових технологій сьогодні сприяє прогресу суспільства у вирішенні найактуальніших проблем, зокрема тих, що пов'язані з виробництвом продуктів харчування. Тому важливо наголосити на актуальності та відповідальному підході до підготовки магістрів за освітньою програмою "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса".

Представлена для рецензування освітньо-професійна програмна орієнтована на підготовку фахівців м'ясопереробної галузі. Освітньо-професійна програма складена так, що здобувачі мають змогу здобути потрібні знання та навички у сфері інноваційних технологій та сучасних тенденцій, розробки і удосконалення технологій м'ясних продуктів.

Відповідно до даного документу передбачено підготовку конкурентоздатних фахівців, які зможуть здійснювати управлінську діяльність на підприємствах м'ясопереробної промисловості.

Ознайомлення з освітньо-професійною програмою дозволяє зробити висновок про високий рівень підготовки професійних кадрів для харчової промисловості нашої країни. Проте, рекомендуємо звернути особливу увагу на збільшення компетентностей щодо забезпечення вмінь виробництва м'ясних напівфабрикатів із використанням різних видів сировини.

Враховавши певні зауваження вважаємо, що випускники освітньої програми "Технології зберігання, консервування і переробки м'яса" можуть бути топ-технологами у галузі виробництва м'ясних продуктів.

Директор ТОВ
«ВЕЛД ОФ СПАЙСІЗ»



Дружич Ю.В.