

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Сьогодні значну увагу споживачі звертають на здорове харчування, безпечність та відповідну якість харчових продуктів. Важливою складовою харчування є споживання м'ясних продуктів.

Подана освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології розроблена та відповідає діючому Стандарту вищої освіти для спеціальності 181 Харчові технології.

Метою даної ОПП є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема м'ясних виробів.

Підготовка кваліфікованих фахівців у сфері виробництва м'ясних виробів сьогодні є важливим завданням, оскільки дефіцит кадрового потенціалу гостро відчувається на ринку праці.

Зміст ОПП містить фахові компоненти, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є загальні та спеціальні. Спеціальні компетентності відображають практичний характер та можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність структурно-логічної схеми, яка відображає взаємозв'язок і послідовність викладання обов'язкових компонент навчального плану та проходження відповідних практик.

Зміст та структура освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології, яка розроблена Навчально-методичною комісією спеціальності G13 Харчові технології та випусковою кафедрою технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, має самостійний, творчий характер. Проте, на наш погляд, освітню компоненту «Цивільний захист» рекомендуємо перенести у вибірковий блок.

Загалом, розглянута освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» враховує сучасні вимоги підготовки магістрів з харчових технологій, відповідає запитам потенційних роботодавців і рекомендована до реалізації в освітньому процесі.

К.т.н., завідувач кафедри харчових
технологій Львівського торговельно-
економічного університету



Оксана ДАВИДОВИЧ

Підпис: *Оксана Давидович*
ЗАВІРЯЮ
НАЧАЛЬНИК БІДДІЛУ КАДРІВ
ЛТЕУ
"04" 12 2025 р.