

**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»**  
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності G13 Харчові технології  
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітня програма «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» готує магістрів з харчових технологій з наголосом на переробку м'яса та виробництво м'ясних виробів. Підготовка фахівців в м'ясній галузі передбачає використання в освітньому процесі сучасного лабораторного та технологічного обладнання, комп'ютерних та інформаційних технологій, виконання проєктних та науково-дослідних робіт, розробки, удосконалення існуючих технологій м'ясних продуктів з подальшою їх апробацією на м'ясопереробних підприємствах західного регіону.

Запропонована освітня програма «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, розроблена на основі стандарту вищої освіти для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Дана Освітньо професійна програма є нормативним документом підготовки кваліфікованих спеціалістів харчових технологій, зокрема технологів м'ясної промисловості.

ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» сформована відповідно до чинних нормативних та допоміжних документів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти та внутрішніми Положеннями ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького.

Навчання здобувачів вищої освіти за цією програмою дає можливість отримати відповідну теоретичну та практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проєктнотехнологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та впровадженням технічних і технологічних інновацій у м'ясній галузі, зокрема виробництва м'ясних продуктів з нетрадиційної м'ясної сировини. Освітня програма враховує особливості організації освітнього процесу, зокрема багаторічний досвід підготовки фахівців для м'ясної галузі у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. ТзОВ Торговий дім «Галицька свіжина» тісно співпрацює з закладом вищої освіти, інтегруючи освітній процес в умови нашого підприємства.

Проаналізувавши зміст та структуру ОПП, рекомендую збільшити тривалість виробничої практики. Такі зміни сприятимуть глибокому розумінню та володінню сучасними інноваційними технологіями.

Рецензована ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» підготовки магістрів з харчових технологій зосереджена на підготовці фахівців, які відповідають запитам та вимогам роботодавців у сфері виробництва м'ясних виробів.

Директор ТзОВ  
«Торговий дім «Галицька свіжина»



Коцінський І.Д.