

## РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму “Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції” другого рівня вищої освіти магістра за спеціальністю 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології”, розробленої проектною групою кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Від якості харчових продуктів, ступеня їх шкідливості й небезпечності залежить не тільки здоров'я населення, а й генетичний фонд держави і рівень розвитку промисловості. Забезпечення безпеки харчових продуктів є нагальною потребою сучасності.

З 20 вересня 2019 року в Україні набули чинності норми, що передбачені Законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» щодо обов'язкового запровадження системи НАССР для малих потужностей – останньої категорії операторів ринку, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є неперероблені інгредієнти тваринного походження. До них відносяться ресторани, кафе, бари, закусочні, кулінарії, кондитерські, їдальні, буфети, кіоски чи інші заклади швидкого приготування їжі та напоїв.

Запровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів на підприємстві – тривалий процес, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується лише розробленням документації, алгоритмів виконання окремих процедур, заміною технологічних процесів, виробничого устаткування, переглядом постачальників сировини чи переплануванням приміщень. Найважливішим є те, що в процесі запровадження Систем повинна змінюватися психологія працівників усіх рівнів щодо якості та безпеки харчової продукції, і приходить розуміння, яким має бути сучасний заклад ресторанного господарства.

Сучасному інженеру-технологу доводиться займатися широким колом завдань: розробляти проекти, вивчати ринок, вести перемовини, налагоджувати збут продукції, купувати сировину, комплектуючі та обладнання, керувати виробництвом і людьми. Спектр професійних компетенцій інженера значно розширився, це потребує формування нової парадигми інженерної освіти.

Конкурентоспроможність підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства залежить від рівня професійної підготовки кадрів. Тому, представлена на обговорення освітня програма “Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції” рівня вищої освіти магістра є вчасно підготовленим нормативним документом для впровадження в освітній процес. Відкриття цієї спеціалізації в університеті співпадає із загальними тенденціями інтенсифікації європейської інтеграції, захисту прав споживачів, підвищення якості продукції та іміджу вітчизняних виробників.

Тому, на нашу думку, освітня програма “Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції”, розроблена на кафедрі технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», відповідає вимогам сьогодення та може бути рекомендованою для затвердження та впровадженою в освітній процес для підготовки магістрів у харчовій галузі з технологічної експертизи, якості та безпеки харчової продукції.

Директор готельно-ресторанного  
комплексу “MIMINO”  
ТОВ «Фелбері Інвест»

