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 вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

Найвищою соціальною цінністю в Україні на конституційному рівні є життя та здоров’я людини, яке напряму залежить від забезпечення безпеки та якості харчових продуктів. Через конкурентні відносини серед виробників швидко виникає різноманіття харчової продукції. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі та визнано надійним захистом споживачів від небезпек, пов’язаних з харчовою продукцією. Ці системи серед основних виділяють елементи навчання та професійне підготування фахівців з якості та безпеки харчових продуктів для підприємств, установ, організацій.

Отже, ОП “Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції” є дуже важливою й актуальною. Вона зорієнтована на сучасні досягнення в харчовій галузі, пов’язані з розробленням та впровадженням систем управління якістю та безпечністю харчової продукції. Акцент робиться на здобутті навичок та знань з технологічної експертизи продовольчої сировини та харчової продукції; НАССР-дослідженнях для різних операторів ринку харчових продуктів; розробленню, впровадженню, підтриманню, вдосконаленню та сертифікації систем управління якістю та безпечністю харчової продукції. Фахово підібрано блоки дисциплін професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної, професійної та практичної підготовки, передбачено вибіркові дисципліни, виробничу та передмагістерську практики.

Виконання в повному обсязі запланованих програмних елементів дозволить підготувати висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та дослідницько-інноваційної діяльності у харчовій галузі, які здатні розв’язувати комплексні завдання щодо якості і безпеки харчової продукції.

З огляду на потреби ринку у фахівцях з технологічної експертизи, якості та безпеки харчової продукції, грунтовний зміст освітньої програми та високий рівень забезпечення освітнього процесу вважаємо за доцільне рекомендувати розроблену освітню програму для впровадження в освітній процес для підготовки фахівців другого рівня вищої освіти (магістра) за спеціальністю 181 Харчові технології.

Д.т.н., професор кафедри харчової хімії та експертизи ОНАХТ гарант ОП «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів» — Наталія ЧЕРНО

к.т.н., доцент, в.о. зав. кафедрою хімії та експертизи ОНАХТ — Антоніна КАПУСТЯН

Підпис Капустян засвідчую
Начальник відділу кадрового забезпечення Г.І. Базутова
«21» 12 2020 р.