

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ  
**«ОРГАН СЕРТИФІКАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ УКРАЇНСЬКОЇ АСОЦІАЦІЇ ЯКОСТІ»**  
LIMITED LIABILITY COMPANY «PERSONNEL CERTIFICATION BODY OF UKRAINIAN ASSOCIATION FOR QUALITY»

**РЕЦЕНЗІЯ - ВІДГУК**  
**НА ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА**  
**ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА**  
**СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ГАЛУЗІ ЗНАТЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА**  
**ТЕХНОЛОГІЇ», РОЗРОБЛЕНОЇ НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИМИ ПРАЦІВНИКАМИ КАФЕДРИ**  
**ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**  
**ВНЗ УКООПСПЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Наразі забезпечення продовольчої безпеки є дуже важливою проблемою в усьому світі, її вирішення відповідає принаймні двом з 17 цілей сталого розвитку ООН: №2 – подолання голоду і №12 – відповідальне споживання. Державна політика України щодо продовольчої безпеки та гарантування збалансованого і якісного харчування населення побудована на принципах самозабезпеченості, незалежності, доступності і якості.

Для вирішення проблеми продовольчої безпеки необхідна організація виробництва харчової продукції не тільки у достатній кількості, але й високої якості при забезпеченні її безумовної безпечності.

Зрозуміло, що досягнення цих цілей є результатом діяльності підприємств, що входять до ланцюжка виробництва харчової продукції «від лану до столу». А щоб ця діяльність справді давала такі результати, на підприємствах повинна працювати ефективна система менеджменту якості та безпечності харчових продуктів. Таку систему можуть побудувати та постійно вдосконалювати тільки кваліфіковані фахівці, які здатні розв'язувати комплексні спеціалізовані завдання, організовувати та проводити технологічну експертизу виробництва продукції, впроваджувати системи управління безпечністю харчових продуктів. Тому розроблена освітня програма підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» є актуальною та дозволяє задовольнити сучасну затребуваність харчової промисловості у кваліфікованих науково-технічних кадрах. Ця програма формує та розвиває у здобувачів професійні компетентності, необхідних для якісної організації діяльності підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, а також вирішення складних практичних завдань та виробничих ситуацій для забезпечення якості харчових продуктів.

Програма спрямована на формування ґрунтовних знань та навичок дослідницько-інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з урахуванням особливостей організації та керування виробництвом, дає знання як в сфері технологій харчового виробництва, так і в сфері ефективного системного управління діяльністю, направленою на досягнення якості і безпечності харчової продукції.

На підставі вищесказаного вважаю, що ОП «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології» у ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» є актуальною, відповідає національній рамці кваліфікацій і може бути рекомендована для підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Директор  
Органу сертифікації персоналу  
Української асоціації якості,  
канд. техн. наук.



Ю.Б. Кабаков