

ПОЛТАВСЬКИЙ ОЛІЙНОЕКСТРАКЦІЙНИЙ ЗАВОД

вул. Маршала Бірюзова, 17, м.Полтава, 36007
тел.: (0532) 51-95-55, факс: (0532) 51-95-69
e-mail: pmez@kernel.ua, www.kernel.ua

№ 2402
від «21» 12 2020р.

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»

З розширенням меж продовольчих зв'язків України та інтеграції її до світової спільноти, проблема безпеки та якості харчової продукції стає особливо актуальною. Це пояснюється не лише її значенням для збереження здоров'я людства, але й іміджем держави, як члена світового співтовариства. Проте продукція, виготовлена в Україні за національними стандартами інколи не може бути допущеною на ринок ЄС, оскільки її показники не завжди відповідають мінімальним нормам європейського ринку. Тому в Україні інтенсивно впроваджується європейська модель контролю за якістю і безпекою продуктів харчування, і питання, пов'язані з її вирішенням, на сьогодні є надзвичайно актуальними.

Здійснення державного контролю і нагляду за виробництвом продовольчої сировини і продуктів харчування потребує наявності високо кваліфікованих фахівців відповідного профілю – у галузі харчової експертизи, якості та безпеки. А підготовка фахівців другого рівня вищої освіти, які здатні здійснювати освітню, експертну, консультативну та управлінську діяльність у сфері харчових технологій, є важливим завданням для навчальних закладів вищої освіти.

Представлена на обговорення освітня програма “Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції” рівня вищої освіти магістра є завершеним нормативним документом, підготовленим для впровадження в освітній процес. Передбачені програмою ресурсне забезпечення освітнього процесу, освітні компоненти (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, кваліфікаційна робота), загальні та фахові компетентності та програмні результати доводять спроможність надання якісних освітніх послуг.

Особливістю підготовки фахівців є те, що на цю програму можуть вступати випускники різних напрямків підготовки. За рахунок вибіркового дисциплін професійного циклу можливим є кореляція освітніх знань відповідно потребам отримувачів освіти. За результатами навчання та успішно складеного іспиту передбачена можливість отримання міжнародно визнаного сертифікату підтвердження кваліфікації.

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 сучасності та може бути рекомендованою для затвердження та впровадженою в освітній процес для підготування магістрів у харчовій галузі з експертизи, якості та безпеки харчової продукції.

Менеджер систем якості
ПрАТ «Полтавський олійноекстракційний
завод – Кернел Груп»



В. В. Страшко