

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня Магістр за спеціальністю G 13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво Полтавського університету економіки і торгівлі

Освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» є актуальною в сучасних умовах, коли на глобальному та національному рівнях посилюються вимоги до якості, безпечності та простежуваності харчових продуктів. Підвищена увага до захисту здоров'я споживачів, впровадження міжнародних стандартів безпечності (ISO 22000, FSSC 22000, BRSGS тощо), а також дотримання екологічних і санітарних норм обумовлює потребу в підготованні висококваліфікованих фахівців. Програма відповідає сучасним викликам харчової галузі, яка поєднує теоретичну підготовку з практичними навичками щодо контролю якості та оцінювання ризиків, що дозволяє випускникам ефективно діяти в умовах постійного оновлення нормативної бази та технологій.

Розвиток професійних компетентностей випускників досягається залученням викладачів-практиків, експертів з галузі харчової безпеки та якості, а також шляхом інтеграції професійних стандартів та міжнародного досвіду у навчальний процес. Такий підхід забезпечує високий рівень підготовки фахівців, здатних вирішувати складні завдання в умовах сучасного харчового виробництва.

Включені до ОПП дисципліни «Безпека продовольчої сировини та харчової продукції», «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції на основі принципів HACCP», «Інноваційні технології і інжиніринг підприємств харчової галузі», «Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції», «Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я», «Сучасні тенденції харчової та інтелектуальна власність», «Організація HACCP на підприємствах харчової галузі» та «Бізнес-планування та реінжиніринг у харчовій індустрії» розкривають комплексний підхід до формування у здобувачів вищої освіти сучасного мислення, а також навичок ефективного управління підприємствами галузі. Зазначені дисципліни забезпечують інтеграцію теоретичних знань і практичних вмінь, необхідних для прийняття рішень у сфері харчових технологій з урахуванням національних і міжнародних вимог, а також сучасних ризиків і викликів харчової індустрії. З метою подальшого удосконалення програми можна рекомендувати впровадити англomовні модулі для ознайомлення з міжнародною практикою.

Рецензована ОПП орієнтована на інтеграцію освіти, науки та практики, що дозволяє формувати у здобувачів здатність до системного мислення, професійного

аналізу, адаптації до змін у харчовій галузі та ефективного впровадження сучасних стандартів якості й безпечності продукції у виробниче середовище.

Розроблена у Полтавському університеті економіки і торгівлі освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» відповідає запитам ринку, містить усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки магістрів у сфері харчових технологій й дозволяє забезпечити сучасну та якісну фахову підготовку.

Рецензент:

професор, доктор технічних наук, академік
Української академії наук,
професор кафедри експертизи харчових
продуктів Національного університету
харчових технологій

15.03.2025

