

РЕЦЕНЗІЯ

на ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
кваліфікація магістр з харчових технологій

ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» для СВО «магістр» забезпечується кафедрою харчової хімії та експертизи ОНТУ на досить високому рівні, що неодноразово підтверджувалось протягом нашої багаторічної співпраці. Здобувачі даної програми мають широкий ареал можливостей для працевлаштування завдяки набутим навичкам та вмінням протягом навчання, а також через брак фахівців на ринку праці у сфері впровадження принципів GMP та GHP, систем менеджменту безпеки харчової продукції та її сертифікації.

ОПП, що розглядається, має достатній перелік компетентностей та програмних результатів, які добре задовольняють потреби та актуальні задачі харчової галузі, особливо ПРН 13* «Розробляти та впроваджувати системи менеджменту безпеки та якості, у т.ч. імплементувати належну гігієнічну та виробничу практики, процедури, засновані на принципах HACCP, проводити аудит на усіх етапах життєвого циклу харчової продукції».

ПРН 14* «Мати спеціалізовані знання щодо, походження, фізіологічної активності та методів отримання біологічно-активних речовин рослинного та мікробіального походження як необхідних компонентів для реалізації технологій дієтичних добавок, новітніх / функціональних харчових продуктів згідно чинного законодавства та останніх світових тенденцій» обумовлює особливість ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Розроблення та впровадження технологій новітніх продуктів харчування відповідно до державного та/або європейського регулювання є «вищою ланкою» даної галузі, забезпечує інноваційну складову, задовольняє потреби споживачів, що слідкують за трендами у індустрії здорового та безпечного харчування. Досить доречними у даному аспекті у структурі навчання є освітні компоненти «Інтелектуальна власність» та «Інноваційний менеджмент». ПРН 14 корелює з напрямком наукової школи, яка функціонує в рамках кафедри Харчової хімії та експертизи, що обумовлює можливість реалізації актуальних наукових досліджень в кваліфікаційних випускних роботах та, в результаті, дотримання засад академічної доброчесності.

Не дивлячись на перелічені переваги, недоліком даної ОПП є недостатня кількість кредитів ЄКТС для практичної підготовки здобувачів СВО «магістр». Доцільно збільшити кількість годин для ОК «Виробнича практика», можливо, за рахунок дисциплін вибіркового каталогу.

Таким чином, ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», є актуальною та може бути затверджена з урахуванням наданих пропозицій.

Головний технолог
ТОВ «ЮГФуд», м. Одеса



Наталя СТАНКОВА