

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
спеціальність 181 «Харчові технології», СВО «Магістр»

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» є втіленням нагальної потреби у фахівцях даного профілю на харчових переробних підприємствах, у сфері громадського харчування, ритейлу, центрах експертизи, органах сертифікації, Держпродспоживслужби та ін.

Представлений для публічного обговорення проект ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» повністю відповідає освітньому стандарту зі спеціальності 181 «Харчові технології» для СВО «Магістр». Мету, характеристику та інші пункти ОПП сформульовано достатньо лаконічно та однозначно. У наданій ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» вказано її обсяг, який передбачає 90 кредитів ЄКТС, розподіл освітніх компонент та кредитів ЄКТС за семестрами, надано перелік вибіркових дисциплін.

У проекті ОПП враховано усі компетенції для здобувачів (інтегральна, загальні та спеціальні) та програмні результати, закладені освітнім стандартом, а також сформульовано компетенції та програмні результати, які підкреслюють особливість і доречність ОПП вимогам сьогодення та регіональним потребам.

Досить доречним є сформульовані в освітній програмі ПРН 13* та ПРН 15*. ПРН 13* «Розробляти та впроваджувати системи менеджменту безпечності та якості, у т.ч. імплементувати належну гігієнічну та виробничу практики, процедури, засновані на принципах НАССР, проводити аудит на усіх етапах життєвого циклу харчової продукції» забезпечує необхідні аспекти функціонування операторів ринку харчової промисловості, які регламентуються сучасним українським харчовим законодавством. ПРН 15* «Оперувати вітчизняними та міжнародними нормативно-правовими актами, що стосуються харчової індустрії, національними та міжнародними стандартами, аналізувати їхню відповідність та можливість шляхів гармонізації» є також дуже актуальним, адже імплементація вимог щодо асоціації України та Європейського союзу передбачає значні зміни в українському харчовому законодавстві, націлені на гармонізацію з європейськими директивами та вимогами, окрім того, виробництво харчової продукції для експорту також вимагає знання іноземних стандартів та нормативів.

У результаті ретельного аналізу відповідності освітніх компонент (ОК) проекту ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» компетенціям та програмним результатам освітнього стандарту, рекомендовано більш прозоро відобразити ПРН 5, а саме, «Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання...». У зв'язку з цим доцільно змінити назву ОК 6 «Дієтичні добавки та функціональні харчові продукти» та удосконалити її наповнення згідно ПРН 5. Оскільки у законі України 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» закладено поняття «новітній харчовий продукт», що передбачає інноваційну складову, то дану ОК 6 доцільно назвати «Технологія новітніх продуктів харчування», що буде корелювати також з науковим напрямком кафедри Харчової хімії та експертизи, яка забезпечує дану ОПП, а саме, отриманням біологічно-активних речовин рослинного та мікробіального походження як функціонально-фізіологічних інгредієнтів. Засади виробництва традиційної харчової продукції також необхідно включити в навчальний план даної ОК.

У цілому проект ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» викладено на достатньо високому рівні, впровадити її у навчальний процес доцільно згідно рекомендацій.

Начальник служби контролю якості
АТ «Одеський консервний завод
дитячого харчування», м. Одеса


Ганна ГАФТОВИЧ