

## РЕЦЕНЗІЯ

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

ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» для СВО «Бакалавр», яка забезпечується кафедрою харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ, є важливим і актуальним напрямом підготовки спеціалістів, що відповідає сучасним вимогам харчової галузі. Програма бакалаврської підготовки має за мету підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних ефективно здійснювати технологічну експертизу та забезпечувати безпечність харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, зберігання та обігу. Випускники за даною програмою мають широкий ареал можливостей для працевлаштування завдяки набутим навичкам та вмінням протягом навчання.

ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» охоплює важливі загальні та фахові освітні компоненти, які забезпечують здобувачів освіти необхідними сучасними знаннями, зокрема в галузі хімії, технології харчових продуктів, стандартизації, систем менеджменту, контролю та управління, сертифікації. Враховуючи високі вимоги до безпечності й якості харчових продуктів, програма забезпечує формування у здобувачів освіти компетентностей і результатів навчання для вирішення практичних задач, зокрема опанування сучасних аналітичних методів дослідження поступово упродовж навчання, знайомлячись з ними на першому курсі, потім поглиблюючи знання і набуваючи практичних навичок на наступних курсах. У цьому особливої уваги заслуговують сформульовані К29\* (Здатність прогнозувати поведінку харчових продуктів у передбачуваних умовах зберігання і обґрунтовувати термін їх придатності зі збереженням харчової й органолептичної цінності, показників якості та безпечності), К30\* (Здатність удосконалювати існуючі та впроваджувати нові методи ідентифікації харчової продукції і виявлення їх фальсифікації як засоби боротьби з харчовим шахрайством), ПР29\* (Давати кількісну оцінку і прогнозувати швидкість змін показників якості та безпечності харчових продуктів у процесі зберігання, встановлювати терміни придатності харчових продуктів), ПР30\* (Встановлювати факт фальсифікації харчової продукції, впроваджувати аналітичні методи з ідентифікації показників якості харчових продуктів, визначення критеріїв їх натуральності й автентичності).

Зміст і структура ОПП, що розглядається, відповідають сучасним вимогам і тенденціям у галузі безпеки харчових продуктів, а також інтеграції теоретичних знань з реальними умовами роботи на підприємствах харчової промисловості та спеціалізованих лабораторіях з випробування продовольчої сировини та харчових продуктів.

Не дивлячись на перелічені переваги, вважаю, що для формування фахових компетентностей доцільно передбачити у програмі підготовці майбутніх експертів хіміко-аналітичну практику, яку здобувачі проходитимуть у лабораторіях виробничих або спеціалізованих випробувальних центрів. Оскільки фальсифікації харчових продуктів урізноманітнюється та розробляються нові методи ідентифікації, тому необхідно актуалізувати інформацію з ОК «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції».

Таким чином, ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» є актуальним напрямом підготовки бакалаврів, які здатні працювати в швидкозмінюваних умовах харчового законодавства і технологій харчової промисловості, реалізації нових методів досліджень, забезпечення безпечності харчових продуктів на найвищому рівні. Рецензована ОПП може бути затверджена з урахуванням наданих пропозицій.

Завідувачка відділом виноробства ІНЦ  
«Інститут виноградарства і виноробства  
ім. В. Є. Таїрова», канд. техн. наук



Світлана ДРЕВОВА

*Підпис Світлани Древова*  
*засвідчує: в.о. вченого секретаря*  
*Людмила Аютюв*