

## РЕЦЕНЗІЯ

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

У сучасних умовах глобалізації та інтеграції ринків особлива увага приділяється якості та безпечності харчових продуктів. Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» відповідає цим вимогам, забезпечуючи здобувачів освіти знаннями та практичними навичками для ефективної роботи в цій галузі. Підготовлені фахівці успішно можуть себе реалізувати на харчових переробних підприємствах, у сфері громадського харчування, ритейлу, центрах експертизи, органах сертифікації, Держпродспоживслужби тощо.

У рецензованій ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» для СВО «Бакалавр» мету, характеристику та інші пункти сформульовано лаконічно та однозначно, вказано обсяг 240 кредитів ЄКТС, розподіл освітніх компонент та кредитів ЄКТС за семестрами, надано перелік вибіркових освітніх компонентів. Програма охоплює освітні компоненти загальної та професійної підготовки. Освітні компоненти, спрямовані на формування у здобувачів розуміння етичних та соціальних аспектів виробництва харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам сталого розвитку та соціальної відповідальності.

У виробництві якісної та безпечної продукції, чого вимагає сучасне харчове законодавство, у підготовці фахівців сучасної формації до ОПП досить влучно включені КЗ1\* (Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи виробництва харчової продукції), КЗ2\* (Здатність виявляти шляхи надходження ксенобіотиків / харчових токсикантів і алергенів до харчових продуктів, аналізувати, контролювати та управляти небезпечними чинниками) з відповідними їм ПРЗ1\* (Проводити експертизу технологій харчової продукції, в т.ч., знати харчове законодавство, планувати та здійснювати контроль виробничих процесів, виявляти невідповідності, порушення та запроваджувати заходи для їхнього усунення, документувати форми систем управління), ПРЗ2\* (Вміти ідентифікувати ксенобіотики та алергени, аналізувати їхній рух харчовими ланцюгами, прогнозувати потенційну небезпеку, розробляти заходи керування небезпечними чинниками), освітні компоненти «Управління якістю та безпечністю харчової продукції з КР», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Технологічна експертиза виробництва харчової продукції», «Методологія визначення терміну придатності харчової продукції», «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції».

У сучасному світі важливі комунікативні навички, здорове спілкування та життєстійкість в умовах кризи. Такі навички необхідні не лише у повсякденному житті, але й для того, щоб знайти омріяну роботу, швидко адаптуватись у новому колективі, зробити перші успішні кроки на новому робочому місці, критично мислити, проявляти ініціативу та професійно розвиватись. Тому здобувачам освіти необхідно все більше опановувати soft skills, зокрема за рахунок неформальної освіти. Також рекомендовано здобувачам освіти активніше долучатись до участі у міжнародній академічній мобільності, щоб отримувати досвід навчання та практичної підготовки за кордоном.

У цілому ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» є комплексною та актуальною, відповідаючи вимогам сучасного ринку праці та стандартам якості вищої освіти. Вона забезпечує здобувачів освіти необхідними знаннями та навичками для успішної кар'єри в галузі харчової промисловості з забезпеченням безпечності та якості харчових продуктів. Впровадити ОПП у навчальний процес доцільно згідно рекомендацій.

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

 Ганна ГАФТКОВИЧ