

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму **“Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів”**
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 181 “Харчові технології”

Умови ринкової економіки, інтенсифікація євроінтеграції та входження України у світове співтовариство потребують особливої уваги до якості та безпечності харчової продукції. Розробка та виготовлення конкурентоспроможних товарів неможливі без широкого застосування різних методів експертизи, безпеки та постійного контролю за якістю, починаючи від сировини, напівфабрикатів і закінчуючи готовою продукцією. Впровадження сучасних найновіших технологій та методів аналізу на вітчизняних підприємствах переробної і харчової промисловості вимагають висококваліфікованих фахівців у сфері моніторингу безпечності та якості харчових продуктів, оптимізації технологічних процесів виробництва, переробки і зберігання сировини тощо.

Представлена освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти **“Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів”** зі спеціальності 181 „Харчові технології” передбачає підготовку фахівців, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва, технологічної експертизи, контролю якості та безпеки харчової продукції, впровадження екологічно безпечних технологій.

Загальний обсяг освітньої програми складає 240 кредитів для здобувачів вищої освіти повного терміну навчання та 120 кредитів – скороченого терміну навчання, що відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти.

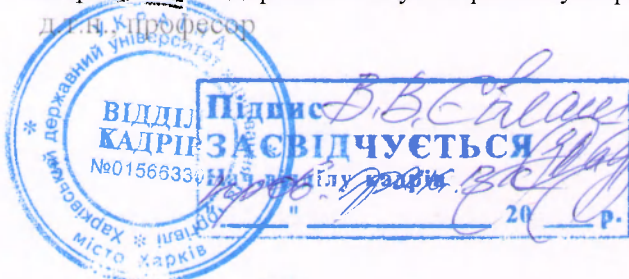
Освітньо-професійна програма містить загальну інформацію, мету, загальну характеристику, перелік професій, для яких придатні випускники до працевлаштування та подальшого навчання, методики викладання та оцінювання, загальні та фахові компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, особливості академічної мобільності здобувачів вищої освіти.

Зміст освітньої програми має чітку структуру й освітні компоненти, які складають логічну взаємопов'язану систему та у сукупності дозволяють досягнути поставлених цілей та програмних результатів навчання.

Враховуючи вищезазначене, вважаю, що освітньо-професійна програма **“Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів”** першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 **“Харчові технології”**, представлена кафедрою хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Ю. Федьковича, може бути рекомендована для впровадження в освітній процес.

Рецензент:

завідувач кафедри хімії, мікробіології і гігієни харчування
Навчально-наукового інституту харчових технологій та бізнесу
Харківського державного університету харчування та торгівлі



Слави В.В.