

РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньої програми **«Експертиза та технології субтропічних продуктів»**

Сучасний ринок субтропічних продуктів, зокрема кави, чаю та какао, динамічно розвивається, висуваючи нові вимоги до контролю якості, технологій переробки та експертизи як сировини, так і кінцевої продукції. У цьому контексті розробка та впровадження освітньої програми **«Експертиза та технології субтропічних продуктів»** є важливим і своєчасним кроком, що сприятиме підготовці висококваліфікованих фахівців для харчової галузі.

Як виробники кави, ми відзначаємо актуальність програми для підприємств, що займаються імпортом, обробкою та експертизою кавової сировини. Програма передбачає формування у здобувачів компетентностей у сфері оцінки якості, безпечності, технологій виробництва та ринкового аналізу, що є вкрай важливими навичками для сучасного фахівця. Особливу цінність має включення до навчального плану дисциплін, пов'язаних із хімічним аналізом, реологічними та сенсорними дослідженнями, що безпосередньо стосуються забезпечення якості кави та її відповідності міжнародним стандартам.

Важливим аспектом є міждисциплінарний підхід програми, що поєднує експертні та технологічні компетенції. Це дозволяє випускникам бути не лише фахівцями з аналізу та експертизи продукції, а й глибше розуміти процеси виробництва продуктів із субтропічної сировини, що робить їх конкурентоспроможними на ринку праці.

Таким чином, проєкт освітньої програми **«Експертиза та технології субтропічних продуктів»** є перспективним та повністю відповідає сучасним викликам у сфері виробництва й експертизи кавової продукції. Впровадження цієї програми дозволить підготувати затребуваних фахівців, які зможуть ефективно працювати як у виробничих, так і в аналітичних підрозділах підприємств, що займаються переробкою та контролем якості продуктів із субтропічної сировини.

Рецензент

Директор ТОВ «КОФІТОН»

В'ячеслав Коломієць

