

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Якість та безпека харчової продукції»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю  
181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Освітньо-професійна програма «Якість та безпека харчової продукції» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» націлена на підготовку висококваліфікованих фахівців у галузі харчової промисловості. Програма обсягом 240 кредитів ЄКТС передбачає тривалість навчання 3 роки 10 місяців для здобувачів з повною загальною середньою освітою та скорочений термін (120/180 кредитів ЄКТС) для осіб з відповідними дипломами передфахової вищої освіти. Рецензована програма відповідає чинному стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Програма спрямована на формування у студентів компетентностей, необхідних для контролю якості та безпеки харчових продуктів, а також організації технологічних процесів на підприємствах. Вона поєднує теоретичну підготовку з практичними навичками, охоплюючи сучасні методи аналізу та технологічні підходи. Здобувачі мають змогу опанувати необхідні знання на лабораторних заняттях, під час проходження фахової ознайомчої, технологічної та переддипломної практик, а також виконуючи науково-дослідну роботу.


Здобувачі вищої освіти навчаються аналізувати якість сировини та готової продукції, розробляти нові технології, впроваджувати системи управління безпечністю харчових продуктів і працювати з сучасним технологічним і лабораторним обладнанням. Це дозволяє випускникам бути готовими до вирішення складних виробничих завдань та успішно конкурувати на ринку праці в Україні та за її межами.

Важливою перевагою ОПП є академічна мобільність та підготовка студентів до роботи не лише на національному, але й на міжнародному рівнях.

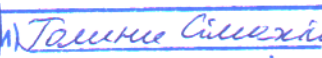

Загалом, освітньо-професійна програма «Якість та безпека харчової продукції» сучасна й добре структурована, повністю відповідає вимогам ринку праці та потребам харчової промисловості. Поєднання теоретичних знань з практичними навичками, акцент на контролі якості та безпеці продукції, а також відповідність програмним результатам навчання робить її конкурентоспроможною та актуальною для підготовки майбутніх фахівців.

Рецензент

завідувач кафедри технології оздоровчих продуктів  
Навчально-наукового інституту харчових технологій  
Національного університету харчових технологій,  
д.т.н., професор, лауреат Державної премії України  
в галузі науки і техніки

  
Галина СИМАХІНА



  
завіряю  
секретар   
Г. С. Сімахіна