

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
другого рівня вищої освіти за спеціальністю
212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»,
підготовлену у Полтавській державній аграрній академії

Пріоритетним завданням виробників харчових продуктів не тільки в Україні, а й в інших країнах світу є впровадження системи безпеки харчових продуктів, що ґрунтується на принципах HACCP, попередніх програм – передумов: GMP (належна практика виробництва), GHP (належна практика щодо гігієни), SOP (стандартні операційні процедури), SSOP (набір стандартних санітарних процедур), системи ідентифікації небезпечних чинників, моніторингу в критичних контрольних точках. Саме це зумовлює необхідність підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати комплексну експертну оцінку якості та безпеки сировини, контроль технологічного процесу виробництва харчової продукції відповідно до концепції HACCP.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спрямована на набуття таких фахових компетенцій у здобувачів вищої освіти: здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства; здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог перед забійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання; здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості; здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я»; здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції; здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Запропонована освітньо-професійна програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» дозволяє забезпечити фахову підготовку магістрів з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. Рецензована освітньо-професійна програма структурована, має всі змістовні складові, необхідні для сучасної освіти у галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» і може бути рекомендована для практичного використання.

Директор
Кобеляцької міжрайонної державної лабораторії
державної служби України з питань безпеки
харчових продуктів та захисту споживачів



Пелюхня Ю. М.