

## **РЕЦЕНЗІЯ**

**на освітньо-професійну програму другого рівня вищої освіти  
галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»  
кваліфікація: магістр з харчових технологій**

Надана на рецензію освітньо-професійна програма для здобувачів другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена робочою групою під керівництвом д. т. наук Перцевого Ф.В. і реалізується в Сумському національному аграрному університеті. Освітньо-професійна програма враховує сучасні вимоги до фахівців галузі, здатних швидко адаптуватися до існуючого бізнес-середовища, орієнтована на глибоку професійну підготовку. Представлена програма добре продумана, вдало структурована та передбачає різні види освітньої діяльності, забезпечуючи якісну підготовку магістрів з харчових технологій. Структура освітньо-професійної програми включає необхідні компоненти, загальну інформацію, мету, умови та технології реалізації освітнього процесу, очікувані результати, матриці відповідності програмних компетентностей. Перелік обов'язкових та вибіркових компонентів освітньо-професійної програми й структурно-логічна схема відображають актуальну тематику для галузей харчової промисловості. Підвищенню рівня формування основних програмних компетентностей майбутніх фахівців сприятиме широкий перелік вибіркових освітніх компонентів.

Важливим елементом в розробці освітньо-професійної програми, наданої на рецензування, є врахування вимог стейкхолдерів, зокрема роботодавців, які потребують кваліфікованих магістрів з харчових технологій. Реалізація програми покликана задовільнити попит на фахівців галузі не лише в регіоні, а й за його межами. Слід відзначити унікальність сформульованих в освітньо-професійній програмі, що рецензується, таких програмних результатів: розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого

розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів, застосування біопластиків для пакування сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

У цілому, освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», розроблена робочою групою викладачів факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету, може бути рекомендована до впровадження в освітній процес як така, що здатна забезпечити нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти та формування компетентностей випускників, які зможуть працевлаштовуватися і бути конкурентоспроможними на сучасному ринку праці.

Доцент кафедри хімії, мікробіології  
та гігієни харчування Харківського  
державного університету харчування  
та торгівлі к. т. н., доцент



Н.В. Мурликіна