

## **РЕЦЕНЗІЯ**

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

Процвітання України та економічний і соціальний розвиток її народу залежать від харчової промисловості, а її відтворення та прискорений розвиток є найважливішими передумовами подолання кризи та забезпечення сталого економічного зростання. Співпраця між фундаментальною та прикладною наукою і виробництвом має важливе значення для забезпечення конкурентоспроможності, якості та безпеки харчових продуктів. Впровадження гнучких технологій стає можливим завдяки наявності висококваліфікованих технологів та інженерів, а також вдосконаленню традиційних методів виробництва продуктів харчування.

Програма підготовки магістрів у галузі харчових технологій, розроблена командою викладачів Сумського національного аграрного університету, включає у себе ряд ключових компонентів. Серед них - обов'язкові та вибіркові курси, професійна практика та кваліфікаційна робота, які спільно забезпечують досягнення навчальних цілей та розвиток необхідних навичок для майбутніх фахівців. План навчального процесу та послідовність вивчення дисциплін адаптовані до структури освітньої програми з харчових технологій і сприяють відповідності вимогам сучасного менеджменту у галузі кадрового забезпечення харчової промисловості.

Освітня програма «Харчові технології» магістерського рівня у галузі харчових технологій відзначається кількома ключовими перевагами. Вона пропонує широкий спектр дисциплін, охоплюючи важливі аспекти технологій виробництва, якості та безпеку харчових продуктів, інновації в галузі та управління виробництвом. Це дозволяє студентам отримати комплексне розуміння галузі та підготуватися до різноманітних професійних викликів.

Також сильною стороною програми є її практична спрямованість. Студенти мають можливість отримати практичний досвід через лабораторні роботи, стажування на підприємствах харчової промисловості та участь у проектах. Це допоможе їм розвинути не лише теоретичні знання, а й практичні навички, які є критичними для успішної кар'єри в даній галузі.

Крім того освітня програма постійно оновлюється з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій у галузі харчових технологій. Це дозволяє студентам отримувати актуальні знання та навички, що відповідають потребам сучасного ринку праці.

З урахуванням сильних сторін програми, таких як широкий спектр дисциплін, практична спрямованість, актуальність змісту, освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» може бути рекомендована для впровадження у навчальний процес.

Професор кафедри технології  
хлібопекарських і кондитерських виробів  
Національного університету  
харчових технологій



Олена БЛІК