

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму другого (магістерського) рівня вищої освіти
«Харчові технології» за спеціальністю
181 «Харчові технології» Сумського національного аграрного університету

Освітньо-професійна програма підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» є важливим складником розвитку сучасної харчової науки й практики в Україні. Вона покликана забезпечити формування фахівців, здатних до комплексного розв'язання виробничих і наукових завдань у харчовій промисловості, а також сприяти підвищенню інноваційного потенціалу галузі. В умовах глобалізації та посилення конкуренції на ринку праці саме магістерська підготовка є вирішальною ланкою у формуванні професійної ідентичності здобувачів та їх здатності до подальшої наукової чи виробничої діяльності.

Програма відзначається цілісною структурою та послідовністю організації освітнього процесу. Навчальні компоненти формують у студентів глибоке розуміння фундаментальних основ харчових технологій, а також дають можливість оволодіти спеціалізованими знаннями з інноваційних методів обробки сировини, сучасних способів збереження харчових продуктів та управління їх якістю. Важливим є акцент на науково-дослідній роботі, що дозволяє студентам формувати власні наукові ідеї, реалізовувати їх у формі магістерських досліджень та долучатися до актуальних проєктів кафедр і наукових лабораторій.

Програма поєднує науковість і практичність. Лекційні та практичні заняття сприяють глибокому теоретичному аналізу процесів, тоді як лабораторні дослідження та практика на підприємствах дозволяють інтегрувати знання у реальне виробниче середовище. Це формує у випускників уміння самостійно працювати з новітнім обладнанням, проводити контроль якості та розробляти нові види продукції, орієнтуючись на сучасні стандарти харчової безпечності. Значною перевагою програми є її здатність поєднувати традиційні технологічні підходи з інноваційними, що відповідає європейським та світовим освітнім і науковим тенденціям.

Окремо варто відзначити виховний аспект програми: вона формує у студентів не лише професійні компетентності, а й почуття соціальної відповідальності, розуміння ролі харчових технологій у збереженні здоров'я населення, забезпеченні продовольчої безпеки та впровадженні принципів сталого розвитку. Це робить програму актуальною не лише для потреб ринку праці, а й для стратегічних завдань держави.

Рекомендації щодо вдосконалення програми:

1. Розробити окремі навчальні модулі, присвячені інноваційному пакуванню харчових продуктів та його впливу на термін зберігання і якість.
2. Розширити міжнародний компонент через співпрацю з університетами-партнерами та створення можливостей для подвійних дипломів.
3. Посилити практичну підготовку шляхом збільшення кількості виїзних занять на профільних підприємствах, включно з мікро- та крафтовими виробництвами.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Харчові технології» магістерського рівня є якісно розробленим освітнім продуктом, що забезпечує ґрунтовну теоретичну та практичну підготовку фахівців. Вона спрямована на розвиток критичного мислення, інноваційних підходів та дослідницької активності студентів. Запропоновані рекомендації можуть стати підґрунтям для подальшого вдосконалення програми, що дозволить ще більше підвищити її конкурентоспроможність та відповідність сучасним викликам харчової індустрії. Вважаю, що програма може бути рекомендована для впровадження у навчальний процес.

З повагою, представник ГС

«Органічна Україна-Північ»



Андрій МАРАХОАВЬКИЙ