

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 здобувачів другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» є сучасною та затребуваною, оскільки відповідає потребам ринку праці у висококваліфікованих фахівцях, здатних здійснювати інноваційну, науково-дослідну та управлінську діяльність у сфері харчової промисловості та ресторанного господарства. Програма спрямована на формування в студентів глибоких теоретичних знань і практичних навичок, необхідних для підвищення ефективності виробничих процесів, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, а також розвитку інноваційних технологій.

Структура програми є послідовною та збалансованою: вона поєднує фундаментальні дисципліни з практичною підготовкою, науковими дослідженнями та виробничою практикою. Значна увага приділяється формуванню у здобувачів здатності працювати з сучасними технологіями, впроваджувати методи управління виробництвом і застосовувати креативні підходи до вирішення професійних завдань.

Сильними сторонами освітньо-професійної програми є:

- орієнтація на формування комплексних професійних компетентностей;
- поєднання фундаментальної підготовки з сучасними прикладними технологіями;
- активне залучення студентів до дослідницької діяльності та проєктної роботи;
- спрямованість на розвиток навичок командної роботи та лідерства у виробничому середовищі.

Для подальшого вдосконалення програми варто врахувати такі рекомендації:

1. Впровадити більше практикоорієнтованих курсів у співпраці з підприємствами харчової галузі.

2. Розширити можливості для стажування студентів у провідних національних і міжнародних компаніях.

3. Посилити розвиток міждисциплінарних компетентностей, зокрема у сфері маркетингу харчової продукції, екологічного менеджменту та підприємництва.

Загалом, освітньо-професійна програма підготовки магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології» демонструє високий рівень організації та відповідність сучасним викликам харчової науки і виробництва. Запропоновані рекомендації сприятимуть подальшому вдосконаленню програми, розширенню її можливостей та забезпеченню конкурентоспроможності випускників на українському та міжнародному ринку праці. У зв'язку з цим програму можна визнати такою, що заслуговує на практичне впровадження в систему підготовки магістрів

Директор
ТОВ "АЛЬЯНС СТІК"



Дмитро ОСИПОВ