

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» 2022 року є відображенням сучасних тенденцій розвитку харчової науки та освітньої політики України. Її структура і зміст спрямовані на формування фахівців нового покоління, які не лише володіють ґрунтовними знаннями з технології виробництва харчових продуктів, але й здатні інтегрувати до професійної діяльності інноваційні рішення, враховувати глобальні екологічні виклики та забезпечувати конкурентоспроможність на міжнародному ринку.

Програма характеризується гнучкістю та відкритістю: вона поєднує фундаментальну наукову підготовку з прикладною орієнтацією, а також дозволяє здобувачам формувати індивідуальну освітню траєкторію за рахунок вибіркового дисциплін. Важливим аспектом є інтеграція у навчальний процес міждисциплінарних знань, що забезпечує формування системного бачення у сфері харчових технологій, включно з екологічними, біотехнологічними, економічними та управлінськими складниками.

Велика увага приділяється науково-дослідній складовій: здобувачі залучаються до проєктів кафедр, наукових лабораторій і дослідницьких центрів, що сприяє розвитку у них критичного мислення, аналітичних навичок та вміння працювати з науковими джерелами. Програмою передбачено виконання індивідуальних досліджень і магістерських кваліфікаційних робіт, результати яких мають прикладний характер і можуть бути впроваджені у виробничу практику.

Сильними сторонами програми є її орієнтація на практичні навички: студенти мають змогу працювати з сучасним обладнанням, відпрацьовувати методи контролю якості, розробляти нові продукти, а також брати участь у стажуваннях на підприємствах харчової галузі. Особливістю є акцент на формуванні у здобувачів компетентностей, пов'язаних із безпечністю та якістю харчових продуктів, що відповідає як національним, так і міжнародним стандартам.

Рекомендації щодо вдосконалення програми:

1. Посилити увагу до дисциплін, пов'язаних із комунікацією та командною роботою, зокрема у форматі тренінгів із лідерства та проєктного менеджменту.

2. Розширити співпрацю з підприємствами малого та середнього бізнесу, що дасть студентам можливість випробовувати власні розробки в умовах крафтових виробництв.

3. Розглянути можливість створення спільних освітніх модулів із закордонними університетами для посилення академічної мобільності здобувачів.

Узагальнюючи, варто підкреслити, що програма магістерського рівня «Харчові технології» є конкурентоспроможною та перспективною. Вона поєднує класичну наукову школу з орієнтацією на сучасні інноваційні практики, забезпечує підготовку фахівців, здатних працювати в умовах швидкозмінного ринку, та сприяє інтеграції української харчової освіти у світовий науково-освітній простір. З огляду на зазначене, програму доцільно рекомендувати до реалізації у навчальному процесі.

Директор
ТОВ "ЯКИМЕНКО"



Роман ЯКИМЕНКО