

## РЕЦЕНЗІЯ

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

Сучасний етап розвитку харчової промисловості та сфери гостинності в Україні вимагає від закладів вищої освіти орієнтації на підготовку фахівців, які володіють не лише ґрунтовними знаннями у галузі харчових технологій, а й здатністю до системного аналізу, стратегічного мислення та інноваційної діяльності. В цьому контексті освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» є важливим інструментом формування кадрового потенціалу для національної економіки.

Зміст програми побудований із урахуванням актуальних викликів харчової галузі: зростання вимог споживачів до якості продукції, глобалізаційних процесів у харчовій індустрії, посилення екологічних стандартів та розвитку міжнародної торгівлі. Програма вирізняється комплексністю та багаторівневістю — вона охоплює фундаментальні дисципліни, прикладні курси та дослідницькі компоненти, що забезпечують різнобічну підготовку здобувачів. Її сильними сторонами є гармонійне поєднання теоретичної підготовки з практичною діяльністю, зокрема через проведення лабораторних і виробничих практик, виконання індивідуальних наукових досліджень та написання кваліфікаційної роботи.

Програма має виражену інноваційну орієнтацію: навчальні дисципліни враховують сучасні напрями розвитку харчової інженерії, використання цифрових технологій, безвідходного виробництва та екологічної безпеки. Велике значення приділено формуванню у студентів здатності до участі у наукових проєктах, міжнародних освітніх програмах та дослідницьких колабораціях. Здобувачі отримують можливість опановувати інструменти управління якістю, моделювання технологічних процесів, комерціалізації наукових розробок.

Рекомендації щодо вдосконалення програми:

1. Посилити міжнародну компоненту програми шляхом розширення курсів англійською мовою та залучення викладачів із закордонним досвідом.
2. Впровадити нові дисципліни, орієнтовані на харчову біотехнологію, нутрігеноміку та сучасні методи персоналізованого харчування.

Загалом, вважаю, що освітньо-професійна програма магістерського рівня «Харчові технології» є актуальною та перспективною. Вона створює умови для всебічного розвитку здобувачів, поєднує інноваційність із практичною орієнтацією та має великий потенціал у підготовці конкурентоспроможних фахівців нового покоління, тому може бути рекомендована для впровадження у навчальний процес.

Рецензент

к.с-г.н., доцент кафедри переробки  
продукції тваринництва та  
харчових технологій  
Миколаївського національного  
аграрного університету



Олена ПЕТРОВА