

РЕЦЕНЗІЯ

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

Харчова індустрія в умовах глобалізації зазнає постійних трансформацій: з'являються нові технології обробки сировини, підвищуються вимоги до безпечності харчових продуктів, зростає роль екологічної відповідальності та сталого розвитку. Це потребує підготовки фахівців, які мислять інноваційно, здатні адаптуватися до змін і формувати нові стандарти виробництва. Освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає цим завданням і є результатом сучасного підходу до організації освітнього процесу.

Програма передбачає поєднання ґрунтовної наукової підготовки з набуттям практичних навичок. Структура дисциплін охоплює як фундаментальні аспекти технології харчових продуктів, так і спеціалізовані курси, пов'язані з якістю, безпечністю та інноваційними рішеннями у виробництві. Важливим є її акцент на формуванні дослідницької компетентності — магістранти активно залучаються до експериментальної роботи, опановують сучасні методи обробки даних, вчаться розробляти та впроваджувати нові харчові продукти.

Особливістю програми є інтеграція в освітній процес принципів сталого розвитку: значну увагу приділено ресурсоефективності, енергоощадності, екологічності виробництва. У такий спосіб програма формує у здобувачів відповідальне ставлення до професійної діяльності та орієнтацію на європейські стандарти. Сильними сторонами є також можливість вибору студентами індивідуальної траєкторії навчання, участь у міжнародних проєктах та доступ до сучасної дослідницької інфраструктури.

Рекомендації щодо вдосконалення програми:

1. Поглибити співпрацю з бізнес-середовищем для практичного тестування студентських стартапів та наукових розробок.

Таким чином, програма «Харчові технології» магістерського рівня є сучасною та конкурентоспроможною, орієнтованою на інтеграцію науки, освіти й виробництва. Вона сприяє формуванню у студентів професійної та науково-дослідницької культури,

готує фахівців, здатних не лише працювати у харчовій індустрії, а й визначати напрями її подальшого розвитку.

Директор Сумської регіональної
державної лабораторії
Держпродспоживслужби



Олександр КОВАЛЕНКО