

РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології» другого (магістерського) рівня, розроблена Сумським національним аграрним університетом, є ґрунтовною та відповідає сучасним вимогам харчової промисловості. Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні професійні завдання, проводити наукові дослідження та впроваджувати інноваційні технології у виробництво.

Програма охоплює ключові аспекти сучасної харчової промисловості, включаючи інноваційні технології, управління якістю та безпечністю харчових продуктів, а також ресурсозбереження і екологічну безпеку. Особливо цінними є компоненти, пов'язані з безвідходними технологіями (ОК9) та інноваційними технологіями (ВК8), що відповідають сучасним тенденціям сталого розвитку та попиту на екологічно чисту продукцію.

Програма чітко визначає інтегральні, загальні та фахові компетентності (ІК, ЗК, ФК), які забезпечують підготовку фахівців, готових до роботи на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства та науково-дослідних установах. Зокрема, компетентності, пов'язані з розробкою та впровадженням інноваційних технологічних рішень (ФК2, ФК7, ФК8), є надзвичайно актуальними для нашого підприємства, яке активно впроваджує нові технології переробки.

Наявність вибіркових компонентів (ВК1–ВК5) дозволяє студентам адаптувати навчання до їхніх професійних інтересів, таких як енергоменеджмент, технології біопластиків чи низькотемпературні технології. Це сприяє підготовці фахівців, які можуть відповідати специфічним потребам окремих підприємств.

Включення професійної практики (ОК5) та кваліфікаційної роботи (ОК6) забезпечує студентам можливість застосовувати отримані знання на реальних підприємствах, що є важливим для формування практичних навичок. Наше підприємство готове співпрацювати у цьому напрямку, надаючи базу для практик.

Програма розроблена з урахуванням національних та міжнародних стандартів, зокрема Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій та європейських стандартів ESG, що підтверджує її високу якість та відповідність сучасним освітнім вимогам.

Рекомендації щодо вдосконалення:

Ураховуючи швидкий розвиток цифрових технологій у харчовій промисловості, зокрема автоматизації та використання програмного забезпечення для управління виробничими процесами, доцільно розширити компоненти, пов'язані з інформаційними технологіями, наприклад, у межах дисципліни ВК5 («Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі»).

Хоча програма передбачає міжнародну кредитну мобільність, було б корисно додати більше можливостей для обміну досвідом із закордонними підприємствами

харчової промисловості, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності випускників на міжнародному ринку.

Рекомендуємо включити до програми більше практичних кейсів, розроблених у співпраці з підприємствами, для моделювання реальних виробничих ситуацій та вирішення актуальних технологічних завдань.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» Сумського національного аграрного університету є сучасною, збалансованою та орієнтованою на потреби ринку праці. Вона забезпечує підготовку фахівців, здатних ефективно працювати на підприємствах харчової промисловості та вносити вклад у розвиток інноваційних технологій. Ми підтримуємо акредитацію цієї програми та готові до подальшої співпраці у підготовці студентів, організації практик та впровадження спільних проєктів.

Директор

ФОП Кульомза Р.М.



Роман КУЛЬОМЗА