

РЕЦЕНЗІЯ

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

Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства зумовлюють потребу у висококваліфікованих фахівцях, здатних не лише ефективно організовувати виробничі процеси, а й брати активну участь у створенні та впровадженні інноваційних технологій. В умовах глобальної конкуренції та зростання вимог споживачів до якості та безпеки харчових продуктів підготовка магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» є важливим елементом забезпечення стійкого розвитку галузі. Освітньо-професійна програма, що реалізується у Сумському національному аграрному університеті, відповідає цим викликам та орієнтована на комплексну підготовку майбутніх спеціалістів.

Програма відзначається науковою обґрунтованістю, структурною логічністю та збалансованістю навчальних компонентів. Вона передбачає поєднання фундаментальних дисциплін із прикладними курсами, спрямованими на формування у здобувачів сучасного бачення проблем харчових технологій та шляхів їх вирішення. Значну увагу приділено дослідницькій складовій — студенти набувають умінь планувати та проводити наукові експерименти, застосовувати сучасне лабораторне обладнання та програмне забезпечення, узагальнювати й публікувати результати досліджень. Важливою є наявність дисциплін, присвячених управлінню якістю продукції, безвідходним технологіям, інноваційному інжинірингу, що дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними на внутрішньому й міжнародному ринку праці.

Серед сильних сторін освітньої програми варто виділити її інноваційний характер, практичну спрямованість та інтеграцію в міжнародний освітній простір. У структурі програми передбачені вибіркові дисципліни, які дають можливість студентам формувати індивідуальну освітню траєкторію відповідно до власних наукових і професійних інтересів. Практичний складник навчання забезпечується проходженням професійної практики, виконанням кваліфікаційної роботи та активною науково-дослідною діяльністю. Програма також орієнтована на розвиток комунікативних і управлінських компетентностей, що є важливим у сучасних умовах глобалізації та інтеграції України у світовий ринок харчових технологій.

Рекомендації щодо удосконалення програми:

1. Розширити вибірккову частину програми.
2. Сприяти активнішому залученню студентів до міжнародних освітніх і наукових проєктів, що підвищить рівень їх академічної мобільності.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» другого (магістерського) рівня має сучасний зміст, високу практичну цінність та значний потенціал для формування професіоналів нового покоління. Її реалізація забезпечує випуск конкурентоспроможних фахівців, здатних до інноваційної діяльності, критичного мислення та інтеграції у світовий науково-освітній простір тому вона може бути рекомендована для впровадження у навчальний процес.

Рецензент

Доцент кафедри ресторанних і
крафтових технологій ДТЕУ, к.т.н.

Анжеліка МЕДВЕДСВА

