

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» магістерського рівня
(спеціальність G13) Сумського національного аграрного університету

Програма спрямована на підготовку магістрів, які можуть виконувати професійну діяльність на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства, а також у наукових, аналітичних та консалтингових установах. Це підтверджується переліком професій згідно з Класифікатором професій ДК 003:2010: інженер з якості, фахівець із стандартизації та сертифікації, експерт з інтелектуальної власності, головний технолог проекту тощо.

Особливу цінність для практичної діяльності мають спеціальні компетентності: СК 6 (забезпечення якості та безпечності харчових продуктів при впровадженні інновацій), СК 9 (організація виробництва з урахуванням енергоефективності та ресурсозбереження), СК 10 (розробка комерційних та науково-технічних проектів). Вони дозволяють випускникам швидко адаптуватися до реальних умов виробництва.

Позитивним є обов'язкове виконання професійної практики (10 кредитів ЄКТС) та науково-дослідної роботи (5 кредитів). Також програма передбачає вивчення ділової української та іноземної мов, що важливо для комунікації в міжнародному контексті.

Рекомендації для удосконалення: необхідне включення вивчення української мови в ОК як важливої складової професійної комунікації в Україні.

Висновок: рекомендую освітньо-професійну програму «Харчові технології» до використання у підготовці магістрів та позитивно оцінюю її відповідність потребам харчового бізнесу.

**Директор комплексу з переробки
курчат-бройлерів
ТОВ Агро-Рось**



Олександр ПАЩЕНКО