

## РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму другого (магістерського) рівня вищої освіти «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» за спеціальністю G13 «Харчові технології» Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича

Освітньо-професійна програма (ОП) «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» є оригінальною навчальною ініціативою. З одного боку, програма чітко відповідає вимогам чинного освітнього стандарту (ОС), забезпечуючи фундаментальну підготовку магістрів; з іншого – вирізняється тематичним фокусом на поглиблене вивчення експертизи, технологій та властивостей продуктів із субтропічної сировини. Такий підхід дозволяє підготувати висококваліфікованих фахівців, здатних працювати з нішевими продуктами, що відповідає сучасним трендам на ринку харчових продуктів. Цінним є також залучення до освітнього процесу стейкхолдерів – практикуючих фахівців та представників бізнесу. Це забезпечує інтеграцію академічного навчання з практичними потребами галузі, підвищує прикладне спрямування підготовки компетентних фахівців.

Варто відзначити вдале доповнення програми спеціальними компетентностями (СК7-СК9) та результатами навчання (РН12-РН14), визначеними самим закладом вищої освіти. Це свідчить про гнучкість програми та її адаптованість до конкретних потреб ринку. Назви, фокус та запропоновані додаткові компетентності та результати навчання гармонійно поєднуються, створюючи цілісну та ефективну освітню траєкторію.

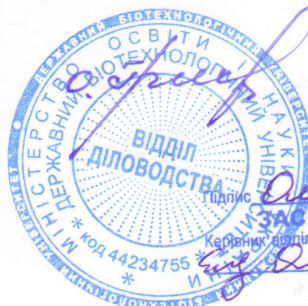
Незважаючи на значні переваги, варто звернути увагу на декілька аспектів, які можуть покращити програму:

1. Розширити контингент вступників. У програмі варто чітко зазначити, що до навчання можуть бути зараховані не лише особи, які здобули освітній рівень бакалавра, а й маістри з інших суміжних спеціальностей. Це дозволить розширити коло потенційних слухачів та зробити програму доступною для фахівців, які прагнуть перекваліфікуватися або поглибити свої знання у цій галузі.
2. Дисципліну «Колоїдна хімія харчових систем» рекомендується перейменувати на «Харчові дисперсні системи». Така назва є більш точною та відображає зміст дисципліни, що охоплює не лише колоїдну хімію, а й особливості розробки, виготовлення, зберігання та аналізу харчових емульсійних, пінних та інших дисперсних систем.
3. Для кращої відповідності фокусу програми рекомендується у назвах виробничих практик ОК 12 та ОК 13 замінити загальні формулювання «Експертиза харчових продуктів» та «Технологія харчових продуктів» на більш конкретні: «Експертиза продуктів із субтропічної сировини» та «Технологія продуктів із субтропічної сировини». Це підкреслить спеціалізацію програми та дозволить студентам більш усвідомлено обирати місце для проходження практики.

Підсумовуючи, можна стверджувати, що освітньо-професійна програма «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» є актуальною, оригінальною та має високий потенціал для підготовки фахівців, затребуваних на ринку праці. Зазначені рекомендації є невеликими уточненнями, що дозволять ще більше підвищити її якість та привабливість для вступників.

Рецензент

Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету (м. Харків), проф., д.т.н.



Ольга ГРИНЧЕНКО

*Ольга Гринченко*  
ЗАСВІДЧУЮ  
підпис  
Керівник відділу діпловодства ДБТУ