ВІДГУК-ПРОПОЗИЦІЯ

на освітньо-професійну програму
«Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня освіти спеціальності G13 «Харчові технології»,
підготовлену кафедрою харчових технологій
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Я, ЛЕХ Галина Богданівна, головний технолог ТзОВ «ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ», надаю цей відгук на освітньо-професійну програму першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології» як представник роботодавця в галузі харчової промисловості.

На основі мого ознайомлення з програмою, можу впевнено стверджувати, що програма відповідає потребам реального сектору економіки та сформована згідно з вимогами стандарту вищої освіти за спеціальністю G13.

Особливу цінність мають наступні аспекти програми:

Відповідність професійним запитам ринку. Програма забезпечує ґрунтовну теоретичну базу, а також практичну підготовку до роботи у виробничих умовах. Здобувачі вміють застосовувати сучасні методи контролю якості продукції, здійснювати технологічні розрахунки, аналізувати властивості сировини та продуктів, що є основою роботи на підприємствах галузі.

Розвинені технологічні та управлінські компетентності. Фахівці, підготовлені за цією програмою, демонструють здатність організовувати та контролювати технологічні процеси, мають навички впровадження ресурсоощадних технологій, а також можуть брати участь у проектуванні нових ліній або модернізації наявного виробництва. У сучасному виробництві, де технічне оновлення відбувається щорічно, ці навички є вкрай затребуваними.

Інноваційність і здатність до адаптації. Програма містить актуальні компоненти щодо розробки продуктів оздоровчого призначення, впровадження гастрономічного інжинірингу, а також моделювання харчових систем, що дозволяє адаптувати виробництво до змін споживчого попиту та сучасних тенденцій ринку.

Загальні і соціальні компетентності. Здобувачі освіти демонструють вміння працювати в команді та індивідуально, комунікувати державною та іноземною мовами, вести ділову документацію, що є важливою передумовою для ефективної роботи в мультидисциплінарному середовищі. Ми також позитивно оцінюємо наявність компонентів, що формують соціальну відповідальність, академічну доброчесність і антикорупційну свідомість.

Готовність до подальшого професійного зростання. Випускники виявляють творчу ініціативу, здатні до самоосвіти та науково-прикладної діяльності, що відкриває їм можливості для просування по кар'єрній драбині та інтеграції в інноваційні проєкти.

З огляду на викладене, вважаю, що освітньо-професійна програма G13 «Харчові технології» відповідає критеріям якості вищої освіти, сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців та гнучко реагує на виклики сучасного ринку. Підтримую її подальший розвиток і реалізацію, а також рекомендую посилення елементів дуальної освіти та інтеграцію підприємств у процеси підготовки здобувачів.

Головний технолог
ТзОВ «ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ» **Галина ЛЕХ**
м. Львів