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, Бочарніков Олександр Ігорович, шеф-кухар ресторану Lumo, ознайомившись зі структурою та змістовим наповненням освітньо-професійної програми G13 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, засвідчую її актуальність, професійну спрямованість і потенціал до подальшого розвитку в контексті потреб ринку праці та сучасних технологічних викликів у сфері харчової індустрії.

Сьогодні ресторанна сфера та індустрія харчування загалом перебувають у стані постійної трансформації. Від працівників очікують не лише володіння класичними технологіями, але й здатності до творчого мислення, інноваційного підходу до створення продукту, високої культури безпеки та якості, навичок командної роботи і відповідальності. Варто відзначити, що освітня програма комплексно охоплює ці компетентності.

У процесі ознайомлення з програмою особливу увагу звернув на наступні її сильні сторони:

1. Комплексний підхід до підготовки фахівців, що включає дисципліни з харчової хімії, мікробіології, технології галузі, харчових технологій, організації виробництва, контролю якості, що є базовими елементами для будь-якого сучасного виробничого підрозділу чи закладу ресторанного господарства.
2. Практична орієнтація навчального процесу, яка забезпечується виробничими практиками, лабораторними заняттями, а також потенційною можливістю стажувань на підприємствах галузі. Це дає змогу випускникам швидко адаптуватися до реального виробничого середовища.
3. Залучення сучасних тенденцій та інновацій: програма відображає інтеграцію тем зі здорового харчування, функціональних продуктів,

сталого розвитку, використання локальних продуктів, що є важливою перевагою в умовах глобального ринку.

4. Формування особистісних і соціальних компетентностей — випускники вміють комунікувати в професійному середовищі, володіють базовими знаннями, що сприяє їхньому кар'єрному зростанню.

Зі свого боку, як представник роботодавців, вбачаю перспективу у розширенні програми за таким напрямом, як розвиток дуальної освіти: поєднання навчання в закладі вищої освіти з постійною практикою на підприємствах дасть змогу готувати ще більш конкурентоспроможних фахівців.

Загалом вважаю, що освітньо-професійна програма G13 «Харчові технології» є інноваційною, адаптивною до потреб сучасного ринку праці та гідно відповідає викликам, які постають перед молодими фахівцями у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Підтримую подальший розвиток програми, зокрема в напрямку активної співпраці з представниками реального сектору економіки, що дозволить не лише підвищити рівень підготовки здобувачів, а й налагодити ефективний обмін досвідом між наукою та виробництвом.

Рецензент

Шеф-кухар ресторану «Lumo» Олександр БОЧАРНІКОВ