ВІДГУК

на проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Вважаю важливою перевагою освітньо-професійної програми «Харчові технології» її практичну спрямованість та орієнтацію на підготовку фахівців, здатних працювати в реальних умовах сучасного харчового виробництва. Для майбутнього технолога важливо не лише засвоїти теоретичні основи спеціальності, а й розуміти особливості виробничого середовища, організацію роботи підприємства, взаємодію між працівниками та відповідальність за виконання технологічних операцій.

Позитивно оцінюю передбачений програмою комплекс практичної підготовки, який охоплює виробничу, технологічну та переддипломну практики на підприємствах харчової промисловості й у закладах ресторанного господарства. Важливим доповненням є інтерактивні та виїзні практичні заняття за участю фахівців галузі. Така взаємодія дає змогу краще зрозуміти вимоги роботодавців, ознайомитися з актуальними виробничими підходами та побачити, як знання, отримані під час навчання, застосовуються у професійній діяльності.

Окремо хочу відзначити цінність дуального підходу до професійної підготовки, коли навчання в університеті доповнюється безпосереднім залученням до роботи на підприємстві. Такий досвід допомагає швидше адаптуватися до виробничого середовища, розвивати відповідальність, самостійність і навички командної взаємодії. Вважаю, що подальше розширення співпраці університету з підприємствами харчової галузі створює додаткові можливості для професійного становлення здобувачів.

Підтримую проєкт ОП «Харчові технології» редакції 2026 року. Вважаю, що її практична спрямованість, взаємодія з роботодавцями та орієнтація на сучасні потреби харчової галузі сприяють підготовці випускників, здатних адаптуватися до виробничих умов, застосовувати набуті знання та відповідально виконувати професійні завдання.

Здобувач групи ХХ-24у_____ Олег БУРДА