**ВІДГУК**

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

Ознайомившись із проєктом освітньо-професійної програми «Харчові технології» редакції 2026 року, хочу відзначити послідовне посилення інженерно-технологічної складової підготовки. Важливим вважаю те, що об'єктами професійного вивчення визначено не лише харчові продукти, а й технологічні процеси їх виробництва. Такий підхід формує розуміння харчових технологій як комплексної галузі, у якій знання про властивості сировини та готової продукції мають поєднуватися з розумінням закономірностей технологічних перетворень, принципів роботи обладнання та організації виробництва.

Позитивно оцінюю послідовність удосконалення інженерно-технічної складової освітньої програми, започатковану в попередніх редакціях. Зокрема, передбачений у програмі освітній компонент «Проєктування підприємств галузі» дає змогу комплексно розглядати питання проєктування харчових виробництв, їхньої виробничої структури та функціонування. Включення дисципліни «Фізика» до базового блоку створює фундаментальну природничо-наукову основу для подальшого вивчення процесів і апаратів, технологічного обладнання та закономірностей виробництва харчової продукції. Вважаю важливим, що ці змістові рішення збережені в проєкті ОП 2026 року та формують цілісну основу інженерної підготовки майбутнього фахівця.

Важливо, що предметна область програми охоплює також методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, нормативне забезпечення виробництва, планування матеріальних, фінансових і трудових ресурсів. Використання сучасного технологічного й лабораторного обладнання, комп'ютерної техніки та спеціалізованого програмного забезпечення відповідає інженерному характеру спеціальності та потребам сучасних харчових підприємств.

Вважаю, що проєкт ОП «Харчові технології» редакції 2026 року зберігає важливі засади професійної підготовки та водночас розвиває її інженерно-технологічний зміст. Запропоноване оновлення освітніх компонентів сприяє формуванню цілісного бачення виробництва харчової продукції та підготовці фахівців, здатних розуміти, аналізувати й удосконалювати технологічні процеси.

Курбата Артем ШАПЕНКОВ