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

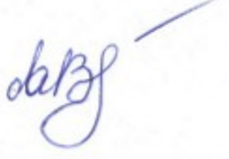
Ознайомившись із проєктом освітньо-професійної програми «Харчові технології» редакції 2026 року, хочу відзначити її чітку професійну спрямованість та комплексний підхід до підготовки майбутніх фахівців. На мою думку, важливою особливістю програми є охоплення двох взаємопов'язаних сфер – харчової промисловості та ресторанного господарства. Це розширює професійне бачення здобувачів і дає змогу розглядати харчові технології не лише як сукупність операцій з виготовлення продукції, а як цілісну систему виробничих, організаційних та управлінських процесів.

Позитивно оцінюю акцент програми на проєктуванні, організації та управлінні технологічними процесами. Такий підхід передбачає формування у майбутнього технолога здатності оцінювати виробництво комплексно: враховувати особливості сировини, можливості технологічного обладнання, послідовність операцій, вимоги до якості й безпечності готової продукції, а також ефективність роботи підприємства. Важливим є орієнтир на дотримання національних і міжнародних стандартів, що підкреслює відповідальність фахівця за результат своєї професійної діяльності.

Також вважаю актуальною орієнтацію програми на вимоги сучасного ринку праці та бізнес-середовища. Застосування інноваційних підходів, використання сучасного лабораторного й комп'ютерного обладнання, залучення фахівців галузі до практичних занять сприяють формуванню професійної адаптивності та готовності випускників до роботи в різних сегментах харчового сектору. Важливо, що програма передбачає не лише засвоєння технологічних знань, а й розуміння умов ефективного функціонування підприємств.

Підтримую проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» редакції 2026 року. Вважаю її зміст і професійний фокус актуальними, оскільки програма орієнтована на підготовку фахівців, здатних поєднувати технологічне мислення з організаційними та управлінськими підходами, забезпечувати якість і безпечність харчової продукції та адаптуватися до змін у харчовій промисловості й ресторанному господарстві.

здобувачка ДНУ ім. О. Гончара
181 Харчові технології,
ОП «Харчові технології»



Васильєва Аліна