РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми
«Ресторанні та крафтові технології здорового харчування»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Підтримую ініціативу започаткування освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування». Як керівник підприємства з виробництва дієтичних добавок, особливу увагу звертаю на підготовку фахівців, здатних аналізувати склад харчової сировини, обґрунтовано добирати джерела нутрієнтів і використовувати ці знання під час створення нової продукції. Зміст проєкту ОПП передбачає набуття цих умінь на основі вивчення хімічного складу сировини, фізіологічної ролі нутрієнтів та закономірностей їх перетворень під час виробництва харчової продукції.

Вважаю обґрунтованим включення дисциплін «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Основи фізіології та гігієна харчування» й «Основи брематології». Вони формують підґрунтя для критичного оцінювання інформації про властивості інгредієнтів та обґрунтованість їх використання в рецептурах. Для виробника дієтичних добавок особливо цінною є здатність фахівця спиратися на результати досліджень під час вибору компонентів і визначення їх кількісного вмісту.

Змістовною перевагою програми є подальше поглиблення цих знань під час вивчення технологій продукції для дитячого та геродієтичного харчування, здорового харчування та крафтових виробництв. Така побудова підготовки сприяє розумінню вікових особливостей обміну речовин і потреб у нутрієнтах.

Позитивно оцінюю увагу до моделювання полікомпонентних харчових продуктів і раціонів спеціального та оздоровчого призначення. Для виробника важливе вміння фахівця перевести задум нового продукту в обґрунтовану рецептуру: визначити необхідні компоненти та їх співвідношення, розрахувати харчову цінність, обрати технологічні режими й оцінити властивості готової продукції. При цьому очікувана фізіологічна дія має спиратися на наукові дані про склад і кількісний вміст відповідних речовин.

Вважаю, що проєкт ОПП створює належні передумови для підготовки технологів, спроможних брати участь у розробленні продукції здорового харчування та вдосконаленні її асортименту. Рекомендую проєкт до затвердження та підтримую відкриття освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.

Директор ТОВ «Біо-Лайт» **Микита ПЕТУХОВ**

«01» _____02_____ 2023 р.