РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Рецензентка: Курач Юлія Віталіївна, випускниця 2017 року першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є важливим інструментом підготовки фахівців, здатних працювати в умовах сучасного харчового виробництва, де визначальними є не лише ефективність технологічних процесів, а й гарантована якість та безпечність готової продукції. Ознайомлення з редакцією програми 2023 року дає підстави відзначити її орієнтацію на формування у здобувачів комплексного розуміння відповідальності технолога на всіх етапах виробничого циклу.

Особливої уваги, на мою думку, заслуговує поєднання в освітній програмі дисциплін, які формують знання про хімічний склад харчової сировини, мікробіологічні процеси, фізіологічні аспекти харчування, технологічне обладнання та методи контролю якості продукції. Така побудова підготовки дає змогу майбутньому фахівцеві не обмежуватися виконанням окремих технологічних операцій, а розуміти причини змін властивостей сировини й напівфабрикатів, оцінювати вплив технологічних режимів на якість продукту та обґрунтовувати необхідність контролю на критичних етапах виробництва.

Вважаю доцільним також акцент на практичній складовій навчання. Лабораторні та практичні заняття, виробнича й технологічна практики створюють умови для закріплення теоретичних знань, набуття навичок роботи з харчовою сировиною, проведення оцінювання показників якості та аналізу результатів контролю. Такий підхід сприяє розвитку уважності, аналітичного мислення й здатності приймати технологічно обґрунтовані рішення.

Окремо хочу відзначити актуальність орієнтації програми на технології харчових продуктів оздоровчого призначення. Розширення асортименту продукції з функціональними інгредієнтами потребує від фахівців не лише знання традиційних технологій, а й розуміння принципів коригування рецептур, властивостей біологічно активних компонентів та їхнього впливу на якість готового продукту. Включення цього напряму до професійної підготовки розширює можливості майбутніх випускників щодо адаптації до нових потреб харчового ринку.

На мою думку, освітньо-професійна програма «Харчові технології» редакції 2023 року має логічну структуру, поєднує фундаментальну підготовку з професійно орієнтованими дисциплінами та враховує важливі тенденції розвитку харчової галузі. Її зміст спрямований на формування фахівця, який здатний не лише організовувати технологічний процес, а й оцінювати його результативність, забезпечувати належний рівень якості та безпечності продукції й усвідомлювати професійну відповідальність за результати своєї діяльності.

Особисто для мене навчання за спеціальністю «Харчові технології» стало важливим етапом професійного становлення та дало хороший старт подальшій кар'єрі. Отримані в університеті фундаментальні знання, практичні навички та розуміння особливостей технологічних процесів сформували основу, на якій можна було надалі розвиватися як фахівцеві, адаптуватися до професійних вимог і впевнено сприймати нові завдання. Особливо цінним вважаю те, що навчання сприяло формуванню не лише професійних компетентностей, а й відповідального ставлення до роботи, здатності аналізувати ситуації та знаходити обґрунтовані рішення. Саме тому позитивно оцінюю освітню підготовку, яку отримала в університеті, і вважаю, що програма створює належне підґрунтя для успішного професійного розвитку своїх випускників.

Вважаю освітньо-професійну програму «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» актуальною та такою, що відповідає основним завданням підготовки фахівців для харчової галузі. Підтримую її подальшу реалізацію та розвиток з урахуванням змін у технологіях виробництва, вимог до якості й безпечності харчових продуктів та потреб роботодавців.

Рецензентка: Курач Юлія Віталіївна, випускниця 2017 року спеціальності 181 «Харчові технології».

Юлія КУРАЧ