РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Оцінюючи освітньо-професійну програму «Харчові технології» редакції 2023 року з позиції випускниці, хочу насамперед відзначити практичну цінність професійної підготовки, яку забезпечує ця спеціальність. Отримана під час навчання освіта стала основою для подальшого професійного становлення та розширила можливості працевлаштування у сфері харчового виробництва.

Важливою перевагою навчання вважаю формування універсальних для харчової галузі професійних умінь: розуміти технологічні процеси, працювати з рецептурами, орієнтуватися у властивостях сировини, оцінювати якість готової продукції та розуміти вимоги до її безпечності. Такі компетентності дають випускникові змогу претендувати на різні посади технологічного спрямування, зокрема пов'язані з організацією виробництва, контролем якості та дотриманням технологічної дисципліни.

Не менш важливим результатом навчання є здатність працювати з нормативно-технічною документацією, аналізувати виробничі ситуації, визначати причини відхилень у технологічному процесі та аргументувати необхідність коригувальних дій. Це особливо цінно під час адаптації на першому робочому місці, коли від молодого спеціаліста очікують не лише теоретичних знань, а й готовності швидко засвоювати виробничі процедури та взаємодіяти з колективом.

Перевагою підготовки також є поєднання технологічних знань з основами роботи обладнання, розрахунками та організацією виробничих процесів. Такий комплекс компетентностей розширює професійні можливості випускника, дозволяє краще розуміти взаємозв'язок між якістю сировини, режимами оброблення, витратами ресурсів і характеристиками кінцевого продукту.

Вважаю, що освітня програма формує важливу конкурентну перевагу молодого фахівця – здатність не лише виконувати встановлені технологічні операції, а й розуміти їхню мету, оцінювати результат та відповідально ставитися до якості продукції. Це створює основу для подальшого професійного зростання, розширення функціональних обов'язків і здобуття нового досвіду в харчовій галузі.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Харчові технології» забезпечує актуальну професійну підготовку, яка має практичну цінність для подальшого працевлаштування та кар'єрного розвитку випускників. Позитивно оцінюю її спрямованість на формування компетентностей, необхідних для роботи на харчових підприємствах, у підрозділах контролю якості та інших структурах харчової галузі.

Рецензентка: Коган Аліса Борисівна, випускниця 2021 року спеціальності 181 «Харчові технології»

_____ Аліса КОГАН