РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Навчаючись на третьому курсі за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», маю можливість оцінити її зміст, організацію освітнього процесу та перспективи, які вона відкриває для професійного становлення майбутнього фахівця харчової галузі.

Вважаю важливою перевагою освітньої програми її орієнтацію не лише на засвоєння спеціальних знань, а й на формування здатності застосовувати їх у різних професійних та освітніх середовищах. Навчальні дисципліни забезпечують поступове опанування основ харчових технологій, розуміння властивостей продовольчої сировини, особливостей технологічних процесів, принципів контролю якості та безпечності харчових продуктів.

Особливо хочу відзначити можливості міжнародної академічної мобільності, передбачені освітньою програмою. Для мене це питання має особливе значення, оскільки з 6 лютого до 20 червня 2023 року планую навчатися в Університеті Кордови (м. Кордова, Іспанія) за програмою академічних обмінів Європейського Союзу Erasmus+ у межах угоди між Дніпровським національним університетом імені Олеся Гончара та Університетом Кордови.

Розглядаю цю можливість як важливий етап свого академічного та професійного розвитку. Навчання в європейському університеті дозволить ознайомитися з особливостями організації освітнього процесу, сучасними підходами до викладання фахових дисциплін, новими методами навчання та дослідницькою практикою у сфері харчових технологій. Переконана, що міжнародний освітній досвід сприятиме розширенню професійного світогляду, розвитку іншомовної комунікації та здатності адаптуватися до різних академічних і професійних умов.

На мою думку, особливо цінним є те, що освітня програма створює підґрунтя для участі студентів у міжнародних освітніх ініціативах, сприяє формуванню відкритості до європейського досвіду та розумінню сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості. Можливість академічного обміну також мотивує до самостійного навчання, підвищення рівня володіння іноземними мовами та відповідального ставлення до власної освітньої траєкторії.

Позитивно оцінюю практичну спрямованість програми, зокрема наявність лабораторних і практичних занять, курсового проєктування та виробничої практики. Важливим вважаю поєднання технологічної підготовки з вивченням питань управління якістю, безпечністю харчових продуктів, стандартизації та сучасних підходів до організації виробництва.

Окрему увагу привертає можливість вивчення вибіркових дисциплін, що дозволяє студентам враховувати власні професійні інтереси та визначати напрями подальшого розвитку. Вважаю перспективним спрямування програми на інноваційні харчові технології, удосконалення рецептур і технологічних процесів, а також виробництво продукції оздоровчого призначення.

Переконана, що поєднання якісної фахової підготовки, практичного навчання та можливостей міжнародної академічної мобільності є важливими перевагами освітньо-професійної програми «Харчові технології». Такий підхід сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних професійно розвиватися, сприймати інновації та працювати в умовах інтеграції української харчової галузі до європейського економічного й освітнього простору.

Підтримую освітньо-професійну програму «Харчові технології» та вважаю її актуальною, перспективною і такою, що створює належні можливості для якісної професійної підготовки бакалаврів.

студентка групи ХТ-20-4, 3 курс спеціальність 181 «Харчові технології»

ОП «Харчові технології» _____ **Таїсія МОСЬ**