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

Як випускниця Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара за спеціальністю «Харчові технології», позитивно оцінюю змістове наповнення та професійну спрямованість освітньо-професійної програми «Харчові технології», орієнтованої на підготовку фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері виробництва харчової продукції, забезпечувати належний рівень її якості та брати участь у розвитку й удосконаленні технологічних процесів харчової галузі.

Важливою перевагою програми вважаю комплексний підхід до формування професійних компетентностей майбутнього фахівця. Підготовка технолога передбачає не лише засвоєння знань щодо рецептур і послідовності технологічних операцій, а й розуміння закономірностей перетворення сировини, впливу технологічних параметрів на властивості готової продукції, особливостей функціонування виробничого обладнання та принципів організації виробництва.

Позитивно оцінюю структуру освітніх компонентів, яка передбачає послідовне формування базових і спеціальних фахових знань. Вивчення харчової хімії, мікробіології харчових продуктів, основ фізіології та гігієни харчування створює наукове підґрунтя для розуміння складу, властивостей і змін харчової сировини та продукції. Водночас освітні компоненти «Процеси і апарати харчових виробництв», «Устаткування в галузі», «Методи контролю продукції в галузі», «Технологія галузі» та «Харчові технології» забезпечують формування спеціалізованих знань, необхідних для реалізації технологічних процесів і контролю їх результативності.

Окремо слід відзначити увагу до питань стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції, а також контролю показників якості харчової сировини й готових продуктів. Вважаю цей напрям принципово важливим для професійної підготовки технологів, оскільки сучасна харчова галузь потребує фахівців, здатних забезпечувати стабільність технологічних характеристик продукції, дотримання встановлених вимог та обґрунтовано оцінювати результати виробничої діяльності. Уваги заслуговує практична складова підготовки, представлена виробничою, технологічною та переддипломною практиками. Їх послідовне проходження створює умови для поступового ознайомлення здобувачів із виробничим середовищем, закріплення теоретичних знань, вивчення реальних технологічних процесів та набуття досвіду виконання професійних завдань. Вважаю, що саме взаємодія університетської підготовки з практикою на підприємствах є важливим чинником формування готовності випускників до самостійної професійної діяльності.

Як випускниця університету, вважаю важливим збереження та подальший розвиток взаємозв'язку освітньої програми з професійним середовищем. Доцільним є і в подальшому систематичне врахування пропозицій роботодавців, представників підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, випускників і здобувачів освіти під час перегляду змісту освітніх компонентів. Це сприятиме своєчасному реагуванню на зміни у виробничих технологіях, вимогах до якості й безпечності харчових продуктів, технічному оснащенні підприємств та потребах ринку праці.

За результатами ознайомлення зі змістом освітньо-професійної програми вважаю її структурно цілісною, професійно орієнтованою та такою, що забезпечує комплексний характер підготовки бакалаврів за спеціальністю «Харчові технології».

Випускниця 2011 року першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОП «Харчові технології»

Катерина СУПРУНЕНКО