**ВІДГУК-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

Проєкт освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» має чітке професійне спрямування та передбачає підготовку фахівців із розроблення й виробництва харчової продукції оздоровчого призначення. Вважаю відкриття цієї програми доцільним, оскільки вона розширює можливості вибору для вступників, зацікавлених у ресторанній справі та здоровому харчуванні.

Позитивно оцінюю послідовність вивчення дисциплін. Знання хімії, мікробіології, фізіології та гігієни харчування стають основою для подальшого опанування технологій продукції. Вивчення устаткування й організації виробництва доповнює цю підготовку та допомагає зрозуміти, як технологічні рішення реалізуються на підприємстві. З погляду студента четвертого курсу така побудова навчання є обґрунтованою: вона дозволяє використовувати раніше набуті знання під час виконання складніших фахових завдань.

Особливістю проєкту є увага до складу й харчової цінності продукції, а також до потреб різних груп споживачів. Вивчення технологій здорового харчування, продукції для дітей та літніх людей розширює професійні знання майбутнього технолога. Позитивно оцінюю включення дисциплін «Технологія продукції для дитячого та геродієтичного харчування» та «Технології здорового харчування та крафтових виробництв». Їх вивчення допоможе майбутнім фахівцям обґрунтовувати рецептури та способи виготовлення продукції з урахуванням її призначення для організму людини. Важливо, що проєкт передбачає курсові роботи, проєкти та практики. Такі форми навчання дають змогу застосовувати теоретичні знання, самостійно виконувати розрахунки, обґрунтовувати рішення та набувати досвіду роботи у виробничих умовах.

Загалом проєкт ОПП оцінюю позитивно. Вважаю його зміст послідовним і придатним для підготовки майбутніх фахівців за обраним спрямуванням. Підтримую затвердження та започаткування освітньо-професійної програми «Ресторанні та крафтові технології здорового харчування» в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.

**Студент групи ХТ-19-4, 4 курс**
ОП «Харчові технології» _____ **Сергій КАРПЕНКО**

***«14» грудня 2022 р.***