РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Я, Сергій Хричов, здобувач першого курсу спеціальності 181 «Харчові технології», вважаю освітньо-професійну програму «Харчові технології» актуальною та перспективною, оскільки вона спрямована на підготовку фахівців, здатних працювати в сучасних умовах розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства.

На мою думку, однією з найбільш вагомих переваг освітньо-професійної програми «Харчові технології» є продумане поєднання циклу загальної та циклу професійної підготовки. Така побудова освітнього процесу дозволяє не лише здобути спеціальні знання з обраної професії, а й сформувати широкий науковий світогляд, необхідний для розуміння складних технологічних процесів та їх взаємозв'язку з природничими, технічними й соціально-економічними чинниками.

Вважаю важливим, що загальна підготовка не є відокремленою від майбутньої професійної діяльності. Вивчення вищої математики, загальної та органічної хімії, аналітичної хімії, інформаційних технологій та інженерної графіки створює необхідне підґрунтя для подальшого опанування фахових дисциплін. Водночас історія та культура України, філософія, іноземна мова, українська мова за професійним спрямуванням та психологія спілкування сприяють формуванню загальної культури, комунікативних здібностей і готовності до професійної взаємодії.

Особливої уваги заслуговує професійний цикл програми, компоненти якого послідовно розкривають різні аспекти майбутньої спеціальності. Вивчення харчової хімії, мікробіології харчових продуктів, основ фізіології та гігієни харчування формує розуміння наукових основ виробництва харчової продукції. Подальше опанування процесів і апаратів харчових виробництв, устаткування в галузі, технології галузі, методів контролю продукції та харчових технологій забезпечує перехід від теоретичного розуміння властивостей сировини до усвідомлення принципів організації та управління виробничими процесами.

Ще однією сильною стороною ОП вважаю можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії завдяки вибірковим компонентам. Такий підхід надає студентам можливість самостійно визначати додаткові напрями навчання, розширювати професійні інтереси та поступово формувати власне бачення майбутньої спеціалізації.

Важливим є і те, що освітня програма орієнтує майбутніх фахівців на сучасні виклики харчової галузі: забезпечення якості та безпечності продукції, раціональне використання сировини, впровадження інноваційних технологій і розроблення харчових продуктів оздоровчого призначення.

Вважаю, що структурна цілісність освітньої програми, взаємодоповнюваність її освітніх компонентів та поєднання фундаментальних знань із професійною підготовкою створюють належні передумови для становлення компетентного фахівця, здатного розуміти не лише окремі технологічні операції, а й виробництво харчової продукції як цілісну систему.

Підтримую освітньо-професійну програму «Харчові технології», позитивно оцінюю її змістове наповнення, логіку побудови та професійну спрямованість. Вважаю, що вона має необхідний потенціал для підготовки сучасних фахівців, здатних до подальшого професійного розвитку та реалізації у сфері харчових технологій.

студент групи ХТ-22у-1, 1 курс, спеціальність 181 «Харчові технології»
ОП «Харчові технології» _____ **Сергій ХРИЧОВ**