РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Вважаю, що однією з найважливіших переваг освітньо-професійної програми «Харчові технології» є можливість поєднувати навчання в університеті з набуттям досвіду безпосередньо на виробництві. Особливо цінним для мене стало проходження дуального навчання на базі філії «М'ясний мультикомплекс МХП» ПрАТ «МХП», де з'явилася можливість побачити, як теоретичні знання реалізуються в умовах діючого підприємства харчової промисловості.

Робота у виробничому середовищі дала змогу краще зрозуміти масштаб і послідовність технологічних процесів, взаємозалежність окремих виробничих операцій та важливість дотримання встановлених технологічних параметрів. Стало зрозумілішим, що робота технолога передбачає не лише знання рецептури чи способу оброблення сировини, а й постійне врахування організації виробництва, вимог до якості та безпечності продукції, санітарно-гігієнічних норм і виробничої дисципліни.

Особливу користь мало практичне ознайомлення з роботою фахівців підприємства. Спостереження за їхньою діяльністю допомогло усвідомити рівень відповідальності технологічного персоналу, значення чіткої взаємодії між виробничими підрозділами та необхідність оперативно реагувати на виробничі ситуації. Такий досвід формує професійне розуміння того, що якість готової продукції є результатом узгодженої роботи всіх етапів виробництва.

Вважаю, що саме поєднання університетської підготовки з навчанням на підприємстві є важливою перевагою для майбутнього працевлаштування. Воно допомагає не лише закріпити знання з технології харчових продуктів, устаткування, мікробіології та контролю якості, а й поступово адаптуватися до реальних вимог роботодавця, виробничого ритму та командної роботи.

Позитивно оцінюю передбачену освітньою програмою практичну складову, оскільки вона створює можливості для послідовного професійного становлення – від ознайомлення з виробництвом до глибшого розуміння технологічних процесів і виконання професійно орієнтованих завдань. Переконаний, що досвід взаємодії університету з підприємствами харчової промисловості є важливим чинником підвищення якості підготовки майбутніх фахівців.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» редакції 2025 року позитивно оцінюю за її практичну спрямованість і можливості професійного навчання в умовах реального виробництва. Вважаю, що поєднання теоретичної підготовки з досвідом дуального навчання сприяє формуванню впевненості у професійному виборі, розумінню вимог харчового підприємства та готовності до майбутньої роботи за фахом.

Рецензент: Мартіросян Камо Семенович, здобувач вищої освіти Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, 2023 року вступу, спеціальність 181 «Харчові технології», освітня програма «Харчові технології».

Камо МАРТІРОСЯН