**РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК**

**на проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара**

Як представник ресторанного бізнесу, вважаю, що якісна підготовка майбутніх фахівців із харчових технологій неможлива без постійного діалогу між закладами вищої освіти та практиками галузі. Ресторанна індустрія динамічно розвивається, змінюються підходи до організації виробництва, вимоги до асортименту та якості продукції, технологічних рішень і професійних компетентностей працівників. Тому освітня програма має не лише забезпечувати грунтовну теоретичну підготовку, а й бути відкритою до пропозицій тих, хто щоденно працює у виробничому середовищі.

Особливо позитивно оцінюю співпрацю з викладачами кафедри харчових технологій Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара. У професійній взаємодії відчувається їхня зацікавленість у думці представників ресторанної сфери, готовність вислуховувати практичні рекомендації, обговорювати актуальні проблеми галузі та враховувати їх під час удосконалення освітнього процесу. Для мене як шеф-кухаря важливо, що така комунікація не обмежується формальним обговоренням освітньої програми, а спрямована на пошук конкретних можливостей посилення зв'язку навчання з реальними професійними завданнями.

Вважаю це однією з важливих переваг освітньої програми «Харчові технології». Відкритість викладачів до фахових рекомендацій дає змогу актуалізувати зміст професійної підготовки, звертати увагу на ті аспекти технологічної діяльності, які мають безпосереднє значення для ресторанного бізнесу: розроблення та вдосконалення рецептур, добір і раціональне використання сировини, дотримання технології приготування, забезпечення стабільної якості та безпечності страв, організація роботи виробничих підрозділів. Саме врахування таких практичних аспектів допомагає наблизити освітній процес до умов майбутньої професійної діяльності випускників.

Позитивно оцінюю структуру проєкту ОП, яка поєднує фундаментальну підготовку з вивченням фахових технологічних дисциплін, питаннями організації ресторанного виробництва, контролю якості та безпечності харчової продукції, стандартизації й удосконалення технологій. Такий підхід формує цілісне розуміння професії та дає змогу майбутнім фахівцям орієнтуватися не лише в окремих технологічних операціях, а й у взаємозв'язку всіх складових виробничого процесу.

З позиції ресторанного бізнесу вважаю особливо важливим формування у студентів здатності мислити технологічно й водночас практично: оцінювати властивості сировини, обґрунтовувати рецептурні рішення, дотримуватися технологічних параметрів, контролювати якість готової продукції та знаходити можливості для вдосконалення виробничих процесів. Не менш значущими є відповідальність, комунікабельність, уміння працювати в команді та готовність адаптуватися до змін у професійному середовищі.

Вважаю, що ефективна співпраця університету з представниками ресторанної індустрії має будуватися саме на взаємному обміні досвідом. З одного боку, виробничники можуть ділитися актуальними потребами й практичними рекомендаціями, а з іншого – викладачі мають можливість інтегрувати ці пропозиції в навчальний процес, формуючи зміст підготовки відповідно до сучасних вимог галузі. Позитивно відзначаю готовність кафедри до такого партнерства та послідовну роботу над його розвитком.

Підтримую проєкт освітньо-професійної програми «Харчові технології» редакції 2026 року. Вважаю її актуальною за змістом і професійним спрямуванням. Особливо схвалюю відкритість кафедри до рекомендацій представників ресторанного бізнесу та прагнення втілювати конструктивні пропозиції у практику освітньої підготовки. Переконаний, що подальше поглиблення такої взаємодії сприятиме підготовці фахівців, які матимуть грунтовні знання, розумітимуть потреби ресторанної індустрії та зможуть ефективно застосовувати набуті компетентності у професійній діяльності.

**Рецензент:** Шеф-кухар ресторану «Lumo» (м. Дніпро)

Олександр БОЧАРНІКОВ