РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» стало важливим етапом мого професійного становлення та сформувало грунтовну основу для подальшої діяльності у сфері харчування. Отримані знання не залишилися лише теоретичною базою, а стали практичним інструментом, який я використовую під час складання раціонів харчування та обгрунтування вибору харчових продуктів.

Особливо важливими для моєї подальшої діяльності стали знання з основ фізіології та гігієни харчування, харчової хімії, мікробіології харчових продуктів, технології галузі та технологій харчової продукції оздоровчого призначення. Вони дають змогу враховувати потреби організму в основних нутрієнтах, оцінювати харчову й енергетичну цінність продуктів, аналізувати їхній склад та формувати збалансовані раціони з урахуванням принципів раціонального харчування.

Важливою перевагою програми вважаю комплексність підготовки, адже майбутній фахівець отримує розуміння не лише харчової цінності продуктів, а й особливостей їх виробництва, технологічного оброблення, зберігання та впливу технологічних процесів на властивості готової продукції. Це особливо корисно під час складання раціонів, оскільки дозволяє більш усвідомлено добирати продукти, враховувати їхні характеристики та рекомендувати відповідні способи кулінарного оброблення.

Позитивно оцінюю практичну складову освітньої програми. Лабораторні й практичні заняття, виробничі практики сприяли закріпленню теоретичних знань, формуванню навичок роботи з харчовою сировиною, розумінню показників якості та безпечності харчових продуктів. Набутий досвід допомагає мені застосовувати системний підхід до оцінювання продуктів і формування раціонів, спираючись на науково обгрунтовані принципи харчування.

Вважаю актуальним подальший розвиток освітньої програми в напрямі поглиблення практичної підготовки зі складання та аналізу індивідуальних раціонів, розрахунку їхньої харчової й енергетичної цінності, а також використання продуктів функціонального та оздоровчого призначення. Це посилить прикладну спрямованість підготовки й розширить можливості професійної реалізації випускників.

Загалом вважаю освітньо-професійну програму «Харчові технології» актуальною, послідовною та такою, що забезпечує формування необхідних професійних компетентностей. Здобуті під час навчання знання стали надійним фундаментом моєї подальшої діяльності та допомагають застосовувати комплексний, обгрунтований підхід до складання раціонів харчування. Підтримую подальшу реалізацію та розвиток освітньої програми.

Рецензентка: _____ Котик Аліна Олександрівна

Випускниця 2023 року спеціальності 181 «Харчові технології»