РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» спрямована на підготовку фахівців, здатних організовувати та забезпечувати ефективне функціонування технологічних процесів виробництва якісної і безпечної харчової продукції. Її зміст відповідає прикладному характеру спеціальності та поєднує фундаментальну природничо-наукову підготовку з професійними знаннями й уміннями, необхідними для роботи у сфері харчової промисловості та ресторанного господарства.

Позитивно оцінюю логічне поєднання в освітній програмі дисциплін, що формують розуміння складу та властивостей продовольчої сировини, мікробіологічних і фізико-хімічних процесів, закономірностей харчових технологій, принципів роботи обладнання, а також методів контролю якості та безпечності продукції. Така послідовність підготовки створює основу для комплексного бачення виробництва: від оцінювання сировини та вибору технологічних режимів до контролю готової продукції й аналізу результатів технологічного процесу.

Важливою перевагою програми є її практична спрямованість. Лабораторні та практичні заняття, курсове проєктування, а також виробнича, технологічна й переддипломна практики дають можливість закріплювати теоретичні знання та формувати професійні навички в умовах, наближених до реального виробництва. Передбачене залучення фахівців галузі та виїзні практичні заняття посилюють зв’язок освітнього процесу з потребами роботодавців.

Актуальним вважаю акцент на управлінні якістю та безпечністю харчових продуктів, застосуванні нормативної документації, раціональному використанні матеріальних ресурсів і вдосконаленні технологічних процесів. Важливим напрямом є також орієнтація на розроблення та виробництво харчових продуктів підвищеної харчової цінності й оздоровчого призначення, що розширює професійні можливості майбутніх фахівців та відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової галузі.

Водночас доцільно й надалі розвивати співпрацю з підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства, актуалізувати практичні завдання відповідно до змін у технологіях і вимогах до безпечності продукції, ширше залучати здобувачів до аналізу сучасного обладнання, ресурсоощадних рішень та інноваційних підходів у виробництві. Це сприятиме подальшому посиленню практичної складової та професійної готовності випускників.

Загалом вважаю, що освітньо-професійна програма «Харчові технології» має цілісну структуру, належну професійну спрямованість і забезпечує формування компетентностей, необхідних для діяльності у сфері виробництва харчової продукції. Програма є актуальною, відповідає основним завданням підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» та заслуговує на подальшу реалізацію.



Ніколайчук Єлизавета, випускниця 2023 року