РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

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

Сучасний ринок кондитерської продукції та виробів світової випічки активно розвивається, орієнтуючись на нові смакові поєднання, оригінальні рецептури, високу якість сировини, естетичну презентацію та індивідуальний підхід до потреб споживачів. Сьогодні кондитерський напрям потребує фахівців, які поєднують ґрунтовні технологічні знання з творчим мисленням, розумінням властивостей інгредієнтів і здатністю працювати з сучасними виробничими технологіями.

Як директор пекарні Mondiale.Bakery позитивно оцінюю співпрацю з Дніпровським національним університетом імені Олеся Гончара в межах практичної підготовки здобувачів освітньо-професійної програми «Харчові технології». Проходження студентами виробничої практики на базі нашого підприємства створює можливості для безпосереднього ознайомлення із сучасним кондитерським виробництвом, особливостями формування асортименту та технологічними підходами до виготовлення продукції, натхненної традиціями світової випічки.

Вважаю важливою перевагою освітньої програми її комплексну технологічну та інженерну підготовку. Знання з харчової хімії, мікробіології харчових продуктів, процесів і апаратів харчових виробництв, устаткування в галузі, технології харчової продукції та стандартизації є необхідною основою для роботи з різноманітними кондитерськими виробами. Зокрема, технолог повинен розуміти функціональні властивості борошна, цукру, жирів, яєчних, молочних, шоколадних і фруктових компонентів, їхню взаємодію в рецептурі та вплив на структуру, консистенцію, смак, аромат і зовнішній вигляд готової продукції.

Практична підготовка студентів у Mondiale.Bakery має особливе значення з огляду на специфіку асортименту підприємства. Ознайомлення із сучасними технологіями виготовлення кондитерських виробів і різноманітної світової випічки дає можливість побачити, наскільки важливими є точність рецептур, дотримання технологічних режимів, правильний вибір сировини, послідовність технологічних операцій та професійне оформлення готових виробів. Для такої продукції важливе значення мають не лише смакові характеристики, а й текстура, структура, ніжність, стабільність форми, якість начинок і оздоблення.

Важливо, що під час практики здобувачі мають змогу співвіднести теоретичні знання з реальними умовами виробництва, ознайомитися з організацією робочих процесів, технологічним обладнанням, вимогами до підготовки сировини та контролю якості готової продукції. Такий досвід допомагає краще зрозуміти специфіку сучасного кондитерського виробництва, де технологічна точність повинна поєднуватися з творчим підходом до створення продукту.

Окремо хочу відзначити актуальність формування у майбутніх фахівців компетентностей щодо забезпечення якості та безпечності харчової продукції. У

кондитерському виробництві важливими є дотримання санітарно-гігієнічних вимог, контроль якості сировини, дотримання температурних режимів, правильна організація зберігання компонентів і готових виробів, урахування алергенів та запобігання перехресному забрудненню. Знання принципів HACCP і вміння застосовувати їх у практичній діяльності є необхідною умовою відповідального виробництва.

На мою думку, значною перевагою програми є можливість поєднання технологічної підготовки з розумінням сучасних потреб ринку. Успішна робота кондитерського підприємства передбачає не лише виготовлення якісної продукції, а й постійне оновлення асортименту, аналіз споживчих уподобань, пошук нових смакових рішень, адаптацію рецептур та раціональне використання сировини. Майбутній технолог повинен уміти оцінювати доцільність технологічних рішень, враховувати економічні аспекти виробництва та забезпечувати відтворюваність якості виробів.

Водночас вважаю перспективним подальше посилення практичної складової освітньої програми за напрямом сучасних кондитерських технологій.

Важливим напрямом співпраці університету з підприємствами вважаю подальше залучення представників виробництва до освітнього процесу через проходження студентами практики, проведення гостьових лекцій, майстер-класів, професійних консультацій та спільне опрацювання технологічних завдань. Така взаємодія дає змогу наблизити зміст навчання до реальних потреб роботодавців, ознайомити здобувачів із сучасними тенденціями кондитерського ринку та сприяти їхній професійній адаптації.

Переконаний, що співпраця між кафедрою харчових технологій та підприємствами, які спеціалізуються на сучасній кондитерській продукції, є взаємовигідною. Для студентів це можливість отримати практичний досвід, побачити вимоги реального виробництва та краще зрозуміти майбутню професію, а для роботодавців - долучитися до підготовки фахівців, здатних упроваджувати нові технологічні рішення та розвивати асортимент харчової продукції.

Загалом позитивно оцінюю освітньо-професійну програму «Харчові технології» Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара. Вважаю, що вона забезпечує належну основу для підготовки фахівців, здатних працювати в різних сегментах харчової галузі, зокрема у сфері сучасного кондитерського виробництва. Підтримую подальшу реалізацію та вдосконалення програми, зацікавлений у продовженні співпраці з університетом щодо організації практичної підготовки здобувачів і рекомендую освітньо-професійну програму «Харчові технології» до подальшої реалізації.

Рецензент

директор Mondiale.Bakery  **Віктор ЛУЧИНСЬКИЙ**