**МОТИВАЦІЙНий ЛИСТ**

Вітаю, шановна приймальна комісіє!

Мене звуть [ПІБ]. Я випускниця/випускник 2023 року [назва закладу середньої освіти]

Обираючи майбутню професію для себе, я прагнув/прагнула знайти галузь, що поєднує мої інтереси, здібності та можливість зробити позитивний внесок у суспільство. Однак, також важливо для мене було знайти спеціальність, яка є актуальною та високопопитною в усі часи, забезпечує стабільний розвиток і відкриває безліч можливостей для особистого і професійного зростання. Зважаючи на свою схильність до природничих наук (та гастрономії) мій вибір зупинився на освітній програмі «Хімія харчових продуктів» у межах спеціальності 102 Хімія в ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет».

Під час навчання в середній школі я старанно вивчала/вивчав пов’язані з цим напрямом предмети, зокрема хімію та біологію, які, на мій погляд, забезпечать гарну передумову для опанування предметів цієї спеціальності.

[за наявності зазначити будь-який відповідний досвід або успіхи]

Після відвідування дня відкритих дверей/консультації з фахівцями університету/ власного дослідження за допомогою інтернет-ресурсів я з подивом відкрила/відкрив для себе багатогранність та актуальність цієї спеціальності. Дізналася, що за кожним харчовим продуктом стоїть безліч хімічних сполук та хімічних перетворень, що обумовлює його смак, колір, текстуру, запах, якість, безпеку та харчову цінність. Всі ці параметри можна контролювати, впливати на них, змінювати та зберігати, розуміючи хіміко-фізичні властивості сполук. Хімія харчових продуктів – це можливість досліджувати склад харчових продуктів та його вплив на організм, розробляти нові інноваційні інгредієнти, ароматизатори та консерванти. Ця галузь науки надає безмежні можливості для творчості та експериментів, що стимулює мою уяву та бажання впливати на смакові відчуття людей.

Ознайомившись з освітньою програмою «Хімія харчових продуктів» спеціальності 102 Хімія для освітнього рівня бакалавр, що включає такі предмети як «Харчова хімія», «Броматологія/нутриціологія», «Фізико-хімічні основи виробництва харчових продуктів», «Хімія харчових добавок та вітамінів», «Якість харчових продуктів», «Основи хімічного синтезу», «Основи виробництва продуктів оздоровчого характеру», «Зберігання та упаковка харчових продуктів», «Загальна біохімія», я зрозуміла/зрозумів, що не зважаючи на сучасні інформаційні можливості, саме здобування вищої освіти в ДВНЗ УДХТУ дасть систематичний та структурований кроспредметний підхід до навчання, що поєднує не тільки основні теоретичні аспекти, але й практичні заняття в спеціалізованих обладнаних лабораторіях.

Я вірю, що моя вмотивованість та наснага до навчання, практичний та науковий досвід висококваліфікованих викладачів університету та їхнє глибинне розуміння хімічних процесів, сприятливе навчальне середовище ДВНЗ УДХТУ допоможуть мені розвинути свій потенціал і стати справжнім експертом у галузі харчової хімії. Мене захоплює думка, що після опанування цієї спеціальності я зможу долучитися до розвитку нових технологій та інновацій як у хімії в цілому, так і у харчовій промисловості безпосередньо, покращуючи якість харчових продуктів для споживачів. Моє прагнення досягнень та невпинний інтерес до вивчення хімії харчових продуктів допоможуть мені досягти значних успіхів у галузі, сприяючи не лише особистій кар'єрі, але й процвітанню суспільства загалом.

Я з нетерпінням чекаю на можливість приєднатися до видатної студентської команди ДВНЗ УДХТУ

З повагою, ПІБ