

РЕЦЕНЗІЯ

на проєкт освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для здобувачів першого (освітньо-професійного рівня) вищої освіти Одеської національної академії харчових технологій

У проєкті освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для здобувачів першого (освітньо-професійного рівня) вищої освіти висвітлені нормативні, компетентісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги щодо підготовки бакалаврів за вказаною спеціальністю на відповідному рівні вищої освіти.

Структура освітньо-професійної програми (ОПП) представлена 5 розділами. В цілому, зміст цих розділів дає роботодавцю достатню уяву про процедуру та якість підготовки бакалаврів.

У передмові ОПП визначено цілі освітньої програми, об'єкти діяльності, а також теоретичний зміст, методи, методики предметної області навчання зі спеціальності та кінцеві результати освоєння ОПП. Вказано також структурні підрозділи, що забезпечують реалізацію освітньо-професійної програми.

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачає працевлаштування випускників через професійну діяльність в галузях аграрних наук та продовольства, зокрема, у тваринництві, в галузях переробної промисловості, зокрема на підприємствах м'ясо- та молокопереробних галузей, а також можливість подальшого навчання на вищому освітньому рівні.

Структура і зміст освітньої програми містить відомості щодо обсягу дисциплін у кредитах і годинах. Освітня програма, що рецензується, містить перелік компетентностей, які корелюються з описом відповідного кваліфікаційного рівня згідно з Національною рамкою кваліфікацій. Зазначені програмні результати навчання передбачають, перш за все, здатність комплексно та методично вірно здійснювати організацію й контроль технологічних процесів з виробництва продукції тваринництва та переробки сировини тваринного походження у високоякісні та безпечні м'ясні, молочні та молоковмісні продукти на сучасному рівні із застосуванням наукових підходів до їх виробництва.

На особливу увагу заслуговує той факт, що програма передбачає розширений перелік дисциплін щодо вивчення хімії і фізики сировини тваринного походження, а також технології переробки продукції тваринництва у високоякісні та безпечні м'ясні, молочні та молоковмісні продукти, а отже мені, як представникові роботодавців, можна сподіватися на високий рівень підготовки бакалаврів у даному напрямку.

Вважаю, що кадрове забезпечення та матеріально-технічна база Одеської національної академії харчових технологій достатні для підготовки бакалаврів зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Перелік компонентів ОПП та їх логічна послідовність відповідають доповненій у програмі меті.

Слід зазначити, що у ОПП відповідно до доповненої мети відредаговано СК 15*, СК 16*, ПРН 23* та ПРН 24*, які забезпечують унікальність програми, а також доповнено зміст обов'язкової ОК 26 «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва». Для набуття здобувачами додаткових навичок soft skills введено додатковий ПРН 25*; для приведення у відповідність цього програмного результату загальним компетенціям виокремлено додаткову ЗК 11*.

У цілому вважаю, що рецензована освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для здобувачів першого (освітньо-професійного рівня) вищої освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Одеської національної академії харчових технологій відповідає сучасним вимогам, є перспективною і може бути прийнята за основу та рекомендована до впровадження у освітній процес.

« 17 » 03 2021 р.

Співвласник
ТОВ «Мукко»



Н. М. Кміть