

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

Проєкт освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для здобувачів першого (освітньо-професійного рівня) вищої освіти розроблений висококваліфікованими фахівцями Одеської національної академії харчових технологій.

Освітньо-професійна програма (ОПП) містить 5 розділів, у яких висвітлено нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги щодо підготовки бакалаврів за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» на відповідному рівні вищої освіти. Зміст розділів дає роботодавцю достатню уяву про процедуру та якість підготовки бакалаврів.

У ОПП визначено цілі освітньої програми, об'єкти діяльності, теоретичний зміст, методи, методики предметної області навчання зі спеціальності та кінцеві результати освоєння ОПП. Вказано також структурні підрозділи, які забезпечують реалізацію ОПП. Програма передбачає 240 кредитів ЄКТС, із яких 75 % представлені обов'язковими освітніми компонентами, 25 % – вибірковими освітніми компонентами. Програмні результати навчання, зазначені у ОПП, покликані сформувані у здобувачів вищої освіти комплексний підхід щодо організації і контролю технологічних процесів з виробництва продукції тваринництва та переробки сировини тваринного походження у високоякісні та безпечні м'ясні, молочні й молоковісні продукти на сучасному рівні із застосуванням наукових підходів до їх виробництва.

Представлена ОПП передбачає працевлаштування випускників через професійну діяльність в галузях аграрних наук та продовольства, зокрема, у тваринництві, а також на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей, а також можливість подальшого навчання на вищому освітньому рівні. Важливим аспектом програми є розширений перелік дисциплін щодо вивчення хімії і фізики сировини тваринного походження, а також технологій переробки продукції тваринництва у високоякісні та безпечні м'ясні, молочні та молоковісні 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.

Вважаю за доцільне у ОК 25 «КП з Технології переробки молока» та ОК 28 «КП з Технології переробки м'яса» передбачити виконання сировинних розрахунків молоко- або м'ясопереробного цеху/підприємства, встановлення сучасного технологічного обладнання та запровадження науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних м'ясних, молочних і молоковісних продуктів для реалізації ПРН 22*, ПРН 23*, які обумовлюють унікальність розробленої ОПП.

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

«24» лютого 2021 р.

Начальник лабораторії ТОВ «Гормолзавод №1»



В. В. Рибаківа