

## **РЕЦЕНЗІЯ**

### **на проект освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для здобувачів першого (освітньо-професійного рівня) вищої освіти Одеського національного технологічного університету**

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» є удосконаленим варіантом програм, які застосовувались у попередні роки, що пов'язано із ринком праці, який постійно змінюється, що вимагає від університету підготовки фахівців, здатних ефективно працювати в сучасних умовах. Її особливістю є більш повне урахування умов і можливостей професійної діяльності в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

Набір компонентів освітньої програми дозволяє реалізувати визначені компетентності та програмні результати навчання з метою підготовки бакалаврів за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Освітня програма складена логічно, має необхідні складові елементи, забезпечує набуття здобувачами вищої освіти відповідних компетенцій.

Кадрове забезпечення освітньої програми відповідає профілю дисциплін, що викладаються.

Матеріально-технічне, інформаційне, навчально-методичне забезпечення університету відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

Перевагою в даній освітньо-професійній програмі є те, що освітню компоненту «Проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» розбили на дві освітні компоненти – «Проектування підприємств з виробництва і переробки молока» і «Проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса», а також передбачили курсовий проект з «Проектування підприємств з виробництва і переробки молока» (замість курсового проекту з «Технології переробки молока») і курсовий проект «Проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса» (замість курсового проекту з «Технології переробки м'яса»). Це дало можливість передбачити у рамках виконання цих курсових проектів проектування підприємств з виробництва сировини тваринного походження – молока та м'яса відповідно. У подальшому, при виконанні кваліфікаційної роботи бакалавра здобувачі вищої освіти матимуть можливість спроектувати молоко- або м'ясопереробне підприємство у комплексі з розробленим у рамках курсового проекту підприємством з виробництва сировини тваринного походження. Це допоможе здобувачам вищої освіти виконати і представити на захист комплексну кваліфікаційну роботу бакалавра з виробництва і переробки продукції тваринництва за принципом «Від лану – до столу».

