

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра
у Відокремленому структурному підрозділі «Технологіко-економічний фаховий
коледж Білоцерківського національного аграрного університету»

Представлена освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» розроблена на основі діючого Стандарту фахової передвищої освіти для спеціальності 181 Харчові технології. Метою даної ОПП є формування у здобувачів фахової передвищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» спрямована на формування здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Зміст освітньо-професійної програми містить ряд дисциплін, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є загальні та фахові. Фахові компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

В ОПП «Зберігання, консервування та переробка м'яса» чітко зазначені цілі, зміст і технології освітнього процесу та окреслені очікувані результати підготовки фахівців за даною спеціальністю.

Значною складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображає логіку і послідовність викладання навчальних дисциплін і проходження практики.

Передбачена освітньою програмою кількість кредитів практичної підготовки достатньою мірою сприятиме формуванню у здобувачів необхідних знань та вмінь для роботи на підприємствах харчової промисловості. Можливість обирати вибірково дисципліни (за вибором здобувача) формує фахівців з новими перспективними засобами мислення і практичними навичками, що є особливістю представленої освітньо-професійної програми.

Враховуючи вищезазначене вважаю, що освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» дозволяє забезпечити сучасну та якісну підготовку спеціалістів та може бути впроваджена в навчальний процес.

Рецензент
завідувач кафедри харчових технологій
і технологій переробки продукції
тваринництва Білоцерківського
національного аграрного університету,

кандидат технічних наук, доцент

ПІДПИС ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник ВДКЗ БНАУ

Галина Калішча
19/11/20



Галина КАЛІШЧА

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра
у Відокремленому структурному підрозділі «Технолого-економічний фаховий
коледж Білоцерківського національного аграрного університету»

На теперішній час важливим завданням є підготовка професійно-орієнтованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційних та удосконалення існуючих технологій на харчових та переробних підприємствах. Використання новітніх методик та способів виробництва в харчовій технології сприяє інтенсифікації технологічних процесів, підвищенню ефективності і поліпшенню якості готової продукції, а також більш раціональному використанню сировини.

Представлена освітньо-професійна програма враховує сучасні вимоги до працевлаштування випускників, допомагає сформуванню певних фахових компетентностей необхідних для професіоналів в галузі харчових технологій.

Освітньо-професійна програма регламентує мету, зміст, технології навчання та оцінювання якості підготовки здобувачів за даною спеціальністю.

У освітньо-професійній програмі наведено загальну характеристику, визначено програмні компетентності та результати навчання, які визначають, що саме здобувач повинен знати та вміти після успішного завершення навчання. Структура освітньо-професійної програми є логічною.

Також особливістю є можливість поглибленого вивчення обраних здобувачами технологій за рахунок реалізації процедур вибіркової та наявності певної кількості вибірових дисциплін різних категорій.

Враховуючи вищезазначене, освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка м'яса» рекомендується до реалізації в освітньому процесі у ВСП «Технолого-економічний фаховий коледж Білоцерківського НАУ».

Рецензент
директор з виробництва
ТОВ «Антонівський м'ясокомбінат»



Ієся ЯРЕМЧУК