

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Зберігання, консервування та переробка молока»
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»

Основою підготовки висококваліфікованих фахівців спеціальності «Харчові технології» є набуття відповідних професійних компетенцій студентами, що дозволить їм успішно розв'язувати конкретні практичні завдання, які застосовуються при виготовленні якісної та конкурентоспроможної молочної продукції, що користується попитом.

Освітньо-професійна програма «Зберігання, консервування та переробка молока» 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.

Представлена для рецензування освітньо-професійна програма заснована на компетентнісному підході, розроблена робочою групою після консультацій з потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу в підготовці фахівців даної спеціальності.

Суттєвою перевагою є програмні компетентності, які забезпечуються програмними результатами навчання за компонентами освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока», зокрема в навчальних дисциплінах, курсовій роботі, запланованих видах практик.

ОПП представлена для рецензування є логічною, послідовною та містить чітко визначену мету – формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі виробництва харчової продукції на підприємствах або в процесі навчання.

Послідовність вивчення дисциплін, графік освітнього процесу, перелік і обсяг обов'язкових і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» і сприяють відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

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

Рецензент
начальник цеху товариства
з обмеженою відповідальністю
«Білоцерківський молочний комбінат»



Альона КАРПЕНКО

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Зберігання, консервування та переробка молока»
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»

Виготовлення якісної та конкурентоспроможної молочної продукції, що користується попитом на ринку, створення нових робочих місць, забезпечуючи зайнятість працездатного населення потребують теоретичних знань та практичних навичок висококваліфікованих фахівців.

Представлена освітньо-професійна програма містить чітко визначену мету – надання теоретичних знань та практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері переробки молочної сировини та виробництва молочної продукції, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма передбачає наявність обов'язкових та вибіркового компонент, що надає можливість здобувачам передвищої освіти реалізувати індивідуальну траєкторію набуття знань і вмінь.

Програмні компетентності забезпечуються програмними результатами навчання за компонентами освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока», зокрема в навчальних дисциплінах, курсовій роботі, запланованих видах практик.

У зміст освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка молока» включено освітні компоненти, що розподілені за циклами загальної та практичної підготовки. Послідовність вивчення дисциплін, графік освітнього процесу, перелік і обсяг обов'язкових і вибіркового дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» і сприяють відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

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

Рецензент
кандидат технічних наук, доцент
викладач кафедри «Харчових технологій і
технологій переробки продукції
тваринництва» БНАУ

ПІДПИС ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник ВДКЗ БНАУ

Оксана ГРЕБЕЛЬНИК
Юлія

