

ВІДГУК
на проєкт освітньо-професійної програми
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності Н2 Тваринництво
галузі знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна
медицина
Полтавського державного аграрного університету

Актуальність підготовки фахівців зі спеціальності «Тваринництво» зумовлена їх ключовою роллю у забезпеченні продовольчої безпеки держави, оскільки саме тваринництво формує основу виробництва стратегічно важливих продуктів харчування – молока, м'яса, яєць та іншої сировини для переробної промисловості. В умовах економічних і екологічних викликів, епізоотичних загроз та необхідності впровадження принципів сталого розвитку висококваліфіковані спеціалісти забезпечують підвищення продуктивності тварин, ефективне управління виробництвом, дотримання стандартів безпечності й якості продукції та впровадження інноваційних технологій. Формування професійного кадрового потенціалу галузі є необхідною передумовою продовольчої незалежності, економічної стабільності та сталого розвитку країни.

Рецензований проєкт освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності Н2 Тваринництво першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Полтавського державного аграрного університету, розроблений відповідно до вимог стандарту вищої освіти цієї спеціальності, зорієнтований на потреби роботодавців та враховує тенденції розвитку галузі.

У проєкті освітньої програми чітко визначені мета, завдання, характеристика предметної області та зміст підготовки здобувачів вищої освіти. Проєкт спрямований на підготовку технологів для галузі тваринництва та переробної промисловості, які здатні вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва продукції тваринництва та її переробки.

Із загальний обсягу освітньої програми 25 % складають вибіркові освітні компоненти, що відповідає чинним вимогам, і забезпечує формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти. Обов'язкова частина включає компоненти загальної, професійної і практичної підготовки та атестації здобувачів вищої освіти. Взаємозв'язок обов'язкових компонент, логічність і послідовність їх вивчення ілюструє й підтверджує структурно-логічна схема освітньо-професійної програми.

Відмінною рисою освітньої програми є формування фахівців, спроможних впроваджувати технології виробництва харчових продуктів тваринного походження, ґрунтуючись на глибокому розумінні процесів перетворення основних компонентів сировини на всіх етапах технологічного циклу. Вказані компетентності забезпечують відповідні освітні компоненти. Компетентності і результати навчання за освітньою програмою, спрямовані на переробку продукції тваринництва, окрім навчальних дисциплін формуються на навчальній практиці «Технологія переробки продукції тваринництва».

Проект освітньо-професійної програми є практико-орієнтованим, передбачає достатній обсяг практичної підготовки: навчальні, виробничу і переддипломну практики.

В цілому вважаємо, що представлений проект освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань Н2 Тваринництво є актуальним, сприяє формуванню конкурентоспроможного фахівця на сучасному ринку праці – бакалавра з технології виробництва і переробки продукції тваринництва та рекомендується до реалізації у Полтавському державному аграрному університеті.

Рецензент:

директор ДП ДГ ««Мирне» ІІР НААН»
02.02.2026 р.



Володимир ЦИБЕНКО