

## РЕЦЕНЗИЯ

### на вариативную часть дисциплин учебного плана образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья разработанную на факультете технологии и товароведения ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Рецензируемая вариативная часть дисциплин учебного плана образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиля Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриат), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 № 211 и «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС, и включает в себя дисциплины (модули), установленные с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы.

Вариативная часть учебного плана рассчитана на 106 зачетных единиц, из них обязательные дисциплины представлены в объеме 73 зачетные единицы, дисциплины по выбору - 33 зачетные единицы (что более 30 % в соответствии с ФГОС ВО).

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых дисциплин; позволяет обучающимся получить углублённые знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования в магистратуре. Состав дисциплин вариативной части представляется важным для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Структура вариативной части учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Учебная работа обучающихся организуется в процессе подготовки бакалавров в следующих формах: лекции, консультации, семинары, лабораторные и практические занятия, курсовое проектирование, самостоятельная работа. В учебном процессе рецензируемой вариативной части учебного плана предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, тренинги, метод проектов, работу в малых группах и др.

Дисциплины рецензируемой вариативной части учебного плана формируют следующий перечень общепрофессиональных (ОПК-1;) и профессиональных ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27 компетенций, предусмотренных ФГОС ВО.

К преподаванию дисциплин вариативной части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, в том числе представители профильных предприятий (производственники), что позволяет учитывать требования работодателей к компетенциям выпускника. Качество содержательной составляющей вариативной части учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают

сущность актуальных на сегодняшний день проблем в технологии производства жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Разработанная вариативная часть дисциплин учебного плана образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиля Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материалами. Представлены рабочие программы и фонды оценочных средств всех заявленных дисциплин, качество которых не вызывает сомнений. Вариативная часть учебного плана может быть использована для подготовки обучающихся квалификации «бакалавр» по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья



А.Н. Петрюченко