

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»  
прикладной бакалавриат

Представленная на рецензию программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль подготовки Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Программа практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы бакалавра, она обеспечивает единый комплексный подход к организации производственной практической деятельности, системность, непрерывность и преемственность обучения.

Цель производственной преддипломной закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; сбор, систематизация и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Практика проводится выездным или стационарным способом в сосредоточенном режиме в 8 семестре в течение 4-х недель.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности а так же структурные подразделения ВГАУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программа производственной преддипломной практики предусматривает руководство практикой как преподавателями выпускающей кафедры, так и, высококвалифицированными специалистами организаций, предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающими практическим опытом работы.

Фонды оценочных средств (ФОС) производственной преддипломной практики учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности к профессиональной работе. Следует отметить, что созданы условия для макси-

мального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей в качестве внешних экспертов активно используются работодатели.

Программа производственной преддипломной практики соответствует требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383

Представленная на рецензию Программа производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Главный инженер

ПАО «Евдаковский масложировой комбинат»



 А.Н. Петрюченко



## РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»  
прикладной бакалавриат

Представленная на рецензию программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль подготовки Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Программа практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы бакалавра, она обеспечивает единый комплексный подход к организации производственной практической деятельности, системность, непрерывность и преемственность обучения.

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы в основных цехах производства, влияние различных факторов на формирование качества готовой продукции; организацию контроля качества сырья и готовой продукции, экологические аспекты переработки сельскохозяйственного сырья.

Практика проводится выездным способом в сосредоточенном режиме в 6 семестре.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программа практики предусматривает руководство практикой как преподавателями выпускающей кафедры, так и, высококвалифицированными специалистами организаций, предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающими практическим опытом работы.

Фонды оценочных средств (ФОС) производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество формирования у обу-

чающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности к профессиональной работе. Следует отметить, что созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей в качестве внешних экспертов активно используются работодатели.

Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) соответствует требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (редот 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383

Представленная на рецензию Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Главный инженер

ПАО «Евдаковский масложировой комбинат»



А.Н. Петрюченко