

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 «Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности» для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства», прикладного бакалавриата, автора – к.с.-х.н. доц. М.В. Аносовой.

Рабочая программа разработана сотрудником кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции факультета технологии и товароведения «Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по указанному направлению, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330.

Разработчик программы является высококвалифицированным преподавателем.

Знания и практические навыки по применению пищевых добавок и БАВ в пищевой промышленности необходимы специалистам, работающим в области АПК для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, рационального использования отходов производства. Поэтому актуальность рецензируемой рабочей программы не вызывает сомнений.

Целью рецензируемой рабочей программы является формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков по применению пищевых добавок и БАВ в пищевой промышленности, развитие у обучающихся профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

В данной рабочей программе сформулированы цель дисциплины, её задачи, место дисциплины в образовательной программе, перечень планируемых результатов обучения, объём и виды учебной работы. В ней представлены компетенции выпускника, как совокупный ожидаемый результат освоения дисциплины. Кроме того, подробно описывается содержание курса по разным видам занятий, учебно-методическое обеспечение, междисциплинарные связи. Учебный процесс по данной дисциплине в достаточной степени обеспечен актуальной основной учебной литературой, имеющейся в научной библиотеке и в читальных залах Воронежского ГАУ. Также обучающемуся предоставляется возможность использования электронных изданий в созданной университетом собственной электронно-библиотечной системе, а также в сторонних ЭБС.

Рабочая программа представляет собой совокупность материалов, позволяющих обучающемуся на должном уровне и качестве освоить данную дисциплину.

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции имеет достаточно развитую и современную материально-техническую базу, что позволяет преподавателям проводить учебные занятия

на высоком уровне. В целом на факультете технологии и товароведения имеются специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации. Для проведения занятий лекционного типа используются комплексы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе.

Таким образом, рецензируемая рабочая программа является актуальной, позволяет подготовить высококвалифицированных, компетентных специалистов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В целом считаю, что рабочая программа по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 «Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности», разработанная Аносовой Мариной Владимировной, доцентом кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Воронежского ГАУ, полностью отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки и может быть рекомендована для ее реализации.

Рецензент

Директор ООО Центр Сертификации:
«Знак качества»



А.Г. Милосердова