

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу **Б1.В.ДВ.03.01** «Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке» для обучающихся по направлению 35.03.07 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** профиль Технология производства и переработки продукции растениеводства, Технология производства и переработки продукции животноводства

Авторы: кандидат химических наук, доцент кафедры математики и физики ФГБОУ Воронежский ГАУ Воищева Ольга Васильевна.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции 7 декабря 2015 г. № 39994. Рабочая программа составлена в соответствии с П ВГАУ 1.1.02-2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке» содержит следующие элементы: титульный лист, содержание (указаны цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний о возможностях изучаемых физических методов анализа, их теоретических основах, границах применимости, практическом применении для контроля технологических процессов и состояния пищевых продуктов при их хранении и переработке. Научить обосновано подходить к выбору оборудования, обеспечивающего минимальную погрешность определения физических параметров, исследуемой продукции.

Ее особенность состоит не только в соблюдении соответствия требованиям государственных образовательных стандартов по указанному направлению, но и в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в отрасли, а также в формировании у обучающихся современного мировоззрения, закрепления теоретических и практических знаний и основ производства и хранения продукции растениеводства.

Цели освоения дисциплины соотносятся с общими целями ОПОП ВО, включая её виды, а именно, производственно-технологическую. Кроме того, они вытекают из объектов профессиональной деятельности выпускника: технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В содержании учебной дисциплины определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной

работы обучающихся, перечислены виды аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание учебной дисциплины состоит из следующих разделов:

Раздел 1. Введение. Спектральные методы анализа.

Раздел 2. Рефрактометрия.

Раздел 3. Электрофизические методы анализа.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины. Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование профессиональных компетенций, определенных ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане. В разделе «Фонд оценочных средств» определены результаты обучения и те формы и методы, которые используются для их контроля и оценки. Все темы, отвечают требованиям современности. В результате изучения дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке» обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:  
Генеральный директор  
ООО «СЗР ЛОГИСТИКА»



Н.Н. Хабаров