

РЕЦЕНЗИЯ

**на базовую часть дисциплин учебного плана образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов разработанную на факультете технологии и товароведения
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ**

Рецензируемая базовая 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.

Базовая часть учебного плана представлена следующими дисциплинами: «Иностранный язык. Физика, История, Основы общей и неорганической химии, Математика, Философия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Инженерная и компьютерная графика, Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности, Экономика, Информатика, Блок Социально-психологические проблемы современного общества, Физическая и коллоидная химия, Пищевая химия, Биохимия, Тепло- и хладотехника пищевых производств, Инженерные основы эксплуатации технологического оборудования в пищевой промышленности, Пищевая микробиология, Процессы и аппараты пищевых производств, Введение в технологию продуктов питания, Правовые основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности, Общая технология отрасли, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура и спорт , рассчитанных на 102 зачетные единицы. Общая трудоемкость базовой части составляет 3672 академических часов, из которых 1615,3 приходится на контактные часы и 2056,7 часа на самостоятельную работу обучающихся. Контроль освоения обучающимися дисциплин базовой части предусматривает форму зачета по дисциплинам: Иностранный язык, Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности, Блок Социально-психологические проблемы современного общества, Физическая и коллоидная химия, Инженерные основы эксплуатации технологического оборудования в пищевой промышленности, Пищевая микробиология, Правовые основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности, Введение в технологию продуктов питания, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура и спорт, форму экзамена по остальным дисциплинам и выполнение курсовых проектов и работ по дисциплинам «Процессы и аппараты пищевых производств», «Общая технология отрасли»,

Структура базовой 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 базовой 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 базовой части учебного плана формируют следующий перечень общекультурных (ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9), общепрофессиональных (ОПК-1; ОПК-2;) 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 базовой части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет учитывать требования работодателей к компетенциям выпускника. Качество содержательной составляющей базовой части учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем технологии производства продуктов питания.

Разработанная базовая 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

Структура рабочих программ дисциплин базовой части включает: предмет, цели и задачи дисциплины, ее место в структуре образовательной программы, перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, объем дисциплины и виды работ, содержание дисциплины, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины. Для определения результатов обучения по дисциплинам базовой части и определения уровня освоения компетенций разработаны фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств по каждой дисциплине базовой части включают перечень компетенций, описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы. Сформированные фонды оценочных средств соответствуют современному уровню развития науки и техники в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Базовая часть учебного плана может быть использована для подготовки обучающихся квалификации «бакалавр» по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Главный инженер
ООО «Евдаково»

М.П.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'А.Н. Петрюченко'.

А.Н. Петрюченко