

РЕЦЕНЗИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

Представленная на рецензию рабочая программа производственной практики (производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) 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.

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

Цель производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) – 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 производства продуктов питания из растительного сырья

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством продуктов питания из растительного сырья, в том числе 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.

Рабочая программа практики нацелена на выработку практических умений и навыков в области профессиональной деятельности, и формирования профессиональных компетенций в рамках осваиваемых видов профессиональной деятельности.

Содержание представленной для рецензирования рабочей программы производственной практики обосновано и в полной мере отвечает требованиям по освоению образовательной программы.

В программе уделено особое внимание вопросам организации работы обучающихся на различных этапах прохождения практики. Четко прописаны

требования к уровню усвоения программы практики, приведены формы отчетности по результатам прохождения практики.

Тематический материал программ практик выстроен логично и последовательно, что дает возможность обучающимся в полной мере освоить практические умения и навыки профессиональной деятельности, а также обеспечит формирование у них общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Рабочая 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) 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 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 представители производства.

Рабочая программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)) соответствует требованиям: Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Представленная на рецензию рабочая программа производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) 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.

Начальник цеха производства спецжиров
ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»



А.В. Скиданов