

Рецензия

на вариативную часть дисциплин образовательной программы прикладного бакалавриата по направлению

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», реализуемую в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Рецензируемая вариативная часть образовательной программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199 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 5 апреля 2017 г. № 301.

Вариативная часть учебного плана представлена следующими дисциплинами: «Экономика и организация предприятий отрасли», «Инженерная экология», «Биохимия и биоконверсия сырья животного происхождения», «Микробиология в отрасли», «Основы животноводства и рыбоводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения», «Анатомия пищевого сырья», «Технология продуктов животного происхождения», «Проектирование отрасли», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения», «Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли», «Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения», «Физическая культура и спорт (элективные дисциплины)» и по выбору: «Конкурентоспособность продукции животного происхождения», «Основы маркетинга», «Основы разработки нормативных документов», «Основы документооборота и отчетности на предприятиях отрасли», «Основы технологии производства продуктов (рабочая профессия)», «Технология переработки сырья животного происхождения (рабочая профессия)», «Технология хранения, транспортирования и реализации продукции животного происхождения», «Высокотехнологичная обработка и упаковка пищевых продуктов животного происхождения», «Санитария и гигиена отрасли», «Санитарно-гигиенические основы производства продукции животного происхождения», «Научные основы производства продуктов питания животного происхождения», «Авторское и патентное право», «Статистические методы анализа в отрасли», «Методы обработки результатов исследований», «Системы менеджмента качества», «Менеджмент качества»

продукции животного происхождения», «Пищевые и биологически активные добавки», «Пищевые добавки в производстве продукции животного происхождения»

Общая трудоемкость базовой части составляет 106 зачетных единицы; 4144 академических часов, в том числе 1934,55 контактных часов и 2209,45 часов самостоятельной работы обучающихся. Контроль освоения обучающимися дисциплин вариативной части предусматривает следующие формы: зачет, экзамен, курсовая работа.

Структура вариативной части учебного плана в целом логична и последовательна. Анализ рабочих дисциплин позволяет сделать вывод о качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Учебная работа в процессе подготовки бакалавров организуется в следующих формах: лекции, практические занятия, групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся. В учебном процессе рецензируемой вариативной части предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, разбор конкретных ситуаций, работу в малых группах, кейсы.

Дисциплины рецензируемой вариативной части учебного плана формируют следующий перечень общекультурных компетенций (ОК-3; ОК-7; ОК-8), общепрофессиональных (ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4) и профессиональных компетенций (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-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28), предусмотренных ФГОС ВО. К преподаванию дисциплин вариативной части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет формировать компетенции выпускников в соответствии требованиями работодателей. Качество содержательной составляющей вариативной части учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных проблем в области производства продуктов питания животного происхождения. Разработанная вариативная часть дисциплин учебного плана имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материально-техническими средствами. Представлены рабочие программы и фонды оценочных средств всех заявленных дисциплин, качество которых не вызывает сомнений.

Структура рабочих программ дисциплин вариативной части включает: предмет, цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы, перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, объём дисциплины и виды работ, содержание дисциплины, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины.

Для определения результатов обучения по дисциплинам вариативной части и определения уровня освоения компетенций разработаны фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств по каждой дисциплине вариативной части включают перечень компетенций, описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания, типовые контрольные за-

дания и методические материалы. Сформированные фонды оценочных средств соответствуют современному уровню развития науки и техники в области производства продуктов питания животного происхождения.

Исходя из перечня дисциплин вариативной части, содержания их рабочих программ, фондам оценочных средств вариативная часть образовательной программы позволяет сформировать компетенции бакалавра, отвечающего современным запросам перерабатывающих предприятий в области пищевых продуктов и отвечает требованиям регионального рынка труда.

Главный мастер консервного отделения
ООО «Мясокомбинат Бобровский» »



Н.В. Власова

