

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211.

Рецензируемая программа включает: общие положения; характеристику профессиональной деятельности выпускника; компетенции выпускника; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата; ресурсное обеспечение ОПОП, характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников и нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса; оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственных практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению, а также подготовить выпускников, освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой, расчетно-проектной.

Программа отвечает основным требованиям стандарта. Ее структура включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики» и Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В базовой части Блока 1 указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативной части Блока 1 указан самостоятельно сформированный вузом перечень дисциплин в соответствии с направлением и профилем подготовки бакалавров.

В Блок 2 входят учебные и производственные практики, включая преддипломную практику.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и защиту ВКР.

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц.

Учебным планом предусматриваются факультативы, общая трудоемкость которых 4 зачетные единицы.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также ведущие специалисты пищевой отрасли.

Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений.

Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем отрасли.

Содержание программ учебной, производственной в том числе преддипломной практик свидетельствует о способности сформировать практические навыки обучающихся. Базами для прохождения практик служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности, а так же структурные подразделения ВГАУ.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Разработанная ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Обеспеченность ОПОП научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» соответствуют требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (редот 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211

Представленная на рецензию ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов может быть реализована в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ для подготовки бакалавров.

Генеральный директор
ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»



Зуев Н.В.