

## РЕЦЕНЗИЯ

**на базовую часть дисциплин учебного плана образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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, История, Философия, Экономика, Математика, Информатика, Физика, Основы общей и неорганической химии, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности, Психология профессиональной деятельности, Основы сопротивления материалов при проектировании пищевых предприятий, Детали машин и основы конструирования в пищевой промышленности, Инженерные основы эксплуатации технологического оборудования в пищевой промышленности, Процессы и аппараты пищевых производств, Правовые основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности, Безопасность жизнедеятельности, Тепло- и хладотехника пищевых производств, Общая технология отрасли, Технология переработки масличных и эфиромасличных культур, Технология хранения растительного сырья, Технология переработки растительных масел и жиров, Введение в технологию продуктов питания, Физическая культура и спорт, рассчитанных на 101 зачетную единицу. Общая трудоемкость базовой части составляет 3636 академических часов, из которых 1620,4 приходится на контактные часы и 2015,6 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, Психология профессиональной деятельности, Основы сопротивления материалов при проектировании пищевых предприятий, Детали машин и основы конструирования в пищевой промышленности, Инженерные основы эксплуатации технологического оборудования в пищевой промышленности Правовые основы предпринимательской деятельности в пищевой промышленности, Безопасность жизнедеятельности Введение в технологию продуктов питания, 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», «Технология переработки масличных и эфиромасличных культур», «Технология хранения масличных культур»

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 предполага-

