

Рецензия

на базовую 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 базовая 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.

Базовая часть учебного плана представлена следующими дисциплинами: «Иностранный язык», «История», «Философия», «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика», «Математика», «Информатика», «Физика», «Химия», «Информационные и коммуникационные технологии в отрасли», «Культурология», «Правоведение», «Общая технология отрасли», «Технологическое оборудование отрасли», «Технохимический контроль на предприятиях отрасли», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Инженерная и компьютерная графика», «Теоретическая и прикладная механика», «Пищевая химия», «Физическая культура и спорт», «Введение в технологию отрасли», «Русский язык и культура речи».

Общая трудоемкость базовой части составляет 98 зачетных единицы; 3528 академических часов, в том числе 1483,35 контактных часов и 2044,65 часов самостоятельной работы обучающихся. Контроль освоения обучающимися дисциплин базовой части предусматривает следующие формы: зачет, экзамен, курсовая работа.

Структура базовой 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 базовой части предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, разбор конкретных ситуаций, работу в малых группах, кейсы.

Дисциплины рецензируемой базовой части учебного плана формируют следующий перечень общекультурных компетенций (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9), общепрофессиональных (ОПК-1, 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 базовой части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет формировать компетенции выпускников в соответствии требованиями работодателей. Качество содержательной составляющей базовой части учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных проблем в области производства продуктов питания животного происхождения. Разработанная базовая 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 базовой части включает: предмет, цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы высшего образования, перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных 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 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 высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Перечень дисциплин базовой части, их содержание в рабочих программах и фондах оценочных средств, образовательной программы высшего образования позволяют сформировать компетенции бакалавра, отвечающего современным тенденциям и потребностям предприятий работающих в области производства пищевых продуктов, в том числе продук питания животного происхождения.

Начальник отдела
ООО «Русская олива», к.т.н.



И.В. Поленов