

## РЕЦЕНЗИЯ НА ПРОГРАММУ

Государственной итоговой аттестации

по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел»

Представленная на рецензию программа Государственной итоговой аттестации 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 Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел.

Программа ГИА представляет собой документ разработанный факультетом технологии и товароведения ВГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований масложировой промышленности.

Целью ГИА является оценка сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом в соответствии с профилем «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел» образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и в сфере деятельности:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)

26 Химическое, химико- технологическое производство (в сфере производства моющих средств и эфирных масел)

Программа ГИА включает в себя: планируемые результаты освоения образовательной программы; объем государственной итоговой аттестации и ее виды; требования к ВКР и порядок их выполнения; фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации.

Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных потребностей производства. По своему содержанию ВКР предлагают решение конкретных задач в области производства и переработки растительных масел и жиров. Тематика ВКР соответствует задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматривается, и обновляется с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

Программа ГИА предусматривает руководство бакалаврской выпускной работой как преподавателями выпускающей кафедры, так и, высококвалифицированными специалистами организаций, предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающими практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

Фонды оценочных средств (ФОС) ГИА учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у выпускников компетенций по видам деятельности

и, степень общей готовности к профессиональной работе. Следует отметить, что созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций выпускников к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей в качестве внешних экспертов активно используются работодатели.

Программа государственной итоговой аттестации и ФОСы 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041

Представленная на рецензию программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Начальник цеха  
Производства не модифицированных жиров  
ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»



Палёха М.Ю