

## **РЕЦЕНЗИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Производственной практики, преддипломной практики, в т.ч. научно-исследовательская работы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел»

Представленная на рецензию рабочая программа производственной практики 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.

Рабочая программа практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной образовательной программы высшего образования, она обеспечивает единый комплексный подход к организации производственной практической деятельности, системность, непрерывность и преемственность обучения.

Целями производственной практики, преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;

- сбор, систематизация и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы,

- получения профессиональных умений, навыков и опыта профессиональной деятельности в условиях предприятий пищевой, в том числе масложировой промышленности.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством продуктов питания из растительного сырья, в том числе производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности, а так же структурные подразделения ВГАУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Рабочая программа практики нацелена на выработку практических умений и навыков в области профессиональной деятельности, и формирования профессиональных компетенций в рамках осваиваемых видов профессиональной деятельности в сфере

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)

Содержание представленной для рецензирования рабочей программы производственной практики обосновано и в полной мере отвечает требованиям по освоению образовательной программы.

В программе уделено особое внимание вопросам организации работы обучающихся на различных этапах прохождения практики. Четко прописаны требования к уровню усвоения программы практики, приведены формы отчетности по результатам прохождения практики.

Тематический материал программ практик выстроен логично и последовательно, что дает возможность обучающимся в полной мере освоить практические умения и навыки профессиональной деятельности, а также обеспечит формирование у них общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Рабочая программа практики предусматривает руководство практикой как преподавателями выпускающей кафедры, так и высококвалифицированными специалистами организаций, предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающими практическим опытом работы.

Фонды оценочных средств (ФОС) производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности к профессиональной работе.

Следует отметить, что созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности с этой целью кроме преподавателей в качестве внешних экспертов активно используются представители производства.

Рабочая программа производственной практики организационно-управленческой практики соответствует требованиям: Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Представленная на рецензию рабочая программа производственной практики, 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 спецжиров  
ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»

М.П.



А.В. Скиданов