

РЕЦЕНЗИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

Учебная практика, технологическая практика по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки бакалавров «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел»

Представленная на рецензию рабочая программа учебной 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 учебной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования, она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической деятельности, системность, непрерывность и преемственность обучения.

Цель учебной практики, технологической – закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы в основных цехах производства, влияние различных факторов на формирование качества готовой продукции; организацию контроля качества сырья и готовой продукции, экологические аспекты производства продуктов питания из растительного сырья.

Местом проведения практики служат учебные и производственные подразделения ВУЗа, предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством продуктов питания из растительного сырья, в том числе масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности. Способ проведения выездной и стационарный.

Рабочая программа практики нацелена на выработку первичных практических умений и навыков, в сфере профессиональной 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)

Содержание представленной для рецензирования рабочей программы учебной 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 программы практики выстроен логично и последовательно, что дает возможность обучающимся в полной мере получить первичные практические умения и навыки профессиональной деятельности и научно-исследовательской работы, а также обеспечит

формирование у них общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Рабочая программа практики предусматривает руководство практикой преподавателями выпускающей кафедры.

Фонды оценочных средств (ФОС) учебной практики, технологической 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 дальнейшему изучению спец. дисциплин и профессиональной работе.

Рабочая программа учебной практики, технологической соответствует требованиям: Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Начальник цеха производства спецжиров
ООО «Эфо-Пищевые ингредиенты»

М.П.



А.В. Скиданов