

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочие программы и фонды оценочных средств дисциплин образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения», разработанные в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Для обеспечения выполнения требований ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 года №936, зарегистрированным в Минюсте РФ 26 августа 2020 г., регистрационный №59460., разработаны рабочие программы дисциплин и практик, включая фонды оценочных средств.

Учебный план данной образовательной программы содержит обязательную часть, часть, формируемую участниками образовательных отношений, и факультативы, направленные на углубление профессиональных знаний обучающихся.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины, обеспечивающие формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, разработанных университетом самостоятельно.

Обязательная часть учебного плана по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» представлена следующими дисциплинами: «Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности», «Управление проектами», «Правоведение и правовые основы противодействия коррупции», «Психология», «Русский язык и культура речи», «Физическая культура и спорт», «Основы инклюзивного взаимодействия», «Экономика», «Математика», «Химия», «Физика», «Инженерная и компьютерная графика», «Экология пищевых производств», «Биохимия», «Механика», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли», «Пищевая микробиология», «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения», «Пищевая химия», «Технологическое оборудование отрасли», «Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами» «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту».

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 57,48% общего объема программы бакалавриата, что полностью соответствует требованиям Федерального государственного

образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (по требованиям ФГОС ВО не менее 40%).

Профессиональные компетенции, установленные университетом, формируются при освоении дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включает в себя следующие дисциплины: «Введение в технологию отрасли», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Основы животноводства», «Общая технология отрасли», «Производство и переработка органической продукции животного происхождения», «Авторское и патентное право отрасли», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли», «Подтверждение соответствия органической продукции животного происхождения», «Технология продуктов животного происхождения», «Проектирование предприятий отрасли», «Современные технологии продуктов животного происхождения», «Пищевые добавки», «Экономика и управление производством», «Системы менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения», «Технология функциональных продуктов животного происхождения», «Основы разработки нормативных документов отрасли», «Конкурентоспособность продукции животного происхождения»

По всем дисциплинам учебного плана разработаны рабочие программы, включающие фонды оценочных средств. Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г

Структура рабочих программ дисциплин: общая характеристика дисциплины, планируемые результаты обучения по дисциплине, объем дисциплины и виды работ, содержание дисциплины, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, материально-техническое и программное обеспечение дисциплины.

Для определения результатов обучения по дисциплинам и определения уровня освоения компетенций в рабочей программе каждой дисциплины представлен фонд оценочных средств, включающий этапы формирования компетенций, шкалы и критерии оценивания достижения компетенций, оценочные материалы промежуточной аттестации, оценочные материалы текущего контроля, задачи для проверки умений и навыков, систему оценивания достижения компетенций. Сформированные фонды оценочных средств соответствуют современному уровню развития науки и техники в области товароведения и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции, и позволяют в полной мере оценить знания,

умения и навыки как на этапе текущей, так и промежуточной аттестации. ФОСы разработаны с учетом направленности (профиля) данной образовательной программы и выбранных видов профессиональной деятельности, сопряженных с трудовыми функциями профессиональных стандартов.

Анализ рабочих программ дисциплин позволяет сделать вывод об их соответствии цели и задачам образовательной программы и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Учебная работа в процессе подготовки бакалавров организуется в следующих формах: лекции, практические занятия, лабораторные работы, групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся. К преподаванию дисциплин привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет соответствовать требованиям работодателей к компетенциям выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины и их содержание способствуют формированию трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа, сопряженная с профессиональными стандартами:

- 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) Разработанная образовательная программа высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение соответствует требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и нормативно-методическим документам Министерства образования и науки Российской Федерации.

Таким образом, образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения» может быть реализована на база ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Главный мастер консервного отделения
ООО «Мясокомбинат «Бобровский»»



Н.В. Власова

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочие программы и фонды оценочных средств практик образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения», разработанные в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Практика - вид учебной деятельности, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рабочие программы практик, включая фонды оценочных средств, разработаны для обеспечения выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 года №936, зарегистрированным в Минюсте РФ 26 августа 2020 г., регистрационный №59460.

В образовательной программе бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» практики входят в Блок 2 и подразделяются на учебную и производственную.

Учебная практика является начальным звеном в подготовке обучающихся к профессиональной деятельности и проводится в целях получения первичных профессиональных навыков. По направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» предусмотрен следующий тип учебной практики:

- учебная практика, ознакомительная практика.

Важным этапом подготовки выпускников к решению задач профессиональной деятельности является производственная практика, которая подразделяется на следующие типы:

- производственная практика, технологическая практика
- производственная практика, научно-исследовательская работа
- производственная практика, преддипломная практика.

В основе производственной технологической практики лежит активная самостоятельная работа обучающихся на предприятиях с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Производственная практика, научно-исследовательская работа –

предполагает более глубокое погружение в изучение методов оценки качественных характеристик сырья для производства и готовых продуктов животного происхождения.

Преддипломная практика - завершающий этап подготовки обучающихся, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Рабочие программы и фонды оценочных средств по практикам направлены на формирование общепрофессиональных компетенций, установленных образовательным стандартом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 года №936, зарегистрированным в Минюсте РФ 26 августа 2020 г., регистрационный №59460 и профессиональных компетенций, разработанных самостоятельно на основе профессионального стандарта:

- 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040)

Рецензируемые рабочие программы практик отражают общую характеристику практики, планируемые результаты обучения при прохождении практики, объем практики и ее содержание, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике, учебно-методическое и информационное обеспечение практики, материально-техническое и программное обеспечение практики.

Фонды оценочных средств по практикам позволяют в полной мере оценить знания, умения и навыки обучающихся на этапе промежуточной аттестации, и разработаны с учетом направленности (профиля) образовательной программы «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения», и выбранных видов профессиональной деятельности. Фонды оценочных средств в рабочих программах практик включают этапы формирования компетенций, шкалы и критерии оценивания достижения компетенций, материалы для оценки достижения компетенций и систему оценивания достижения компетенций. ФОСы практик позволяют в полной мере оценить готовность выпускника выполнять трудовые функции и

трудовые действия, установленные сопряженными с образовательной программой профессиональными стандартами.

Основными местами прохождения практик являются как структурные подразделения ВГАУ, так и предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. Предприятия по производству продуктов питания животного происхождения.

Анализ рабочих программ практик позволяет сделать вывод о соответствии цели и задач образовательной программы, сопряженной с профессиональными стандартами, и достаточном уровне методического и материально-технического обеспечения. Содержание программ практик соответствует компетентностной модели выпускника, отражает сущность актуальных проблем в области производства продуктов питания животного происхождения и соответствует современному уровню развития науки и техники в области разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания животного происхождения.

Таким образом, рабочие программы практик по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» могут быть рекомендованы к использованию в учебной процессе ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

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



И.В. Поленов