

## Рецензия

**на базовую часть дисциплин образовательной программы академической магистратуры по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», реализуемую в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»**

Рецензируемая базовая часть образовательной программы академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № 295 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: «Философия и методология науки и техники», «Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения», «Бизнес-планирование», «Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения».

Общая трудоемкость базовой части составляет 24 зачетных единиц; 864 академических часов, в том числе 296,85 контактных часов и 567,15 часов самостоятельной работы обучающихся. Контроль освоения обучающимися дисциплин базовой части предусматривает следующие формы: зачет – «Философия и методология науки и техники», курсовая работа и экзамен – «Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами», зачет – «Иностранный язык в профессиональной деятельности»; зачет, курсовая работа и экзамен – «Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения»; курсовая работа и экзамен – «Бизнес-планирование»; зачет – «Основы разработки

нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения».

Структура базовой части учебного плана в целом логична и последовательна. Анализ рабочих дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Учебная работа в процессе подготовки магистров 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.

Дисциплины рецензируемой базовой части учебного плана формируют следующий перечень общекультурных компетенций (ОК-1, ОК-2, ОК-3), общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5) и профессиональных компетенций (ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21), предусмотренных ФГОС ВО. К преподаванию дисциплин базовой части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав что позволяет соответствовать требованиям работодателей к компетенциям выпускника. Качество содержательной составляющей базовой части учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных проблем в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. 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, ее место в структуре образовательной программы, перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, объем 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, шкалы 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.

Судя по перечню дисциплин базовой части, содержанию их рабочих программ, фондам оценочных средств, базовая учебная основная профи-

ональной образовательной программы позволяет сформировать компетенции магистра, отвечающего современным запросам перерабатывающих предприятий в области пищевых продуктов, в том числе, функционального и специализированного назначения.

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



Поленов И. В.