

Рецензия

на вариативную часть дисциплин учебного плана 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 вариативная 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 университетом и направленную на усвоение дисциплин направленности в рамках компетенций, установленных Федеральным образовательным стандартом 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. Разработанные документы соответствуют «Порядку 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.

Вариативная часть Блока 1 учебного плана представлена следующими дисциплинами: «Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения», «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», «Статистические методы исследования пищевых систем», «Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья», «Авторское и патентное право в пищевой промышленности», «Системы менеджмента качества и безопасности».

Общая трудоемкость вариативной части составляет 36 зачетных единиц. Контроль освоения обучающимися дисциплин вариативной части предусматривает следующие формы: зачет – «Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения», экзамен – «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», зачет – «Статистические методы исследования пищевых систем»; экзамен – «Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья»; за-

чет – «Авторское и патентное право в пищевой промышленности»; экзамен – «Системы менеджмента качества и безопасности».

В состав вариативной части Блока 1 входят дисциплины по выбору: «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов» или «Экспертиза качеств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»; «Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения или «Планирование и организация НИР в отрасли»; «Конкурентоспособность. Методы ее оценки» или «Маркетинговые исследования». Содержание дисциплин по выбору отражает направленность образовательной программы – «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Структура вариативной части учебного плана в целом логична и последовательна. Дисциплины вариативной части соответствуют видам профессиональной деятельности и направленности образовательной программы. Включенные в план дисциплины раскрывают различные аспекты в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: применение технического законодательства в научно-исследовательской, научно-производственной и производственной деятельности организаций различных организационно-правовых форм; функционирование товарного менеджмента на предприятии; использование методов математической статистики для обработки экспериментальных данных и оценки рисков; качества сырья и готовой продукции; изучение химической структуры и свойств пищевых макро-, микроингредиентов и функциональных ингредиентов продовольственного сырья растительного и животного происхождения и их химических превращений, протекающих при хранении и переработке; значение объектов авторского права в современном экономическом обороте; изучение принципов и особенностей построения систем менеджмента качества на предприятиях различных форматов.

Учебная работа в процессе подготовки магистров организуется в следующих формах: лекции, практические занятия, групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся. В учебном процессе рецензируемой вариативной части предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, разбор конкретных ситуаций, работу в малых группах, выполнение ситуационных заданий и др.

Дисциплины рецензируемой вариативной части учебного плана формируют общепрофессиональные компетенции: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; и профессиональные компетенции: ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, предусмотренные ФГОС ВО. К преподаванию дисциплин вариативной части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет соответствовать требованиям работодателей к компетенциям выпускника.

Фонды оценочных средств по каждой дисциплине вариативной части включают перечень компетенций, описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания, типовые контрольные задания и мето-

дические 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 вариативной части, содержанию их рабочих программ, фондам оценочных средств, вариативная часть основной профессиональной образовательной программы позволяет сформировать компетенции магистра, отвечающего современным запросам перерабатывающих предприятий в области пищевых продуктов, в том числе систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Руководитель органа по сертификации
Воронежского филиала
ФГБУ «Федеральный центр оценки безопасности
и качества зерна и продуктов его переработки»

