Рецензия

на производственные практики основной профессиональной 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», реализуемой в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по направлению подготовки магистра 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой комплекс основных характеристик образования, в том числе программ практик и фондов оценочных средств по практикам.

Рецензируемая ОПОП магистратуры включает производственные практики:

- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика;
 - производственная практика, научно-исследовательская работа;
 - производственная практика, преддипломная практика.

Практика носит комплексный характер и на всех этапах последовательно направлена на глубокое теоретическое изучение индивидуально поставленной перед обучающимся научно-практической проблемы в области инновационных технологий пищевых продуктов специализированного и функционального назначения; ознакомления с практическим опытом внедрения и реализации технологий; разработки научно-исследовательского характера в области поставленной проблемы, обобщения полученных сведений и результатов; формирование рекомендаций в области поставленной проблемы.

Практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО носит стационарный характер и, судя по представленным материалам, в полной мере использует потенциал как университета, так и структурных подразделений, занимающихся разработкой новой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения, перерабатывающих предприятий г. Воронежа.

Фонды оценочных средств практик включают перечень планируемых результатов прохождения практик, перечень оценочных средств, типовых контрольных заданий, шкал и критериев оценивания.

В программах практик приведены методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Следует отметить реализацию на практике интерактивных методов обучения, в том числе в рамках круглых столов, проведение которых по итогам практик предусмотрено программами практик.

Учитывая содержание планируемых результатов обучения, материально-технический, кадровый, информационный потенциал университета; потенциал пищевых предприятий г. Воронежа, внедряющих и реализующих инновационные технологии пищевых продуктов, в том числе специализированного и функционального и назначения, считаю, что разработанные программы практик и фонды оценочных средств отвечают целям и задачам образовательной программы и будут способствовать формированию компетенций выпускников в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Заместитель

руководителя Департамента аграрной политики

Воронежской области
начальник отдела переработки и реализации

сельхозпродукции

Попов А.Ю.