

Рецензия

на рабочие программы и фонды оценочных средств дисциплин образовательной программы высшего образования по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», разработанные в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Для обеспечения выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 946 и зарегистрированным в Минюсте России 27 августа 2020 г., № 59504, разработаны рабочие программы дисциплин и практик, включая фонды оценочных средств.

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

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

Обязательная часть учебного плана по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения представлена следующими дисциплинами: Методология и методы исследования в профессиональной деятельности, Проектный менеджмент, Психология современного саморазвития, Коммуникативные технологии профессионального общения, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Основы межкультурного взаимодействия, Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами, Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения, Бизнес-планирование, Системы менеджмента качества и безопасности.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 54,8 % общего объема программы магистратуры, (по требованиям ФГОС ВО не менее 20 %).

Профессиональные компетенции, установленные университетом, формируются при освоении дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений. Часть, формируемая участниками образовательных от-

ношений, включает в себя следующие дисциплины, установленные образовательной организацией, и соответствует направленности образовательной программы «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»: Товарный менеджмент 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, Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения, Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов, Конкурентоспособность. Методы ее оценки, Конкурентоспособность. Методы ее оценки, Маркетинговые исследования.

По всем дисциплинам учебного плана разработаны рабочие программы, включающие фонды оценочных средств. Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.10 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке образовательных программ, введенное в действие приказом ректора № 273 от 24.09.2020 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 менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и позволяют в полной мере оценить знания, умения и навыки как на этапе текущей, так и промежуточной аттестации. ФОСы разработаны с учетом направленности данной образовательной программы и выбранных видов профессиональной деятельности, сопряженных с трудовыми функциями профессиональных стандартов.

Анализ рабочих программ дисциплин позволяет сделать вывод об их соответствии целям и задачам образовательной программы и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Учебная работа в процессе подготовки магистров 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 профессиональным стандартом 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 г., регистрационный № 58531), а также в соответствии с форсайт-сессией работодателей с Воронежским ГАУ.

Разработанная образовательная программа высшего образования по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» 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 19.04.05, направленности подготовки «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» может быть реализована на базе ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ».

Зам. директора
по научной и инновационной
деятельности ООО «Фиш Поинт»,
д.т.н., проф.



Дворянинова О.П.