

Рецензия
на рабочие программы и фонды оценочных средств практик
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»

Образовательная программа по направлению подготовки 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.

В образовательной программе по направлению подготовки 19.04.05 практики входят в Блок 2 Практики:

- к обязательной части относятся две практики – учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) и производственная практика, научно-исследовательская работа;

- к части, формируемой участниками образовательных отношений относятся производственная практика, технологическая практика и производственная практика, преддипломная практика.

Рабочие программы практик, включая фонды оценочных средств, разработаны 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.

Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) направлена на изучение методических и методологических основ планирования научных исследований в области менеджмента качества и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения.

Производственная практика, научно-исследовательская работа имеет целью формирование умений и навыков в области решения задач научно-исследовательского характера в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; самостоятельной научно-исследовательской работы.

Производственная практика, технологическая практика предназначена для закрепления теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в производственных условиях пищевых предприятий.

Производственная практика, преддипломная практика имеет цель формирования умений и навыков решения задач технологического, научно-исследовательского и организационно-управленческого характера в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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 образовательной программы 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 сопряженным с образовательной программой профессиональным стандартом 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Основными местами прохождения практик являются как структурные подразделения ВГАУ, так и предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции; учреждения, осуществляющие контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.

Анализ рабочих программ практик позволяет сделать вывод о соответствии цели и задач образовательной программы, сопряженной с профессиональным стандартом, и достаточном уровне методического и материально-технического обеспечения. Содержание программ практик соответствует компетентностной модели выпускника, отражает сущность актуальных проблем в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и соответствует современному уровню развития науки и технологий, экспертизы и управления в сфере производства и продуктов функционального и специализированного назначения.

Таким образом, рабочие программы практик по направлению подготовки 19.04.05, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Начальник отдела
ООО «Русская Олива»,
кандидат технических наук



Поленов И. В.