

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

Представленная на рецензию ОПОП, составлена в соответствие с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». Представляет собой систему документов, разработанную факультетом технологии и товароведения ВГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований.

Целью ОПОП по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» является подготовка выпускников освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой и расчетно-проектной.

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы.

Фонды оценочных средств ОПОП позволяет проанализировать сформированность компетенций и установить уровень соответствия подготовки выпускников. Формируемые компетенции обеспечивают соответствие качества образования требованиям масложировой промышленности региона.

Представленные материалы обеспечивают реализацию образовательной технологии прикладного бакалавриата.

Выпускник, освоивший программу прикладного бакалавриата которая ориентирована на производственно-технологическую, организационно-управленческую и расчетно-проектную деятельность сможет решать профессиональные задачи в области: организации производства и обслуживания на пищевых предприятиях; хранения и переработки продовольственного сырья, эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий; организации входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственного контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управления качеством готовой продукции; разработки новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности.

Освоение компетенций в части практических умений и владения профессиональными приемами производства и переработки растительных масел и жиров осуществляется в рамках заключенных договоров с такими предприятиями, как: ЗАО «Завод растительных масел Бобровский», ООО «ЗРМ Эртильский», ООО «ОЛСАМ», ООО «Чернянский завод растительных масел», ООО «Агро-Ленд», ООО «Богучарский ЗРМ», ООО «Масложиркомбинат Россошанский», ООО «Бунге СНГ» и др.

Кадровое, библиотечно-информационное и материально-техническое обеспечение образовательной программы, соответствует современному уровню развития масло - жировой промышленности региона.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа соответствует требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. отред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211.

Представленная на рецензию основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» может быть реализована на базе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Руководитель Департамента
Аграрной политики Воронежской области



А.Ю. Квасов

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестации
прикладного бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел
и парфюмерно-косметических продуктов»

Представленная на рецензию программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

Программа ГИА представляет собой документ, разработанный факультетом технологии и товароведения ВГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований масложировой промышленности.

Целью ГИА является оценка сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом, в соответствии с профилем образовательной программы Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов и видами деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой, расчетно-проектной.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя: планируемые результаты освоения образовательной программы; объем государственной итоговой аттестации и ее виды; требования к ВКР и порядку их выполнения; фонд оценочных средств государственной итоговой.

Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных особенностей территории и производства. По своему содержанию темы ВКР предлагают решение конкретных задач в области производства и переработки растительных масел и жиров. Тематика ВКР соответствует задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматривается, и обновляется с учетом изменений в производстве, достижениях науки и техники.

Программа ГИА предусматривает руководство бакалаврской работой как преподавателями выпускающей кафедры, так и высококвалифицированными специалистами организаций – заказчиков, других предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающие практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

Фонды оценочных средств ГИА учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у выпускников компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной работе. Следует отметить, что созданы условия для максимального приближения системы оцен-

ки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности

Программа государственной итоговой аттестации соответствует требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. отред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211.

Представленная на рецензию программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Генеральный директор
ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»



Н.В. Зув



РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
прикладной бакалавриат

Представленная на рецензию программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль подготовки Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Программа практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы бакалавра, она обеспечивает единый комплексный подход к организации производственной практической деятельности, системность, непрерывность и преемственность обучения.

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы в основных цехах производства, влияние различных факторов на формирование качества готовой продукции; организацию контроля качества сырья и готовой продукции, экологические аспекты переработки сельскохозяйственного сырья.

Практика проводится выездным способом в сосредоточенном режиме в 6 семестре.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программа практики предусматривает руководство практикой как преподавателями выпускающей кафедры, так и, высококвалифицированными специалистами организаций, предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающими практическим опытом работы.

Фонды оценочных средств (ФОС) производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество формирования у обу-

чающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности к профессиональной работе. Следует отметить, что созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей в качестве внешних экспертов активно используются работодатели.

Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) соответствует требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (редот 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383

Представленная на рецензию Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Главный инженер

ПАО «Воронежский масложировой комбинат»



А.Н. Петрюченко

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
прикладной бакалавриат

Представленная на рецензию программа производственной преддипломной практики составлена в соответствие с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль подготовки Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Программа практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы бакалавра, она обеспечивает единый комплексный подход к организации производственной практической деятельности, системность, непрерывность и преемственность обучения.

Цель производственной преддипломной закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; сбор, систематизация и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Практика проводится выездным или стационарным способом в сосредоточенном режиме в 8 семестре в течение 4-х недель.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности а так же структурные подразделения ВГАУ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программа производственной преддипломной практики предусматривает руководство практикой как преподавателями выпускающей кафедры, так и, высококвалифицированными специалистами организаций, предприятий и учреждений, в области масложирового производства, обладающими практическим опытом работы.

Фонды оценочных средств (ФОС) производственной преддипломной практики учитывают все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности к профессиональной работе. Следует отметить, что созданы условия для макси-

мального приближения системы оценки и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей в качестве внешних экспертов активно используются работодатели.

Программа производственной преддипломной практики соответствует требованиям:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383

Представленная на рецензию Программа производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов может быть реализована в учебном процессе ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Главный инженер

ПАО «Евдаковский масложировой комбинат»



 А.Н. Петрюченко