

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по основной профессиональной образовательной программе высшего образования  
Дата подписания: 20.07.2023 11:05:47  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a025b514a551ee5ddc340496512d

## РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки, Технология бродильных производств и виноделие, квалификация «Бакалавр», разработанную коллективом преподавателей кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки - Технология бродильных производств и виноделие квалификация, «Бакалавр», представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 211.

Рецензируемая программа включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности выпускника; компетенции выпускника ОПОП бакалавриата, формируемые в результате освоения бакалаврской программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки - Технология бродильных производств и виноделие квалификация, «Бакалавр»; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации бакалаврской программы; фактическое ресурсное обеспечение бакалаврской программы; характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников; фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью ОПОП является развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, в частности способности к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию, способности понимать социальную значимость своей будущей профессии, высокой мотивации к профессиональной деятельности, способствующей его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

Программа отвечает основным требованиям стандарта. Ее структура включает следующие блоки: Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 "Практики", который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц.

Содержание ОПОП не противоречит ФГОС ВО.

Календарный учебный график составлен в соответствии с предъявленными требованиями.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также ведущие практические деятели.

Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин обязательной части, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день экономических проблем.

Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Учебная работа студентов в ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие, организуется в следующих формах: лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, коллоквиумы, самостоятельная работа, научно-исследовательская работа, практики.

В учебном процессе рецензируемого ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, тренинги, метод проектов, работу в малых группах и др.

Содержание программы преддипломной практики свидетельствует о ее способности сформировать практические навыки студентов. Базой для прохождения преддипломной практики являются предприятия пищевой промышленности Республики Адыгея и Краснодарского края.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень форсированности компетенций обучающихся.

Разработанная ОПОП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций,

предусмотренных ФГОС ВО. Обеспеченность ОПОП научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) от общего количества научно-педагогических работников организации более 98% (по стандарту - не менее 70 %).

Доля научно-педагогических работников, имеющего ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет 100%,

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО.

Разработанная ОПОП имеет высокий уровень обеспеченности учебно- методической документацией и материалами. Представлены программы всех заявленных дисциплин, практик и итоговой государственной аттестации. Качество рецензируемой ОПОП не вызывает сомнений. Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «Бакалавр» по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие.

Главный технолог

ООО «Белореченский пивоваренный завод»



В.А. Айвазов