

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по основной образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю «Пищевая биотехнология» реализуемой на кафедре «Технология пищевых продуктов и биотехнологии» Ивановского государственного химико-технологического университета

Рецензируемая основная образовательная программа (ООП) по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю «Пищевая биотехнология» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Ивановским государственным химико-технологическим университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) данного направления (бакалавриат).

Рецензируемая ООП включает: учебный план и графики прохождения учебного процесса, перечень формируемых компетенций, рабочие программы всех учебных дисциплин, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, ресурсное и нормативно-методическое обеспечение, фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации, кадровый состав и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Учебный план полностью соответствует ФГОС ВО, объем вариативных дисциплин составляет 45 % трудоемкости теоретического обучения, 37,7% трудоемкости вариативных дисциплин отводится на дисциплины по выбору студента.

В учебный план, наряду с общеобразовательными дисциплинами, включены дисциплины: Основы биохимии и молекулярной биологии, Общая биология и микробиология, Физиология питания, Основы биотехнологии, Химия биологически активных веществ, Химия ферментов, Введение в кинетику ферментативных реакций, Методы анализа пищевых продуктов, Пищевые и биологически активные добавки, Технологии пищевых производств, Пищевая биотехнология, Научные основы производства пищевых продуктов, Биологическая безопасность пищевых продуктов, Товароведение пищевых продуктов, Основы промышленной санитарии биотехнологических производств, Проектирование комбинированных продуктов питания, Органолептический анализ пищевых продуктов, Биохимия молока, Основы проектирования и оборудование предприятий биотехнологической промышленности, Основы проектирования и оборудование предприятий молочной промышленности, Технология получения биологически активных веществ, Технология молока, Разработка функциональных продуктов питания, Обогащение пищевых продуктов нутриентами.

Дисциплины, изучаемые студентами по направлению 19.03.01 «Биотехнология» профилю «Пищевая биотехнология», обеспечены основной учебно-методической литературой, рекомендованной в рабочих программах, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В рабочих программах дисциплин предусмотрено широкое использование активных и интерактивных методов обучения.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

На практику отводится 15 зачетных единиц, на итоговую аттестация – 9 зачетных единиц.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП бакалавриата выполняется в виде дипломной квалификационной работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную работу, связанную с решением задач производственно-технологической или экспериментально-исследовательской видов профессиональной деятельности.

Разработанная ООП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Обеспеченность ООП научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам. Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» профилю «Пищевая биотехнология» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО.

На основе анализа рецензируемой основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология» профилю «Пищевая биотехнология», можно заключить, что программа раскрывает широкие возможности для подготовки высококвалифицированных специалистов, имеющих большую общетеоретическую подготовку и способных эффективно решать задачи, возникающие при реализации современных биотехнологических процессов пищевых производств.

**Эксперт**

Директор по производству ООО «КантриМилк»

Н. А. Савинова



М.П.