

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по основной образовательной программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»» реализуемой на кафедре «Технология пищевых продуктов и биотехнологии» Ивановского государственного химико-технологического университета

Рецензируемая основная образовательная программа (ООП) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 (прикладной 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 ФГОСВО, объем вариативных дисциплин составляет 51 % трудоемкости теоретического обучения, 33% трудоемкости вариативных дисциплин отводится на дисциплины по выбору студента.

В учебный план, наряду с общеобразовательными дисциплинами, включены дисциплины: Пищевая химия, Пищевая микробиология, Биохимия зерна и хлебопечения, Введение в технологию продуктов питания, Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, Технология производства кондитерских изделий, Технология производства макаронных изделий, Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия, Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения, Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий, Научные основы производства мучных кондитерских изделий, Хлебопекарные улучшители и практика их применения, Проектирование комбинированных продуктов питания, Органолептический анализ пищевых продуктов, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции, Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья, Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, Товароведение пищевых

продуктов, Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности, Основы проектирования и оборудование хлебозаводов, Основы проектирования и оборудование кондитерских производств.

Дисциплины, изучаемые студентами по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 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 24 зачетные единицы, 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 «Продукты питания из растительного сырья» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО.

На основе анализа рецензируемой основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» можно заключить, что программа раскрывает широкие возможности для подготовки высококвалифицированных специалистов, имеющих большую общетеоретическую подготовку и способных эффективно решать задачи, возникающие при реализации современных пищевых технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве.

Эксперт
Директор
по технологии и инновациям
ООО Кондитерская фабрика «Красная Заря»



Т. А. Исмоилов