

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по основной образовательной программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (магистерская программа «Биокаталитические процессы в пищевых технологиях») на кафедре «Технология пищевых продуктов и биотехнологии») Ивановского государственного химико-технологического университета

Рецензируемая основная образовательная программа (ООП) по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (магистерская программа «Биокаталитические процессы в пищевых технологиях») 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 (магистратура).

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 70 % трудоемкости теоретического обучения, 40% трудоемкости вариативных дисциплин отводится на дисциплины по выбору студента.

В учебный план, наряду с общеобразовательными дисциплинами, включены дисциплины: Биокинетика, Кинетика гомогенно-каталитических реакций, Методология науки о пище, Биосинтез ферментов и получение ферментных препаратов, Современные проблемы пищевой технологии, Актуальные проблемы пищевых производств. Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продуктов, Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров, Химия вкуса, цвета и аромата, Биоконверсия растительного сырья, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Проектирование и технологии биотехнологических производств, Использование ферментов в масложировой и парфюмерной промышленности, Использование ферментов в хлебопекарном производстве, Использование ферментов в бродильных производствах, Физиологически функциональные ингредиенты для здорового питания, Моделирование пищевых масс.

Дисциплины, изучаемые студентами по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по магистерской программе «Биокаталитические процессы в пищевых технологиях», 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 54 зачетные единицы, на итоговую аттестацию – 6 зачетных единиц.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП магистратуры представляет собой самостоятельную и логически завершенную работу, связанную с решением задач производственно-технологической или научно-исследовательской видов профессиональной деятельности.

Разработанная ООП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки магистра. 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 магистратуры по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по магистерской программе «Биокаталитические процессы в пищевых технологиях» можно заключить, что программа раскрывает широкие возможности для подготовки магистров, имеющих высокий общетеоретический уровень и способных эффективно решать задачи, возникающие при реализации современных пищевых технологий.

Эксперт

заведующая кафедрой химии ГБОУ ВПО
ИвГМА Минздравсоцразвития России, профессор,
доктор химических наук

М.Е. Ключева

