



РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ

**на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень – бакалавриата), реализуемой в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса(филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень бакалавриата)** (далее – ОПОП ВО) представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1041, и с учетом профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694н. Программа регламентирует комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологий реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по указанному направлению подготовки/специальности и включает в себя: общую характеристику, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу государственной итоговой (итоговой) аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

Рецензируемая программа включает: общие положения, нормативные документы для разработки ОПОП ВО **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, область профессиональной деятельности, объекты

профессиональной деятельности, типы задач (виды) профессиональной деятельности, объем основной профессиональной образовательной программы, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы, организационно-педагогические условия, сведения о педагогических работниках, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, необходимые для реализации образовательных программ, материально-техническая база, учебно-методическое и информационное обеспечение программы, нормативно-методическое обеспечение системы качества освоения обучающимися образовательной программы, оценочные средства, государственная итоговая (итоговая) аттестация, адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в целом и составляющих её документов.

Целью ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (собственных)/общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Документация, представленная для экспертизы по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень бакалавриата)

1. Рабочий учебный план;
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы следующих дисциплин (модулей):

№ п/п	Индекс	Наименование
	Б1.О.01	Общекультурный модуль
1.	Б1.О.01.01	История (история России, всеобщая история)
2.	Б1.О.01.02	Философия
3.	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи
4.	Б1.О.01.04	Иностранный язык
5.	Б1.О.01.05	Правоведение
6.	Б1.О.01.06	Духовно-нравственное воспитание
7.	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности
8.	Б1.О.01.08	Командообразование и лидерство
9.	Б1.О.01.09	Психология
10.	Б1.О.01.10	Физическая культура и спорт
11.	Б1.О.01.11	Безопасность жизнедеятельности

12.	Б1.О.01.12	Основы финансовой грамотности
13.	Б1.О.01.13	Экономика
14.	Б1.О.01.14	Менеджмент
15.	Б1.О.01.15	Казачество на службе отечеству
	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций
16.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
17.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
18.	Б1.О.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)
	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль
19.	Б1.О.03.01	Высшая математика
20.	Б1.О.03.02	Физика
21.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
22.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
23.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
24.	Б1.О.03.06	Органическая химия
25.	Б1.О.03.07	Инженерная графика
26.	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия
27.	Б1.О.03.09	Пищевая химия
28.	Б1.О.03.10	Микробиология
29.	Б1.О.03.11	Биохимия
30.	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств
31.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
32.	Б1.О.03.14	Прикладная механика
33.	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств
34.	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности
35.	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
36.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
37.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
38.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
	Б1.В.01	Модуль профильной направленности
39.	Б1.В.01.01	Проектирование
40.	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
41.	Б1.В.01.03	Технология хлебобулочных изделий
42.	Б1.В.01.04	Технология кондитерских изделий
43.	Б1.В.01.05	Технология макаронных изделий
44.	Б1.В.01.06	Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания
45.	Б1.В.01.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
46.	Б1.В.01.08	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
47.	Б1.В.01.09	Проектирование технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
48.	Б1.В.01.10	Патентование в пищевой промышленности

	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)
49.	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
50.	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)
51.	Б1.В.ДВ.02.01	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения
52.	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности
	ФТД	Факультативы
53.	ФТД.01	Введение в профессию
	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки
54.	ФТД.02.01	Строевая подготовка
55.	ФТД.02.02	Основы православия
56.	ФТД.02.03	Культура казачества
57.	ФТД.02.04	Старославянский язык

4. Программа учебной практики – ознакомительная практика;
5. Программа производственной практики – технологическая практика;
6. Программа производственной (преддипломной) практики;
7. Программа Государственной итоговой (итоговой) аттестации;
8. Оценочные средства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, профиль **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень бакалавриата) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1041, и с учетом профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694н.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, профиль **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень

бакалавриата) направлено на освоение типов задач (видов) профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

- Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство (Типы задач профессиональной деятельности: научно-исследовательская) (ПКС-1);
- Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства, обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (Типы задач профессиональной деятельности: технологическая) (ПКС- 2);
- Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (Типы задач профессиональной деятельности: технологическая) (ПКС- 3).

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень бакалавриата) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

ООО «ЮгХолодМастер»,
Технический директор




(ПОДПИСЬ)

А.Н.Калмыков



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по итогам экспертизы фонда оценочных средств для проверки промежуточной и государственной итоговой (итоговой) аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки/специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень – бакалавриата), реализуемого в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки/специальности (далее – ОПОП ВО) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень – бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1041, (далее – ФГОС ВО), создан фонд оценочных средств (далее - ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой государственной аттестации бакалавров.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплины (модуля), практик, итоговой государственной аттестации учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у бакалавров компетенций по основным типам задач (видам) профессиональной деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной

деятельности.

При формировании ФОС выдержано соответствие:

- действующему федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень – бакалавриата),
- основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки/специальности **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»**, (уровень – бакалавриата);
 - рабочим программам дисциплин (модулей), практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации);
 - образовательным технологиям, заявленным в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации).

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой (итоговой) аттестации бакалавров включают себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе изучения дисциплин;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания;
- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов;
- тематику выпускных квалификационных работ;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства разработаны в соответствии с действующими нормативными правовыми документами в сфере высшего образования, а также в соответствии с утвержденными в надлежащей форме и порядке локальными ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» и Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиал) данного вуза.

При проектировании оценочных средств принималось во внимание оценка способности бакалавров к творческой деятельности, их готовность вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью

конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Рецензируемые фонды оценочных средств в полной мере соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»** (уровень – бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1041, его целям и задачам, а также учебному плану по указанному направлению подготовки/специальности и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе при оценке качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (собственных) / общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускниками бакалавриата программы **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»**

ООО «ЮгХолодМастер»,
Технический директор




(ПОДПИСЬ)

А.Н.Калмыков