ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень – бакалавриат),

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень - бакалавриат) (далее – ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья) представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1041 от 17.08.2020 (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 694н от 28.10.2019 г.

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 и включает в себя: общую характеристику, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу государственной 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 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 научно-педагогических работниках, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, необходимые для реализации образовательных программ, материально-техническую базу, учебно-методическое и информационное обеспечение программы, нормативно-методическое обеспечение системы качества освоения обучающимися образовательной программы, оценочные средства, государственную итоговую аттестацию, адаптацию 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) в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

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

№ п/п	Индекс	Наименование
1	Б1.О.01.01	История России
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	Психология
7	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт
8	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности
9	Б1.О.01.09	Экономика
10	Б1.О.01.10	Менеджмент
11	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству
12	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий

13	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
14	Б1.О.03.01	Высшая математика
15	Б1.О.03.02	Физика
16	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
17	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
18	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
19	Б1.О.03.06	Органическая химия
20	Б1.О.03.07	Инженерная графика
21	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия
22	Б1.О.03.09	Пищевая химия
23	Б1.О.03.10	Микробиология
24	Б1.О.03.11	Биохимия
25	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств
26	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
27	Б1.О.03.14	Прикладная механика
28	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств
29	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности
30	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
31	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
32	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
33	Б1.В.01.01	Проектирование
34	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья для производства хлеба и макаронных изделий
35	Б1.В.01.03	Технология хлебобулочных изделий
36	Б1.В.01.04	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий
37	Б1.В.01.05	Технология макаронных изделий
38	Б1.В.01.06	Технологии функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания
39	Б1.В.01.07	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного и макаронного производств
40	Б1.В.01.08	Технологическое оборудование хлебопекарного и макаронного производств
41	Б1.В.01.09	Проектирование технологических линий хлебопекарного и макаронного производств
42	Б1.В.01.10	Патентоведение в пищевой промышленности
43	Б1.В.01.11	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения
44	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания

45	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве
46	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
47	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень - бакалавриат) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 № 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» (уровень - бакалавриат) направлено на освоение типов задач профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

научно-исследовательский:

- 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 (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 (ПКС- 2);

Технологический:

- Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (ПКС- 3).
- Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности (ПКС-4).

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

ООО «ЮгХолодМастер»,
Технический директор А.Н.Калмыков

(подпись)