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 бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат),

реализуемую в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиале)
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 бродильных производств и виноделие» (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 науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041 (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минтруда № 694н от 28 октября 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, 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 ее 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 бродильных производств и виноделие» (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
13.	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству
14.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
15.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
16.	Б1.О.03.01	Высшая математика
17.	Б1.О.03.02	Физика
19.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
20.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия

21.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
22.	Б1.О.03.06	Органическая химия
23.	Б1.О.03.07	Введение в инженерную деятельность
24.	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия
25.	Б1.О.03.09	Пищевая химия
26.	Б1.О.03.10	Микробиология
27.	Б1.О.03.11	Биохимия
28.	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств
29.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
30.	Б1.О.03.14	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств
31.	Б1.О.03.15	Экономика отраслей пищевой промышленности
32.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
33.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
34.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
35.	Б1.В.01.01	Проектирование
36.	Б1.В.01.02	Ампелография
37.	Б1.В.01.03	Технология виноделия
38.	Б1.В.01.04	Технология спирта и ликероводочных изделий
39.	Б1.В.01.05	Химия напитков
40.	Б1.В.01.06	Технологическое оборудование бродильных производств и виноделия
41.	Б1.В.01.07	Технохимический контроль бродильных производств и виноделия
42.	Б1.В.01.08	Технология пива и безалкогольных напитков
43.	Б1.В.01.09	Организация и планирование научной деятельности
44.	Б1.В.01.10	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения
45.	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
46.	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве
47.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
48.	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 бродильных производств и виноделие» (уровень - бакалавриат) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041, и с учетом профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минтруда № 694н от 28 октября 2019 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень - бакалавриат) направлено на освоение типов задач профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

научно-исследовательский:

- Обладает готовностью технологически обеспечить проектные и экспериментальные работы по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства (ПКС-1);

технологический:

- Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков (ПКС-2);
- Способен обеспечивать безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства алкогольных и безалкогольных напитков; осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве алкогольных и безалкогольных напитков (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 бродильных производств и виноделие» (уровень - бакалавриат) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

ООО «Кубанский Винно-Коньячный комбинат»,
Генеральный директор



Баклаженко В.Г.

РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ
на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
(уровень – бакалавриат),
реализуемую в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиале)
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 бродильных производств и виноделие» (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 науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041 (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минтруда № 694н от 28 октября 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, 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 ее 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 бродильных производств и виноделие» (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
13.	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству
14.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
15.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
16.	Б1.О.03.01	Высшая математика
17.	Б1.О.03.02	Физика
19.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности

20.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
21.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
22.	Б1.О.03.06	Органическая химия
23.	Б1.О.03.07	Введение в инженерную деятельность
24.	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия
25.	Б1.О.03.09	Пищевая химия
26.	Б1.О.03.10	Микробиология
27.	Б1.О.03.11	Биохимия
28.	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств
29.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
30.	Б1.О.03.14	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств
31.	Б1.О.03.15	Экономика отраслей пищевой промышленности
32.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
33.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
34.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
35.	Б1.В.01.01	Проектирование
36.	Б1.В.01.02	Ампелография
37.	Б1.В.01.03	Технология виноделия
38.	Б1.В.01.04	Технология спирта и ликероводочных изделий
39.	Б1.В.01.05	Химия напитков
40.	Б1.В.01.06	Технологическое оборудование бродильных производств и виноделия
41.	Б1.В.01.07	Технохимический контроль бродильных производств и виноделия
42.	Б1.В.01.08	Технология пива и безалкогольных напитков
43.	Б1.В.01.09	Организация и планирование научной деятельности
44.	Б1.В.01.10	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения
45.	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
46.	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве
47.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
48.	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 бродильных производств и виноделие» (уровень - бакалавриат) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041, и с учетом профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минтруда № 694н от 28 октября 2019 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень - бакалавриат) направлено на освоение типов задач профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

научно-исследовательский:

- Обладает готовностью технологически обеспечить проектные и экспериментальные работы по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции и технологических процессов их производства (ПКС-1);

технологический:

- Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков (ПКС-2);
- Способен обеспечивать безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства алкогольных и безалкогольных напитков; осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве алкогольных и безалкогольных напитков (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 бродильных производств и виноделие» (уровень - бакалавриат) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)».
Директор, к.х.н.



Богатырева Е.В.