



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по итогам экспертизы фонда оценочных средств для проверки текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой (итоговой) аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,

**профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
(уровень – бакалавриат),**

реализуемой в ДКГИПТиБ (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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат), (далее – ОПОП ВО) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041 (далее – ФГОС ВО), создан фонд оценочных средств (далее - ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой (итоговой) аттестации бакалавров.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплины (модуля), практик, государственной итоговой (итоговой) 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат), основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат), 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 актами ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» и филиала ДКГИПТиБ 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 (уровень – бакалавриат утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041), его целям и задачам, а также учебному плану по указанному направлению подготовки 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 бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат).

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),

реализуемой в ДКГИПТиБ (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 бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат), далее – ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (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 (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, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат), 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 научно-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, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат) в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень – бакалавриат) 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 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
	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	Религиоведение
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
	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
35.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
36.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
37.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
	Б1.В.01	Модуль профильной направленности
38.	Б1.В.01.01	Проектирование
39.	Б1.В.01.02	Ампелография
40.	Б1.В.01.03	Технология виноделия
41.	Б1.В.01.04	Технология спирта и ликероводочных изделий
42.	Б1.В.01.05	Технохимический контроль бродильных производств и виноделия
43.	Б1.В.01.06	Технология пива и безалкогольных напитков
44.	Б1.В.01.07	Технологическое оборудование бродильных производств и виноделия
45.	Б1.В.01.08	Рецептуропостроение при производстве напитков
46.	Б1.В.01.09	Патентоведение в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)
47.	Б1.В.ДВ.01.01	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
48.	Б1.В.ДВ.01.02	Полимерные материалы в упаковочном производстве
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)
49.	ФТД.01	Введение в профессию
	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки
50.	ФТД.02.01	Строевая подготовка
51.	ФТД.02.02	Основы православия
52.	ФТД.02.03	Культура казачества
53.	ФТД.02.04	Старославянский язык

4. Программа учебной практики:
 - Б2.О.01(У) Ознакомительная практика;
 - Б2.О.02(У) Технологическая практика.
5. Программа производственной практики:
 - Б2.О.03(П) Технологическая практика.
6. Программа производственной (преддипломной) практики:
 - Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика;
7. Программа Государственной итоговой (итоговой) аттестации:
 - Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
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) разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (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.

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 (видов) профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

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

- 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 (технологический тип задач) (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);

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.