



## 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	<b>Общекультурный модуль</b>
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	<b>Модуль цифровых компетенций</b>
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	<b>Общепрофессиональный модуль</b>
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	<b>Модуль профильной направленности</b>
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	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>
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	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>
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	<b>Факультативы</b>
53.	ФТД.01	Введение в профессию
	ФТД.02	<b>Модуль казачьей подготовки</b>
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 «ДонСетьСтройПроект»,  
Начальник отдела АИИС КУЭ, МОП и  
ТСБ



С.Б. Бурцев



## 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 «ДонСетьСтройПроект»,  
Начальник отдела АИИС КУЭ, МОП и  
ТСБ



С.Б. Бурцев