



РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ

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

19.03.03 Продукты питания животного происхождения,

**профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного
сырья»**

(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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат), далее – ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/ 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936; (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минтруда №602н от 30 августа 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат) в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (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 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	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	Экономика
13.	Б1.О.01.13	Менеджмент
14.	Б1.О.01.14	Казачество на службе отечеству
15.	Б1.О.01.15	Основы военной подготовки
	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
	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль
18.	Б1.О.03.01	Высшая математика
19.	Б1.О.03.02	Физика
20.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
21.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
22.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
23.	Б1.О.03.06	Органическая химия
24.	Б1.О.03.07	Инженерная графика
25.	Б1.О.03.08	Физическая и коллоидная химия
26.	Б1.О.03.09	Пищевая химия
27.	Б1.О.03.10	Микробиология
28.	Б1.О.03.11	Биохимия
29.	Б1.О.03.12	Процессы и аппараты пищевых производств
30.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
31.	Б1.О.03.14	Научные основы технологических процессов производства продукции животного происхождения
32.	Б1.О.03.15	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств
33.	Б1.О.03.16	Экономика отраслей пищевой промышленности
	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
34.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
35.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
36.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
	Б1.В.01	Модуль профильной направленности
37.	Б1.В.01.01	Проектирование
38.	Б1.В.01.02	Основное и вторичное сырье животного происхождения
39.	Б1.В.01.03	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения
40.	Б1.В.01.04	Технология мяса и мясных продуктов
41.	Б1.В.01.05	Технология молока и молочных продуктов
42.	Б1.В.01.06	Технологическое оборудования мясной отрасли
43.	Б1.В.01.07	Технологическое оборудование молочной отрасли
44.	Б1.В.01.08	Основы автоматизации технологических процессов
45.	Б1.В.01.09	Проектирование предприятий отрасли
46.	Б1.В.01.10	Производственный учет на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)
47.	Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения
48.	Б1.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)
49.	Б1.В.ДВ.02.01	Технохимический контроль продуктов животного происхождения

50.	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и средства контроля качества продуктов животного происхождения
51.	ФТД.02.01	Введение в профессию
52.	ФТД.02.02	Основы финансовой грамотности
53.	ФТД.02.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)
54.	ФТД.02.04	Традиции российского казачества

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) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

8. Оценочные средства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат) разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936; (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минтруда №602н от 30 августа 2019 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат) направлено на освоение типов задач (видов) профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

- Способен применять знания в области техники и технологии, необходимые для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения (научно-исследовательский тип задач) (ПКС-1);
- Способен разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические

нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (производственно-технологический тип задач) (ПКС- 2);

- Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, технические задания на проектирование технологических процессов производства и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения (ПКС- 3);

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат), соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Союз работодателей
предприятий торговли и сферы услуг РО.
Председатель правления Объединения



Сильченко
А.П.



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/специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья»

(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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат), (далее – ОПОП ВО) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 (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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат) основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, (уровень – бакалавриат утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936), 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья» (уровень – бакалавриат).

Союз работодателей
предприятий торговли и сферы услуг РО.
Председатель правления Объединения



Сильченко А.П.