

## Рецензия

**на образовательную программу  
академической магистратуры по направлению 19.04.05  
«Высокотехнологичные производства пищевых  
продуктов функционального и специализированного назначения»,  
направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых  
продуктов функционального и специализированного назначения»,  
реализуемую в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
аграрный университет имени императора Петра I»**

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) по направлению подготовки магистров 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, учебного плана, календарного учебного графика, методических материалов и иных компонентов.

Входящая в ОП ВО система документов составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № 295 и зарегистрированным в Минюсте России 22 апреля 2015 г., № 36996.

В общей характеристике образовательной программы указаны: квалификация, присваиваемая выпускникам; область, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники; направленность образовательной программы. Образовательная программа включает матрицу компетенций, аннотации рабочих программ дисциплин и практик, входящих в образовательную программу с указанием планируемых результатов освоения программы; сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы; сведения о библиотечно-информационном, о материально-техническом обеспечении программы; сведения о выполнении общесистемных требований к образовательной программе; характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие общекультурных компетенций выпускников.

В образовательной программе направления «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» определены:

- планируемые результаты освоения образовательной программы;
- компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике;

- знания, умения и навыки, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Формы и сроки текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам, практикам, государственной итоговой аттестации определяются рабочими программами дисциплин, фондами оценочных средств, учебным планом. Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности и уровень сформированности компетенций.

Образовательная программа содержит базовую часть, в полной мере соответствующую ФГОС ВО по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Вариативная часть образовательной программы направлена на формирование профессиональных компетенций, установленных образовательным стандартом, и включает в себя дисциплины, установленные университетом. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы – Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Дисциплины по выбору обучающихся составляют 30 процентов от вариативной части ОП. Производственные практики определяют направленность образовательной программы.

Приведенное в материалах образовательной программы кадровое, материально-техническое, учебно-методическое, информационное обеспечение образовательного процесса соответствует современному уровню развития производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и может обеспечить формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника как специалиста в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Судя по содержанию образовательной программы, магистры-выпускники могут быть востребованы на предприятиях пищевой промышленности в структурных подразделениях, разрабатывающих и внедряющих инновационные технологии продуктов питания, в том числе функционального и специализированного назначения

Начальник отдела  
ООО «Русская Олива»,  
кандидат технических наук



Поленов И. В.

## Рецензия

**на базовую часть дисциплин образовательной программы академической магистратуры по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», реализуемую в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»**

Рецензируемая базовая часть образовательной программы академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № 295 и «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. № 301.

Базовая часть учебного плана представлена следующими дисциплинами: «Философия и методология науки и техники», «Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения», «Бизнес-планирование», «Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения».

Общая трудоемкость базовой части составляет 24 зачетных единиц; 864 академических часов, в том числе 296,85 контактных часов и 567,15 часов самостоятельной работы обучающихся. Контроль освоения обучающимися дисциплин базовой части предусматривает следующие формы: зачет – «Философия и методология науки и техники», курсовая работа и экзамен – «Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами», зачет – «Иностранный язык в профессиональной деятельности»; зачет, курсовая работа и экзамен – «Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения»; курсовая работа и экзамен – «Бизнес-планирование»; зачет – «Основы разработки

нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения».

Структура базовой части учебного плана в целом логична и последовательна. Анализ рабочих дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Учебная работа в процессе подготовки магистров организуется в следующих формах: лекции, практические занятия, групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся. В учебном процессе рецензируемой базовой части предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, разбор конкретных ситуаций, работу в малых группах.

Дисциплины рецензируемой базовой части учебного плана формируют следующий перечень общекультурных компетенций (ОК-1, ОК-2, ОК-3), общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5) и профессиональных компетенций (ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21), предусмотренных ФГОС ВО. К преподаванию дисциплин базовой части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет соответствовать требованиям работодателей к компетенциям выпускника. Качество содержательной составляющей базовой части учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных проблем в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Разработанная базовая часть дисциплин учебного плана имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материально-техническими средствами. Представлены рабочие программы и фонды оценочных средств всех заявленных дисциплин, качество которых не вызывает сомнений.

Структура рабочих программ дисциплин базовой части включает: предмет, цели и задачи дисциплины, ее место в структуре образовательной программы, перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, объем дисциплины и виды работ, содержание дисциплины, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины.

Для определения результатов обучения по дисциплинам базовой части и определения уровня освоения компетенций разработаны фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств по каждой дисциплине базовой части включают перечень компетенций, описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы. Сформированные фонды оценочных средств соответствуют современному уровню развития науки и техники в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Судя по перечню дисциплин базовой части, содержанию их рабочих программ, фондам оценочных средств, базовая учебная программа основной профи-

ональной образовательной программы позволяет сформировать компетенции магистра, отвечающего современным запросам перерабатывающих предприятий в области пищевых продуктов, в том числе, функционального и специализированного назначения.

Рецензент – Начальник отдела  
ООО «Русская Олива»,  
кандидат технических наук



Поленов И. В.

## Рецензия

**на вариативную часть дисциплин учебного плана образовательной программы академической магистратуры по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», реализуемую в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»**

Рецензируемая вариативная часть образовательной программы академической магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой систему документов, разработанную университетом и направленную на усвоение дисциплин учебного плана в рамках компетенций, установленных Федеральным образовательным стандартом подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № 295. Разработанные документы соответствуют «Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. № 301.

Вариативная часть Блока 1 учебного плана представлена следующими дисциплинами: «Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения», «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», «Статистические методы исследования пищевых систем», «Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья», «Авторское и патентное право в пищевой промышленности», «Системы менеджмента качества и безопасности».

Общая трудоемкость вариативной части составляет 36 зачетных единиц. Контроль освоения обучающимися дисциплин вариативной части предусматривает следующие формы: зачет – «Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения», экзамен – «Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», зачет – «Статистические методы исследования пищевых систем»; экзамен – «Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья»; за-

чет – «Авторское и патентное право в пищевой промышленности»; экзамен – «Системы менеджмента качества и безопасности».

В состав вариативной части Блока 1 входят дисциплины по выбору: «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов» или «Экспертиза качеств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»; «Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения или «Планирование и организация НИР в отрасли»; «Конкурентоспособность. Методы ее оценки» или «Маркетинговые исследования».

Содержание дисциплин вариативной части отражает направленность образовательной программы – «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Структура вариативной части учебного плана в целом логична и последовательна. Дисциплины вариативной части соответствуют видам профессиональной деятельности и направленности образовательной программы. Включенные в план дисциплины раскрывают различные аспекты в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: применение технического законодательства в научно-исследовательской, научно-производственной и производственной деятельности организаций различных организационно-правовых форм; функционирование товарного менеджмента на предприятии; использование методов математической статистики для обработки экспериментальных данных и оценки рисков; качества сырья и готовой продукции; изучение химической структуры и свойств пищевых макро-, микроингредиентов и функциональных ингредиентов продовольственного сырья растительного и животного происхождения; значение объектов авторского права в современном экономическом обороте; изучение принципов и особенностей построения систем менеджмента качества на предприятиях различных форматов.

Учебная работа в процессе подготовки магистров организуется в следующих формах: лекции, практические занятия, групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся. В учебном процессе рецензируемой вариативной части предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, разбор конкретных ситуаций, работу в малых группах, выполнение ситуационных заданий и др.

Дисциплины рецензируемой вариативной части учебного плана формируют общепрофессиональные компетенции: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; и профессиональные компетенции: ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, предусмотренные ФГОС ВО. К преподаванию дисциплин вариативной части привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, что позволяет соответствовать требованиям работодателей к компетенциям выпускника.

Фонды оценочных средств по каждой дисциплине вариативной части включают перечень компетенций, описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы. Сформированные фонды оценочных средств соответ-

ствуют современному уровню развития науки и техники в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Судя по перечню дисциплин вариативной части, содержанию их рабочих программ, фондам оценочных средств, вариативная часть образовательной программы позволяет сформировать компетенции магистра, отвечающего современным запросам перерабатывающих предприятий в области пищевых продуктов, в том числе систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Руководитель органа по сертификации  
Воронежского филиала  
ФГБУ «Федеральный центр оценки безопасности  
и качества зерна и продуктов его переработки»



## Рецензия

### на производственные практики образовательной программы академической магистратуры по направлению 19.04.05

### «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», реализуемой в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Образовательная программа по направлению подготовки магистров 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой комплекс основных характеристик образования, в том числе программ практик и фондов оценочных средств по практикам.

Рецензируемая программа магистратуры включает производственные практики:

- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика;
- производственная практика, научно-исследовательская работа;
- производственная практика, преддипломная практика.

Практика носит комплексный характер и на всех этапах последовательно направлена на глубокое теоретическое изучение индивидуально поставленной перед обучающимся научно-практической проблемы в области инновационных технологий пищевых продуктов специализированного и функционального назначения; ознакомление с практическим опытом внедрения и реализации технологий; разработку научно-исследовательского характера в области поставленной проблемы, обобщение полученных сведений и результатов; формирование рекомендаций в области поставленной пробле-

