

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 14.09.2025 22:12:24  
Уникальный идентификатор:  
faa404d1aeb2a027b554a331ee5ddc540406512d

## РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработанную коллективом преподавателей кафедры технологии, машин и оборудования пищевых производств ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1040.

Рецензируемая программа включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности магистра; компетенции выпускника ОПОП магистратуры, формируемые в результате освоения магистерской программы 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации магистерской программы; фактическое ресурсное обеспечение магистерской программы; характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников; фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Стратегической целью ОПОП является подготовка высококлассных специалистов, способных осуществлять управление научно-исследовательскими процессами и инновационной деятельностью в организациях любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), а также в области переработки сельскохозяйственного сырья и производства продовольственных товаров, способствующей социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

Программа отвечает основным требованиям стандарта. Ее структура включает следующие блоки; Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», Блок 3 «Государственная итоговая аттестация». В блоке 1 дисциплины (модули) составляют 60 зачетных единиц, из них базовая часть 18 зачетных единиц и вариативная часть - 42 зачетные единицы. В вариативной части обязательные дисциплины представлены в объеме 28 зачетными единицами, дисциплины по выбору - 14 зачетных единиц.

В блоке 2 практика составляет 51 зачетная единица, из них производственная практика 21 зачетная единица; преддипломная практика по 7,5 зачетных единиц; научно-исследовательская работа – 22,5 зачетных единиц.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту магистерской работы, что составляет 9 зачетных единиц.

Общая трудоемкость программы составляет 120 зачетных единиц.

Содержание ОПОП не противоречит ФГОС ВО.

Календарный учебный график составлен в соответствии с предъявленными требованиями.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также ведущие практические деятели.

Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин обязательной части, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день экономических проблем.

Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Учебная работа студентов в ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», организуется в процессе подготовки магистров в следующих формах: лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, коллоквиумы, самостоятельная работа, научно-исследовательская работа, практики.

В учебном процессе рецензируемого ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций, тренинги, метод проектов, работу в малых группах и др.

Содержание программы преддипломной практики свидетельствует о ее способности сформировать практические навыки студентов. Базой для прохождения преддипломной практики являются предприятия пищевой промышленности Республики Адыгея и Краснодарского края.

Научно-исследовательская работа включает в себя научно-исследовательскую деятельность и подготовку выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации). В ходе проведения научно-исследовательской работы предлагается использовать такие формы как участие в работе научного семинара кафедры с подготовкой собственных выступлений; доклады магистранта по результатам научного исследования на семинарах, конференциях, симпозиумах и научных школах, публикация материалов в соответствующих итоговых сборниках и трудах; участие в подготовке конкурсных заявок на проведение НИР, научных отчетов; подготовка публикаций в научных журналах, в том числе, рекомендованных ВАК России для опубликования результатов диссертационных исследований; поиск необходимой актуальной информации по тематике научного исследования; участие в программах международной и

внутрироссийской мобильности молодых ученых; проведение как самостоятельных исследований, так и совместных с научным руководителем; участие в сетевых формах научной коммуникации.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; гесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень форсированности компетенций обучающихся.

Разработанная ОПОП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки магистра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Обеспеченность ОПОП научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) от общего количества научно-педагогических работников организации более 98% (но стандарту - не менее 70 %).

Доля научно-педагогических работников, имеющего ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет 100%,

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО.

Разработанная ОПОП имеет высокий уровень обеспеченности учебно- методической документацией и материалами. Представлены программы всех заявленных дисциплин, практик (НИР) и итоговой государственной аттестации. Качество рецензируемой ООП не вызывает сомнений. Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «магистр» по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Главный технолог  
ООО «Белореченский пивоваренный завод»



В.А. Айвазов