

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

**ПРИНЯТО**

на заседании Ученого совета  
Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_» марта 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор \_\_\_\_\_ В.Х. Федоров  
« 26 » марта 2024 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования –  
программа магистратуры**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация обще-  
ственного питания

Направленность Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

п. Персиановский 2024

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Основная профессиональная образовательная программа –магистратура (далее ОПОП), реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донской государственный аграрный университет» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028.

ОПОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, а также оценочных и методических материалов. Оценочные материалы по дисциплинам и практикам представляют собой фонды оценочных средств и входят в состав рабочих программ дисциплин и программ практик. Оценочные материалы по государственной итоговой (итоговой) аттестации представлены фондом оценочных средств государственной итоговой (итоговой) аттестации.

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245;

Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н.

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2017 г. № 254н.

Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510).

**Направленность программы:** Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания

При разработке программы магистратуры установлена направленность Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания программы магистратуры, которая соответствует направлению подготовки в целом.

**Квалификация, присваиваемая выпускнику:** магистр

**Язык образования:** русский.

**Формы обучения:** очная, заочная.

**Объем программы:** магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, устанавливается учебным планом и составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

### **Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Срок получения образования по программе магистратуры, реализуемой в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года.

Срок получения образования по программе магистратуры, реализуемый в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

Срок получения образования по программе магистратуры при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

В срок получения высшего образования по образовательной программе не включается время нахождения обучающегося в академическом отпуске, в отпуске по беременности и родам, а также нахождение в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет в случае, если обучающийся не продолжает в этот период обучение.

Образовательный процесс по образовательным программам организуется по периодам обучения - учебным годам (курсам), а также по периодам обучения, выделяемым в рамках курсов (семестрам). В рамках каждого курса выделяется 2 семестра по очной и заочной формам обучения.

Срок получения образования не зависит от применяемых образовательных технологий.

### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры**

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

**В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа:**

научно-исследовательский;

**Задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

- обеспечение производственного процесса финансовыми материальными ресурсами;

- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции

- производства;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для
- Выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

**Профессиональный стандарт, соответствующий профессиональной деятельности выпускников:**

1. Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510).

**Трудовые функции**

Из выбранного профессионального стандарта выделена обобщенная трудовая функция (далее - ОТФ) – «Стратегическое управление развитием предприятия питания», соответствующая профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации 7 и требований раздела "Требования к образованию и обучению".

В соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания» выпускник должен владеть следующими трудовыми функциями:

- Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания.

**Содержание программы**

**Структура программы магистратуры включает следующие блоки:**

**Блок 1 "Дисциплины (модули)",** который включает дисциплины, относящиеся к обязательной части программы и дисциплины, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы магистратуры относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО включаются в обязательную часть программы магистратуры и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы магистратуры.

При разработке программы магистратуры обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы магистратуры.

**Блок 2 "Практика".** В Блок 2 "Практика" входит производственная практики.

Типы производственной практики:

технологическая практика;

Установлены дополнительные типы производственной практики:

научно-исследовательская работа;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

**Блок 3 "Государственная итоговая аттестация"**

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит:

-подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

-выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Структура и объем программы магистратуры по блокам установлены учебным планом.

Развернутое содержание программы представлено в учебном плане, календарном учебном графике, рабочих программах дисциплин, программах практик, программе ГИА.

Инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется (по их заявлению) возможность обучения по программе магистратуры, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

### **Планируемые результаты освоения образовательной программы магистратуры**

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой магистратуры.

Программа магистратуры устанавливает следующие **универсальные компетенции:**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
---	---

Программа магистратуры устанавливает следующие **общепрофессиональные компетенции:**

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

### Профессиональные компетенции

При определении профессиональных компетенций, устанавливаемых программой магистратуры, Университет включает определяемые самостоятельно профессиональные компетенции, исходя из направленности программы магистратуры, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

Профессиональные компетенции определены на основе профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н, соответствующего профессиональной деятельности выпускников 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

- ПК-1. Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания.

### Индикаторы достижения компетенций:

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой магистратуры.

В соответствии с требованиями п. 3.7 ФГОС ВО, установлены индикаторы достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

<b>Код и наименование универсальной компетенции выпускника</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
<b>Универсальные компетенции</b>	
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода УК-1.2. Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Планирует и организывает разработку проекта УК-2.2. Реализует проект
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организует и руководит работой команды УК-3.2. Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия на русском языке УК-4.2. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия на иностранном(ых) языке(ах)
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует разнообразие культур УК-5.2. Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности УК-6.2. Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия ОПК-1.2. разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства ОПК-2.2 разрабатывает мероприятия по совершенствованию производства продукции различного назначения
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством	ОПК-3.1. оценивает риски использования современных методов и разработки новых технологических

путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	решений ОПК-3.2. управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. использует методы моделирования продуктов ОПК-4.2. использует методы проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. использует научные знания для решения организационно-технологических задач ОПК-5.2. использует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
<b>Профессиональными компетенциями</b>	
ПК-1 Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	ПК-1.1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений ПК-1.2 Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ПК-1.3 Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

### **Требования к условиям реализации программы магистратуры**

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы магистратуры, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

### **Общесистемные требования к реализации программы магистратуры**

Образовательная деятельность обеспечена материально-технической базой (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

### **Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры**

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектовывается печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры**

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н., действующий до 01.01.2020 г. и в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 608н., действу-

ющий с 01.01.2020 г.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником Университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

### **Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры**

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

### **Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе

В целях совершенствования программы магистратуры при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекаются работодатели и (или) их объединения, иные юридические и (или) физические лица, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:**

Декан биотехнологического факультета,  
канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_Скрипин П.В.

Заведующий кафедрой  
пищевых технологий,  
канд. экон. наук, доцент

\_\_\_\_\_Насиров Ю.З

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела управления  
образовательными программами  
и качеством образования,  
канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_Контарева В.Ю.