



РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ
на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль «Технология и организация производства продукции индустрии
питания и специализированных пищевых продуктов»
(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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) далее – ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047 на основании профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержденного приказом Минтруда №329н от 15 июня 2020 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (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 (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	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	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	Модуль цифровых компетенций
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	Общепрофессиональный модуль
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	Прикладная механика
27.	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия
28.	Б1.О.03.10	Биохимия
29.	Б1.О.03.11	Технология производства продукции общественного питания массового изготовления
30.	Б1.О.03.12	Метрология, стандартизация и сертификация
31.	Б1.О.03.13	Пищевая химия
32.	Б1.О.03.14	Экономика отраслей пищевой промышленности
	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
33.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
34.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
35.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
	Б1.В.01	Модуль профильной направленности
36.	Б1.В.01.01	Проектирование
37.	Б1.В.01.02	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания
38.	Б1.В.01.03	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания
39.	Б1.В.01.04	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания
40.	Б1.В.01.05	Проектное управление на предприятиях индустрии питания
41.	Б1.В.01.06	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания
42.	Б1.В.01.07	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов
43.	Б1.В.01.08	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания
44.	Б1.В.01.09	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания
	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)
45.	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология

46.	Б1.В.ДВ.01.02	Основы физиологии питания и диетологии
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)
47.	Б1.В.ДВ.02.01	Процессы и аппараты пищевых производств
48.	Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания
49.	Б1.В.01.01	Проектирование
50.	ФТД.01	Введение в профессию
	ФТД.02	Модуль казачьей подготовки
51.	ФТД.02.01	Строевая подготовка
52.	ФТД.02.02	Основы православия
53.	ФТД.02.03	Культура казачества
54.	ФТД.02.04	Старославянский язык

4. Программа учебной практики:
 - Б2.О.01(У) Ознакомительная практика;
 - Б2.О.02(У) Технологическая практика.
5. Программа производственной практики:
 - Б2.О.03(П) Организационно-управленческая.
6. Программа производственной (преддипломной) практики:
 - Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;
7. Программа Государственной итоговой (итоговой) аттестации:
 - Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
8. Оценочные средства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержденного приказом Минтруда №329н от 15 июня 2020 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) направлено на освоение типов задач (видов) профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий (технологический тип задач) (ПКС-1);

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (организационно-управленческий тип задач) (ПКС- 2);

- Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (научно-исследовательский тип задач) (ПКС- 3).

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов»

(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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат), (далее – ОПОП ВО) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047 (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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047, 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат).

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



Сильченко А.П.