



РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ
на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

профиль «Управление ресторанным бизнесом»
(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 «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат) далее – ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (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 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Минтруда №281н от 7 мая 2015 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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 работников, 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 «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат) в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (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 «Управление ресторанным бизнесом» (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	Продовольственные системы
26.	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия
27.	Б1.О.03.10	Биохимия
28.	Б1.О.03.11	Пищевая химия
29.	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания
30.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
31.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
32.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
33.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
	Б1.В.01	Модуль профильной направленности
34.	Б1.В.01.01	Проектирование
35.	Б1.В.01.02	Нутрициология
36.	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд
37.	Б1.В.01.04	Экономика ресторана
38.	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания
39.	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис
40.	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом
41.	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана
42.	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России
43.	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане
44.	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане
	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)
45.	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана
46.	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)
47.	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование меню напитков и эногастрономия
48.	Б1.В.ДВ.02.02	Барное дело
49.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
50.	ФТД.02	Традиции российского казачества
51.	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)

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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Минтруда №281н от 7 мая 2015 г.

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

- Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (технологический тип задач) (ПКС-1);
- Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений (организационно-управленческий тип задач) (ПКС- 2);

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат), соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

ФГАОУ ДПО «Академия
стандартизации, метрологии
и сертификации (учебная)».
Директор, к.х.н.



Богатырева Е.В.



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 «Управление ресторанным бизнесом»

(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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат) основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат).

ФГАОУ ДПО «Академия
стандартизации, метрологии
и сертификации (учебная)».
Директор, к.х.н.



Богатырева Е.В.