



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),

реализуемого в Башкирском институте технологий и управления (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 Технология продукции и организация общественного питания) 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», (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта «33.008 Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года, регистрационный № 281н.

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/специальности 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 «Технология продукции и организация общественного питания», 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 «Технология продукции и организация общественного питания», в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания», является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (собственных) 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 |
|-------|------------|--|
| 1. | Б1.О.01.02 | История России |
| 2. | Б1.О.01.03 | Философия |
| 3. | Б1.О.01.04 | Русский язык и культура речи |
| 4. | Б1.О.01.05 | Иностранный язык |
| 5. | Б1.О.01.06 | Правоведение |
| 6. | Б1.О.01.07 | Психология |
| 7. | Б1.О.01.08 | Физическая культура и спорт |
| 8. | Б1.О.01.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| 9. | Б1.О.01.10 | Экономика |
| 10. | Б1.О.01.11 | Менеджмент |
| 11. | Б1.О.01.01 | Казачество на службе отечеству |
| 12. | Б1.О.02.01 | Основы информационных технологий |
| 13. | Б1.О.02.02 | Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности |
| 14. | Б1.О.03.01 | Высшая математика |
| 15. | Б1.О.03.02 | Физика |
| 16. | Б1.О.03.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| 17. | Б1.О.03.04 | Неорганическая химия |
| 18. | Б1.О.03.05 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа |
| 19. | Б1.О.03.06 | Органическая химия |
| 20. | Б1.О.03.07 | Инженерная графика |
| 21. | Б1.О.03.08 | Продовольственные системы |
| 22. | Б1.О.03.09 | Физическая и коллоидная химия |

| | | |
|-----|---------------|--|
| 23. | Б1.О.03.10 | Биохимия |
| 24. | Б1.О.03.11 | Пищевая химия |
| 25. | Б1.О.03.12 | Технология производства продукции питания |
| 26. | Б1.О.03.13 | Метрология, стандартизация и сертификация |
| 27. | Б1.О.ДВ.01.01 | Учебно-тренировочный модуль |
| 28. | Б1.О.ДВ.01.02 | Специально-тренировочный модуль |
| 29. | Б1.О.ДВ.01.03 | Секционно-спортивный модуль |
| 30. | Б1.В.01.01 | Проектирование |
| 31. | Б1.В.01.02 | Нутрициология |
| 32. | Б1.В.01.03 | Технология изготовления ресторанных блюд |
| 33. | Б1.В.01.04 | Экономика ресторана |
| 34. | Б1.В.01.05 | Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания |
| 35. | Б1.В.01.06 | Ресторанный сервис |
| 36. | Б1.В.01.07 | Управление ресторанным бизнесом |
| 37. | Б1.В.01.08 | Проектирование и дизайн ресторана |
| 38. | Б1.В.01.09 | Кухни мира и региональные кухни России |
| 39. | Б1.В.01.10 | Производственный контроль в ресторане |
| 40. | Б1.В.01.11 | Бережливое производство в ресторане |
| 41. | Б1.В.01.12 | Проектирование меню напитков и эногастрономия |
| 42. | Б1.В.ДВ.01.01 | Техническое оснащение ресторана |
| 43. | Б1.В.ДВ.01.02 | Технологическое оборудование ресторана |
| 44. | ФТД.01 | Основы финансовой грамотности |
| 45. | ФТД.02 | Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс) |

4.Программа учебной практики – ознакомительная практика, технологическая практика;

5.Программа производственной практики - организационно-управленческая практика;

6.Программа организационно-управленческой практики- производственная практика;

7.Программа преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

8. Программа Государственной итоговой аттестации;

9. Оценочные средства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО), и с учетом профессионального стандарта «33.008 Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года, регистрационный № 281н.

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:

технологический:

- Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПКС-1);


организационно-управленческий:

- 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 (ПКС-2);

- Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности (ПКС-3).

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.





(подпись) Д.А. Павлюченко