



РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ
на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
43.03.01 Сервис,
профиль «Управление предприятиями общественного питания»
(уровень – бакалавриат),

реализуемую в Пензенском казачьем институте технологий (филиале)
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 43.03.01 Сервис, профиль «Управление предприятиями общественного питания» (уровень – бакалавриат) (далее – ОПОП ВО 43.03.01 Сервис) представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 514 (далее – ФГОС ВО), с учетом профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Минтруда № 281н от 07 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 43.03.01 Сервис, область профессиональной деятельности, объекты профессиональной деятельности, типы задач 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-техническую базу, учебно-методическое и информационное обеспечение программы, нормативно-методическое

обеспечение системы качества освоения обучающимися образовательной программы, оценочные средства, государственную итоговую (итоговую) аттестацию, адаптацию образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО 43.03.01 Сервис в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО 43.03.01 Сервис является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (собственных) в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Документация, представленная для экспертизы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль «Управление предприятиями общественного питания» (уровень - бакалавриат):

1. Рабочий учебный план;
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы следующих дисциплин (модулей):

№ п/п	Индекс	Наименование
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	Психология
7.	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт
8.	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности
9.	Б1.О.01.09	Экономика
10.	Б1.О.01.10	Менеджмент
11.	Б1.О.01.11	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	Управление сервисной деятельностью
15.	Б1.О.03.02	Правовые основы сервисной деятельности
16.	Б1.О.03.03	Управление качеством процессов оказания услуг в сервисе
17.	Б1.О.03.04	Маркетинг в сервисе
18.	Б1.О.03.05	Инновационные технологии в сервисе
19.	Б1.О.03.06	Экономика предприятий сферы сервиса
20.	Б1.О.03.07	Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы предприятий сервиса
21.	Б1.О.03.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
22.	Б1.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
23.	Б1.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль

24.	Б1.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
25.	Б1.В.01.01	Проектирование
26.	Б1.В.01.02	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
27.	Б1.В.01.03	Введение в технологию общественного питания
28.	Б1.В.01.04	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
29.	Б1.В.01.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
30.	Б1.В.01.06	Процессы и аппараты пищевых производств
31.	Б1.В.01.07	Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания
32.	Б1.В.01.08	Бережливое производство на предприятиях общественного питания
33.	Б1.В.01.09	Оборудование предприятий общественного питания
34.	Б1.В.01.10	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания
35.	Б1.В.01.11	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания
36.	Б1.В.01.12	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания
37.	Б1.В.01.13	Производственный контроль на предприятиях общественного питания
38.	Б1.В.01.14	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
39.	Б1.В.01.15	Управление предприятиями общественного питания
40.	Б1.В.01.16	Технология и организация услуг питания
41.	Б1.В.ДВ.01.01	Деловой протокол
42.	Б1.В.ДВ.01.02	Организация презентаций, встреч, приемов
43.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
44.	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)

4. Программа учебной практики – Ознакомительная практика;
5. Программа производственной практики – Сервисная практика, Организационно-управленческая практика, Проектно-технологическая практика;
6. Программа производственной (преддипломной) практики;
7. Программа Государственной итоговой (итоговой) аттестации;
8. Оценочные средства.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль «Управление предприятиями общественного питания» (уровень - бакалавриат) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного

стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 514, с учетом профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Минтруда № 281н от 07 мая 2015 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль «Управление предприятиями общественного питания» (уровень - бакалавриат) направлено на освоение типов задач профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

технологический:

- Способен осуществлять и контролировать качество технологического процесса сервиса, его параметров и используемых ресурсов в текущей деятельности предприятий общественного питания (ПКС-2);

сервисный:

- Способен выстраивать эффективные профессиональные коммуникации в контактной зоне предприятия, проводить встречи, переговоры и презентации услуг, оказываемых предприятием общественного питания, потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) (ПКС-3);

организационно-управленческий:

- Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность подчиненных по управлению проектами в сервисе, проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса, а также мотивировать и обеспечивать их лояльность в рамках своих должностных полномочий (ПКС-1);

- 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-4).

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль «Управление предприятиями общественного питания» (уровень - бакалавриат) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Рецензент:

Генеральный директор
ООО «Бизнес отель»



А.А. Волошин