

РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ

на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования – программы магистратуры

ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

43.03.01 «Сервис»

профиль «Управление предприятиями общественного питания»,
реализуемой Пензенским казачьим институтом технологий (филиалом)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования

«Московский государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
(ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль Процессное управление организацией (уровень – бакалавриата) (далее - ОПОП ВО 43.03.01 «Сервис») представляет собой систему документов, разработанных на основании федерального образовательного стандарта высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. № 514 (далее – ФГОС ВО).

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, виды профессиональной деятельности, объем основной профессиональной образовательной программы, 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 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 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 в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Документация, представленная для экспертизы программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль Управление предприятиями общественного питания (Таблица 1):

1. Рабочий учебный план;
2. Календарный учебный график;
3. Рабочие программы следующих дисциплин (модулей);
4. Программы практик
5. Программа Государственной итоговой аттестации.
6. Оценочные средства.

Таблица 1 - Документация, представленная для экспертизы программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль Управление предприятиями общественного питания

№ 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	Религиоведение
7.	Б1.О.01.07	Технологии самоорганизации и саморазвития личности

№ п.п	Индекс	Наименование
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
16.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
17.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
18.	Б1.О.03.01	Управление сервисной деятельностью
19.	Б1.О.03.02	Правовые основы сервисной деятельности
20.	Б1.О.03.03	Управление качеством процессов оказания услуг в сервисе
21.	Б1.О.03.04	Маркетинг в сервисе
22.	Б1.О.03.05	Инновационные технологии в сервисе
23.	Б1.О.03.06	Экономика предприятий сферы сервиса
24.	Б1.О.03.07	Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы предприятий сервиса
25.	Б1.О.03.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
26.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
27.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
28.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
29.	Б1.В.01.01	Проектирование
30.	Б1.В.01.02	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
31.	Б1.В.01.03	Введение в технологию общественного питания
32.	Б1.В.01.04	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
33.	Б1.В.01.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
34.	Б1.В.01.06	Процессы и аппараты пищевых производств
35.	Б1.В.01.07	Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания
36.	Б1.В.01.08	Бережливое производство на предприятиях общественного питания
37.	Б1.В.01.09	Оборудование предприятий общественного питания
38.	Б1.В.01.10	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания
39.	Б1.В.01.11	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания

№ п.п	Индекс	Наименование
40.	Б1.В.01.12	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания
41.	Б1.В.01.13	Производственный контроль на предприятиях общественного питания
42.	Б1.В.01.14	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
43.	Б1.В.01.15	Управление предприятиями общественного питания
44.	Б1.В.ДВ.01.01	Деловой протокол
45.	Б1.В.ДВ.01.02	Организация презентаций, встреч, приемов
46.	Б1.В.ДВ.02.01	Технология и организация услуг питания
47.	Б1.В.ДВ.02.02	Организация сетевого ресторанного бизнеса
48.	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика
49.	Б2.О.02(П)	Сервисная практика
50.	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика
51.	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
52.	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика
53.	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
54.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
55.	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)
56.	ФТД.03	Традиции российского казачества

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль Управление предприятиями общественного питания (уровень – бакалавриата) разработана в соответствии с требованиями федерального образовательного стандарта высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» (уровень - бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. № 514 (далее – ФГОС ВО).

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль Управление предприятиями общественного питания (уровень – бакалавриата) направлено на освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Минтруда №281н от 7 мая 2015 г. и направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

организационно- управленческий
технологический
сервисный.

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

Рецензент:
Генеральный директор
ООО «Караван 24»



О.А. Гуськова