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),
реализуемую в Смоленском казачьем институте промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «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) 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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО), и с учетом 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, 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в целом и составляющих ее документов.

Целью ОПОП ВО 19.03.04 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 «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
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
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 (онлайнкурс)
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 я
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
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
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
45.	Б1.В.ДВ.01.01	Нутрициология
46.	Б1.В.ДВ.01.02	Основы физиологии питания и диетологии
47.	Б1.В.ДВ.02.01	Процессы и аппараты пищевых производств

48.	Б1.В.ДВ.02.02	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания
49.	ФТД.01	Введение в профессию
50.	ФТД.02.01	Основы православия
51.	ФТД.02.02	Старославянский язык

4. Программа учебной практики – Ознакомительная практика практика;

5. Программа производственной практики – Технологическая практика, Организационно-управленческая практика;

6. Программа производственной (преддипломной) практики - Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;

7. Программа Государственной итоговой (итоговой) аттестации;

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) 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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, и с учетом 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 профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

технологический:

- 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 (ПКС-1);

организационно-управленческий:

- 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 (ПКС-2);

научно-исследовательский:

- 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 (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.

ООО «Вязьмамясопродукт»
Директор _____ Н.Д. Комаров
(подпись)