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 технологий и бизнеса(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 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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н.

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 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 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) 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 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	Психология
6.	Б1.О.01.06	Физическая культура и спорт
7.	Б1.О.01.07	Безопасность жизнедеятельности
8.	Б1.О.01.08	Экономика
9.	Б1.О.01.09	Менеджмент
10.	Б1.О.01.10	Казачество на службе отечеству
11.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
12.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
13.	Б1.О.03.01	Высшая математика
14.	Б1.О.03.02	Физика
15.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
16.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
17.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
18.	Б1.О.03.06	Органическая химия

19.	Б1.О.03.07	Инженерная графика
20.	Б1.О.03.08	Продовольственные системы
21.	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия
22.	Б1.О.03.10	Биохимия
23.	Б1.О.03.11	Пищевая химия
24.	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания
25.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
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	Нутрициология
31.	Б1.В.01.03	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
32.	Б1.В.01.04	Менеджмент производства предприятий индустрии питания
33.	Б1.В.01.05	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания
34.	Б1.В.01.06	Технология производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
35.	Б1.В.01.07	Проектное управление на предприятиях индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
36.	Б1.В.01.08	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания
37.	Б1.В.01.09	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания
38.	Б1.В.01.10	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов
39.	Б1.В.01.11	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания
40.	Б1.В.ДВ.01.01	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания
41.	Б1.В.ДВ.01.02	Процессы и аппараты пищевых производств
42.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
43.	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)

4. Программа учебной практики – Ознакомительная практика,
5. Программа производственной практики – Технологическая практика;
6. Программа производственной (преддипломной) практики;
7. Программа Государственной 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 августа 2020 г. № 1047, и с учетом профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н.

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 индустрии питания 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 индустрии питания и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий (ПКС-1);

проектный:

- Способен разрабатывать и внедрять проекты по совершенствованию технологии производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов, управлять ресурсами и сроками на всех этапах жизненного цикла продукции, а также осуществлять контроль соответствия технологических процессов требованиям нормативной документации в рамках реализации стратегических задач организации (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 «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» (уровень – бакалавриат) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

ООО «Крал-консерв»
Генеральный директор _____ В.И. Мамедов
(подпись)