**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 «Палитра»
Генеральный директор _____ Т.В. Спиричева
(подпись)