

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.09.2023 13:17:28
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331e0b7b5404865121

РЕЦЕНЗИЯ

на Фонды оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанной кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «МГТУ»

Фонды оценочных средств разработаны по основной образовательной программе, реализуемой кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), и являются ее неотъемлемой частью.

Представленные к рецензированию оценочные материалы отвечают требованиям ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки №1332 от 12.11.2015.

Анализ оценочных материалов позволяет сделать вывод, что содержание оценочных материалов соответствует компетентностной модели выпускника.

Фонды оценочных средств включают в себя:

- контрольные вопросы для текущей, промежуточной и итоговой аттестации по всем дисциплинам, включенным в учебный план подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата);
- типовые практические задания по модулям (разделам) учебных дисциплин, указанных в рабочих программах;
- тестовые задания, кейс-задания;
- тематику докладов, курсовых работ, выпускных квалификационных работ.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть

сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Все заявленные в образовательной программе виды профессиональной деятельности и соответствующие им универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции проверяются оценочными средствами; прилагаемыми к рабочим программам дисциплин, включенным в рецензируемую образовательную программу.

Фонд оценочных средств охватывает все дисциплины и практики учебного плана с учетом его профиля. Разработанные фонды оценочных средств по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствуют заявленному уровню подготовки бакалавра. Структура и содержание ФОС соответствуют требованиям ФГОС ВО и обеспечивают оценку качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Рецензируемый ФОС в соответствии с требованиями ФГОС ВО поможет получить выпускникам профильное практико-ориентированное образование, сформировать системное и критическое мышление, способность к разработке и реализации проектов, к командной работе и лидерству, к осуществлению коммуникации и межкультурного взаимодействия, к самоорганизации и саморазвитию (в том числе здоровье сбережение), к реализации безопасности жизнедеятельности, экономической культуры, в том числе финансовой грамотности, гражданской позиции. Таким образом, оценочные материалы могут быть использованы для подготовки обучающегося по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент:
Менеджер сети ООО «Минотавр»,
г. Майкоп



Н.В. Абрегова

РЕЦЕНЗИЯ

на фонды оценочных средств основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанной кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «МГТУ»

Фонды оценочных средств разработаны по основной образовательной программе, реализуемой кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), и являются ее неотъемлемой частью.

Представленные к рецензированию оценочные материалы отвечают требованиям ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки №1047 от 17.08.2020.

Анализ оценочных материалов позволяет сделать вывод, что содержание оценочных материалов соответствует компетентностной модели выпускника.

Фонды оценочных средств включают в себя:

- контрольные вопросы для текущей, промежуточной и итоговой аттестации по всем дисциплинам, включенным в учебный план подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата);
- типовые практические задания по модулям (разделам) учебных дисциплин, указанных в рабочих программах;
- тестовые задания, кейс-задания;
- тематику докладов, курсовых работ, выпускных квалификационных работ.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть

сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Все заявленные в образовательной программе виды профессиональной деятельности и соответствующие им универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции проверяются оценочными средствами; прилагаемыми к рабочим программам дисциплин, включенным в рецензируемую образовательную программу.

Фонд оценочных средств охватывает все дисциплины и практики учебного плана с учетом его профиля. Разработанные фонды оценочных средств по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствуют заявленному уровню подготовки бакалавра. Структура и содержание ФОС соответствуют требованиям ФГОС ВО и обеспечивают оценку качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Рецензируемый ФОС в соответствии с требованиями ФГОС ВО поможет получить выпускникам профильное практико-ориентированное образование, сформировать системное и критическое мышление, способность к разработке и реализации проектов, к командной работе и лидерству, к осуществлению коммуникации и межкультурного взаимодействия, к самоорганизации и саморазвитию (в том числе здоровье сбережение), к реализации безопасности жизнедеятельности, экономической культуры, в том числе финансовой грамотности, гражданской позиции. Таким образом, оценочные материалы могут быть использованы для подготовки обучающегося по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент:
Менеджер сети ООО «Минотавр»,
г. Майкоп



Н.В. Абрегова

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования квалификации выпускника «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемой федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, утвержденному приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020 г., основной образовательной программой и учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рецензируемая программа включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности бакалавра; компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы бакалавриата; фактическое ресурсное обеспечение программы; характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников; фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Оценка структуры образовательной программы. Структура образовательной программы, учебного плана, реализуемая в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, в части сроков получения образования (4 года, бакалавры, объему за год 70 з.е.) соответствует ФГОС ВО.

Оценка соответствия содержания дисциплин компетентностной модели выпускника (перечень, содержание аннотированных программ дисциплин). По содержанию образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям ФГОС ВО и в части профессиональной деятельности выпускников, набора компетенций:

общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (по видам профессиональной деятельности), структуре программы (обязательной и вариативной частей дисциплин), учебной, производственной и преддипломной практик. В ОПОП приведены аннотации рабочих программ учебного плана, где отражены сведения о разработчике, наборе компетенций, формируемых при изучении данной дисциплины, результаты освоения дисциплины и ее связь с другими дисциплинами.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных (а также курсовых, выпускных квалификационных работ требованиям подготовки выпускника по образовательной программе). Тематика практических и лабораторных занятий, курсовых и выпускных квалификационных работ соответствуют профилю направления подготовки и требованиям ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также видам профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата.

Соответствие содержания образовательной программы современному уровню развития науки, техники и производства. ОПОП позволяет подготовить бакалавра, обладающего компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности: производственно технологической, организационно-управленческой и научно исследовательской в соответствии с современным уровнем развития науки, техники и производства продукции в предприятиях общественного питания.

Рекомендации, замечания. Реализация ОПОП при обучении бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, позволит выпустить достаточно эрудированных, профессиональных и компетентных специалистов достойных занимать любые должности в области технологии и организации общественного питания, что позволяет рекомендовать ее к исполнению.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания отвечает основным требованиям федерального государственного образовательного стандарта и способствует формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций у бакалавров.

Менеджер сети ООО «Минотавр»,
г. Майкоп



Н.В. Абрегова

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования квалификации выпускника «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемой федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта подготовки высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, утвержденному приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015 г., основной образовательной программой и учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рецензируемая программа включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности бакалавра; компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы бакалавриата; фактическое ресурсное обеспечение программы; характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников; фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Оценка структуры образовательной программы. Структура образовательной программы, учебного плана, реализуемая в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, в части сроков получения образования (4 года, бакалавры, объему за год 70 з.е.) соответствует ФГОС ВО.

Оценка соответствия содержания дисциплин компетентностной модели выпускника (перечень, содержание аннотированных программ дисциплин). По содержанию образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям ФГОС ВО и в части профессиональной деятельности выпускников, набора компетенций:

общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (по видам профессиональной деятельности), структуре программы (обязательной и вариативной частей дисциплин), учебной, производственной и преддипломной практик. В ОПОП приведены аннотации рабочих программ учебного плана, где отражены сведения о разработчике, наборе компетенций, формируемых при изучении данной дисциплины, результаты освоения дисциплины и ее связь с другими дисциплинами.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных (а также курсовых, выпускных квалификационных работ требованиям подготовки выпускника по образовательной программе). Тематика практических и лабораторных занятий, курсовых и выпускных квалификационных работ соответствуют профилю направления подготовки и требованиям ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также видам профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата.

Соответствие содержания образовательной программы современному уровню развития науки, техники и производства. ОПОП позволяет подготовить бакалавра, обладающего компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности: производственно технологической, организационно-управленческой и научно исследовательской в соответствии с современным уровнем развития науки, техники и производства продукции в предприятиях общественного питания.

Рекомендации, замечания. Реализация ОПОП при обучении бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, позволит выпустить достаточно эрудированных, профессиональных и компетентных специалистов достойных занимать любые должности в области технологии и организации общественного питания, что позволяет рекомендовать ее к исполнению.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания отвечает основным требованиям федерального государственного образовательного стандарта и способствует формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций у бакалавров.

Менеджер сети ООО «Минотавр»,
г. Майкоп



Н.В. Абрегова