



*Некоммерческое Партнерство
«Школа высшего кулинарного мастерства
«Национальная Гильдия Шеф-поваров»*

*105613, г. Москва, Измайловское шоссе, д.71, корп.5, оф.53
ИНН 7718251236/КПП 771901001, ОКПО 70160225
Тел./факс: (495)737-66-75, chefs@chefs.ru, www.chefs.ru*

Рецензия

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
квалификация бакалавр, разработанную Московским филиалом
Образовательного частного учреждения высшего образования «Российская
международная академия туризма»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: описательную часть; календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственных практик, программу государственных (итоговых) аттестационных испытаний, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Описательная часть ОПОП включает: общие положения; характеристику профессиональной деятельности выпускника; компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения программы; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы; характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников; нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата.

Содержание ОПОП соответствует видам профессиональной деятельности и обеспечивает подготовку специалистов в технологии производства продукции и организации деятельности предприятий общественного питания, способных к решению профессиональных задач.

Виды профессиональной деятельности и компетентностная модель выпускника по ОПОП определены в соответствии с ФГОС по направлению подготовки. Форма участия работодателей - согласование проекта ОПОП.

Структура программы отражена в учебном плане и включает блоки: Б.1 Дисциплины (модули); Б.2 Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР); Б.3 Государственная итоговая аттестация.

Блок1 Дисциплины (модули) составляет 213 зачетных единицы, из них базовая часть 126 зачетных единиц и вариативная часть - 87 зачетных единиц, что соответствует требованиям ФГОС.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 Дисциплины (модули), составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока, что соответствует требованиям ФГОС.

Блок2 Практика составляет 21 зачетную единицу, из них учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) - 4 зачетных единицы, производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - 6 зачетных единиц и производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика - 11 зачетных единиц.

Содержание программ практик, индивидуальные задания обучающимся на практику свидетельствуют об их соответствии задаче формирования компетенций, предусмотренных ФГОС.

В Государственную итоговую аттестацию (блок 3) входит защита выпускной квалификационной работы, включающая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, и составляет 6 зачетных единицы.

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц, и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентами ОПОП.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой образовательной программе формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Содержание ОПОП соответствует требованиям ФГОС ВО данного направления.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

В результате анализа рабочих программ по дисциплинам ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания были сделаны следующие выводы:

содержание программ соответствует требованиям ФГОС ВО к минимуму содержания и уровню подготовки студентов по направлению подготовки;

программы включают детальное описание всех разделов и тем, содержат перечень основной, дополнительной литературы и интернет-ресурсы, отражают современные достижения науки применительно к указанной дисциплине;

в рабочих программах уделяется необходимое внимание самостоятельной работе студентов и интерактивным формам обучения;

каждая программа содержит необходимые для данной дисциплины задания для текущего, промежуточного контроля и самостоятельной работы обучающихся;

все рабочие программы предусматривают формирование необходимых компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки.

В образовательном процессе рецензируемой ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм контактной работы, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям поэтапного формирования компетенций созданы фонды оценочных средств (ФОС). Фонды оценочных средств призваны обеспечить оценку уровня сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником и соответствуют требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки бакалавров. ФОС включают в себя: контрольные вопросы и задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; кейс-задачи; тестовые задания по изучаемым дисциплинам; примерную тематику курсовых работ, рефератов; задания на аналитическую исследовательскую практическую работу, иные формы и средства контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля сформированности компетенций обучающихся по каждой дисциплине разработаны кафедрами вуза, ведущими подготовку по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и закреплены в рабочих программах дисциплин и практик.

При разработке оценочных средств для контроля качества освоения дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Следует отметить, что созданы условия для максимального приближения системы оценки и контроля компетенций обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются представители работодателей.

Рецензируемая основная образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материалами, что показал выборочный анализ электронной образовательной среды вуза.

В качестве сильных сторон программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно квалифицированный профессорско-преподавательский состав, а также специалисты из профессиональной области деятельности. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин вариативной части. Насыщенный учебный план, сочетание теоретических, творческих и проектных дисциплин, углубленное изучение специальных технологий, в том числе кулинарной продукции стран мира, лечебно-профилактического и диетического питания, дошкольного и школьного питания, систем управления технологическими процессами и информационными технологиями в общественном питании, современных информационных технологий в ресторанном деле и логистики, возможность освоения методов безопасности продовольственного сырья и исследования и контроля качества сырья и готовой продукции, являются отличительными чертами рецензируемой образовательной программы.

В целом, рецензируемая основная образовательная программа, разработанная и реализуемая ОЧУ ВО «Российская международная академия туризма», отвечает требованиям ФГОС ВО и обеспечивает формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рецензент

Президент НП «Национальная гильдия шеф-поваров»



А.Н.Филин