ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по итогам экспертизы фонда оценочных средств для проверки текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат),

реализуемого в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат) (далее – ОПОП ВО) 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 (далее – ФГОС ВО), создан фонд оценочных средств (далее - ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации бакалавров.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплины (модуля), практик, государственной итоговой аттестации учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у бакалавров компетенций по основным типам задач профессиональной деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При формировании ФОС выдержано соответствие:

- действующему федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень - бакалавриат);
- основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат);
- рабочим программам дисциплин (модулей), практик (для ФОС текущегоконтроля и промежуточной аттестации);

- образовательным технологиям, заявленным в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации).

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации бакалавров включают себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе изучения дисциплин;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания;
- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов;
- тематику выпускных квалификационных работ;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства разработаны в соответствии с действующими нормативными правовыми документами в сфере высшего образования, а также в соответствии с утвержденными в надлежащей форме и порядке локальными актами ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» и Донского казачьего государственного института пищевых технологий и бизнеса (филиала) данного вуза.

При проектировании оценочных средств принималось во внимание оценка способности бакалавров к творческой деятельности, их готовность вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Рецензируемые фонды оценочных средств в полной мере соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта 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, его целям и задачам, а также учебному плану по указанному направлению подготовки и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе при оценке качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (собственных), приобретаемых выпускниками бакалавриата программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень - бакалавриат), профиль «Управление ресторанным бизнесом».

ООО МГ-Бизнес проект,
кулинарный цех, директор

Гнездилова М.А.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по итогам экспертизы фонда оценочных средств для проверки текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат),

реализуемого в Донском казачьем государственном институте пищевых технологий и бизнеса (филиале) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат) (далее – ОПОП ВО) 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 (далее – ФГОС ВО), создан фонд оценочных средств (далее - ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации бакалавров.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплины (модуля), практик, государственной итоговой аттестации учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у бакалавров компетенций по основным типам задач профессиональной деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При формировании ФОС выдержано соответствие:

- действующему федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень - бакалавриат);
- основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат);
- рабочим программам дисциплин (модулей), практик (для ФОС текущегоконтроля и промежуточной аттестации);

- образовательным технологиям, заявленным в рабочих программах дисциплин (модулей) и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации).

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации бакалавров включают себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе изучения дисциплин;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания;
- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов;
- тематику выпускных квалификационных работ;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства разработаны в соответствии с действующими нормативными правовыми документами в сфере высшего образования, а также в соответствии с утвержденными в надлежащей форме и порядке локальными актами ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» и Донского казачьего государственного института пищевых технологий и бизнеса (филиала) данного вуза.

При проектировании оценочных средств принималось во внимание оценка способности бакалавров к творческой деятельности, их готовность вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Рецензируемые фонды оценочных средств в полной мере соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта 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, его целям и задачам, а также учебному плану по указанному направлению подготовки и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе при оценке качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (собственных), приобретаемых выпускниками бакалавриата программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень - бакалавриат), профиль «Управление ресторанным бизнесом».

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)».
Директор, к.х.н.



Богатырева Е.В.