ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко [illegible]
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ
на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат),

реализуемую 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)»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (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 «33.008 Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда № 281н от 07 мая 2015 г.

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) компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Документация, представленная для экспертизы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (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	Правоведение
6.	Б1.О.01.06	Психология
7.	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт
8.	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности
9.	Б1.О.01.09	Экономика
10.	Б1.О.01.10	Менеджмент
11.	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству
12.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
13.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
14.	Б1.О.03.01	Высшая математика
15.	Б1.О.03.02	Физика
16.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
17.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
18.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
19.	Б1.О.03.06	Органическая химия
20.	Б1.О.03.07	Инженерная графика

21.	Б1.О.03.08	Продовольственные системы
22.	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия
23.	Б1.О.03.10	Биохимия
24.	Б1.О.03.11	Пищевая химия
25.	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания
26.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
27.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
28.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
29.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
30.	Б1.В.01.01	Проектирование
31.	Б1.В.01.02	Нутрициология
32.	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд
33.	Б1.В.01.04	Экономика ресторана
34.	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания
35.	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис
36.	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом
37.	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана
38.	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России
39.	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане
40.	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане
41.	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия
42.	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана
43.	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана
44.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
45.	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)

4. Программа учебной практики – Ознакомительная практика, Технологическая практика;

5. Программа производственной практики – Организационно-управленческая 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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 17.08.2020 г. № 1047 и с учетом профессионального стандарта «33.008

Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда № 281н от 07 мая 2015 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат) направлено на освоение типов задач профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

технологический:

- Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПКС-1);

организационно-управленческий:

- Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений (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 «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

ООО МГ-Бизнес проект,
кулинарный цех, директор



Гнездилова М.А.

РЕЦЕНЗИЯ РАБОТОДАТЕЛЯ
на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень – бакалавриат),
реализуемую 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)»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (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 «33.008 Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда № 281н от 07 мая 2015 г.

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) компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Документация, представленная для экспертизы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат):

1. Рабочий учебный план;
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы следующих дисциплин (модулей):

№ п/п	Индекс	Наименование
46.	Б1.О.01.01	История России
47.	Б1.О.01.02	Философия
48.	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи
49.	Б1.О.01.04	Иностранный язык
50.	Б1.О.01.05	Правоведение
51.	Б1.О.01.06	Психология
52.	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт
53.	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности
54.	Б1.О.01.09	Экономика
55.	Б1.О.01.10	Менеджмент
56.	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству
57.	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий
58.	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
59.	Б1.О.03.01	Высшая математика
60.	Б1.О.03.02	Физика
61.	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
62.	Б1.О.03.04	Неорганическая химия
63.	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы

		анализа
64.	Б1.О.03.06	Органическая химия
65.	Б1.О.03.07	Инженерная графика
66.	Б1.О.03.08	Продовольственные системы
67.	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия
68.	Б1.О.03.10	Биохимия
69.	Б1.О.03.11	Пищевая химия
70.	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания
71.	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация
72.	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль
73.	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль
74.	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль
75.	Б1.В.01.01	Проектирование
76.	Б1.В.01.02	Нутрициология
77.	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд
78.	Б1.В.01.04	Экономика ресторана
79.	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания
80.	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис
81.	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом
82.	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана
83.	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России
84.	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане
85.	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане
86.	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия
87.	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана
88.	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана
89.	ФТД.01	Основы финансовой грамотности
90.	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)

4. Программа учебной практики – Ознакомительная практика, Технологическая практика;

5. Программа производственной практики – Организационно-управленческая 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 «Управление ресторанным бизнесом» (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 17.08.2020 г. № 1047 и с учетом профессионального стандарта «33.008 Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда № 281н от 07 мая 2015 г.

2. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного, профиль «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат) направлено на освоение типов задач профессиональной деятельности направления подготовки в соответствии с ФГОС ВО:

технологический:

- Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПКС-1);

организационно-управленческий:

- Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений (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 «Управление ресторанным бизнесом» (уровень - бакалавриат) соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

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



Богатырева Е.В.