Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 09.07.2026 17:33:01
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

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.

Рецензент:
Менеджер сети ООО «Легенда», г. Майкоп Н.В. Абрегова