

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на образовательную программу «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» направления подготовки 43.03.01 Сервис, уровень высшего образования бакалавриат, срок получения образования по программе «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» 4 года/ 4 года 6 месяцев, форма обучения очная/ очно-заочная, разработанную в ФГАОУ ВО «СГЭУ» институтом экономики предприятий, кафедрой коммерции, сервиса и туризма

Образовательная программа высшего образования «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» направления 43.03.01 Сервис представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов и материалов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, разработанный на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 08 июня 2017 г. № 514

Общая характеристика образовательной программы содержит информацию о назначении основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», общую характеристику ОПОП ВО «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», миссию, цели и задачи; квалификации, присваиваемой выпускникам образовательной программы, объеме программы, формах обучения, сроках получения образования, требованиях к поступающим, языках, на которых осуществляется обучение, характеристике профессиональной деятельности выпускников, планируемых результатов освоения программы, структуре и содержании, условиях реализации, программе воспитания обучающихся и календарного плана воспитательной работы, особенностях организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, механизмах оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся, регламентах по проектированию, реализации и организации периодического обновления (актуализации) в целом и составляющих ее документов.

Блок 1. Включает дисциплины (модули), относящиеся к обязательной части программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, содержит рабочие программы и оценочные материалы по всем дисциплинам (модулям). Кроме того, имеются методические и иные документы, для обеспечения образовательного процесса, а также рабочие программы воспитания и календарные планы воспитательной работы, включаемых в ОП.

Блок 2. Практики: содержит программы и оценочные материалы по организации и проведению всех видов практик: (Учебная практика: ознакомительная практика, Производственная практика: технологическая (проектно-технологическая) практика, Производственная практика: организационно-управленческая практика, Производственная практика: сервисная практика, Производственная практика: преддипломная практика). Практика обучающихся является компонентом образовательной программы и представляет собой одну из форм практической подготовки, которая организуется путем выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности. По каждому виду и типу практики разработана программа практики.

Блок 3. Государственная итоговая аттестация завершает освоение образовательной программы и содержит материалы для оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входят подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Для проведения государственной итоговой аттестации разработана Программа государственной итоговой аттестации выпускников и оценочные материалы.

Учебный план содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений, соответствующие требованиям ФГОС ВО. Структура плана логична и последовательна.

Дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» и являются обязательными для освоения обучающимися. 21 Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений. Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» в объеме 72 академических часов (З.е.) и элективной дисциплины в объеме 328 академических часов.

Весь комплекс дисциплин и практик учебного плана формирует необходимый перечень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Анализ рабочих программ дисциплин (модулей) и оценочных материалов показывает использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций и др. и освоение программного обеспечения, соответствующего будущей профессиональной деятельности.

Анализ программ всех практик свидетельствует о нарастании, углублении и динамике профессионально-практической подготовки обучающихся от получения первичных профессиональных умений и навыков в ходе учебной практики до получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в практик.

Анализ оценочных материалов практик показал использование разнообразных форм и процедур текущего контроля и промежуточной аттестации.

Анализ методических материалов по проведению государственной итоговой аттестации показал, что критерии оценивания позволяют в полной мере оценить уровень сформированности компетенций обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС ВО и образовательной программы.

Для реализации всех задач и целей ОП ВО привлекаются опытные преподаватели и ведущие специалисты-практики, работодатели, лица, привлекаемые к реализации программы, являющиеся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Анализируемая образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией, материально-техническими ресурсами и ресурсами электронной информационно-образовательной среды.

Анализируемая образовательная программа соответствует предъявляемым общесистемным требованиям, требованиям к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы и требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

В ходе экспертизы образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе», разработанной в ФГАОУ ВО «СГЭУ» институтом экономики предприятий, кафедрой коммерции, сервиса и туризма выявлено:

- соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения требованиям, установленным Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, образовательная программа «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» (уровень высшего образования - бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 514 и образовательной программой;

- соответствие учебных планов, рабочих программ дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения);

- соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникативных, учебно-методических и иных ресурсов, влияющих на качество подготовки, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник;

- подтверждение участия работодателей в проектировании образовательной программы, включая планируемые результаты ее освоения (Буряк Ирина Александровна, финансовый директор ООО «Штолле-Самара») в разработке, организации, реализации программ практической подготовки обучающихся и формировании планируемых результатов их прохождения; в разработке тем выпускных квалификационных работ, значимых для профессиональной деятельности.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленная на экспертизу образовательная программа по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе, уровень высшего образования бакалавриат, срок получения образования по программе 4 года/4 года 6 месяцев, форма обучения очная/очно-заочная, разработанную в ФГАОУ ВО «СГЭУ» институтом экономики предприятий, кафедрой коммерции, сервиса и туризма, отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» (уровень высшего образования бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» июня 2017г. № 514 и рекомендуется к реализации в учебном процессе.

Эксперт:

Финансовый директор
ООО «Штолле-Самара»
К.э.н., доцент

Дата 30.03.2023г

МП



Подпись

/Буряк Ирина Александровна/
Ф.И.О. (полностью)