

Рецензия
на оценочные материалы (фонды оценочных средств)
по образовательной программе "УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И РЕСТОРАННЫМ
БИЗНЕСОМ"

название образовательной программы

по направлению подготовки **43.03.01 Сервис**

шифр и название направления подготовки

г. Самара

« 27 » 03 2023 года

Проведенной в рамках экспертизы оценочных материалов (фондов оценочных средств) Мавлютовой Наилей Равильевной, Директором Автономной некоммерческой организации поддержки предпринимательства, ресторанного и гостиничного бизнеса и туризма "Высшая школа мастерства"

Оценочные материалы (фонды оценочных средств) разработаны в соответствии с Порядком разработки и утверждения образовательных программ высшего образования в ФГАОУ ВО «СГЭУ», утвержденным решением Ученого совета от 27 июня 2022 г. протокол № 10.

Результаты по промежуточной аттестации, практикам, государственной итоговой аттестации представлены полностью в электронной информационно-образовательной среде ФГАОУ ВО «СГЭУ».

В ходе экспертизы установлено:

1. Перечень формируемых универсальных и общепрофессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения образовательной программы, соответствуют требованиям ФГОС ВО с учетом требований современного рынка труда 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 года № 514;
2. Перечень профессиональных компетенций, установленных образовательной программой, отражает требования к профессиональной подготовке выпускников.
3. Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.
4. Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения по образовательной программе разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.
5. Объем оценочных материалов (фондов оценочных средств) соответствует учебному плану.
6. Содержание оценочных материалов (фондов оценочных средств) соответствует целям образовательной программы, профстандартам (Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 02 июня 2015г. регистрационный № 37510); Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 26 мая 2015г., регистрационный № 37395)), требованиям рынка труда, будущей профессиональной деятельности обучающихся.
7. Качество оценочных материалов (фондов оценочных средств) обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

Общие выводы:

На основании проведенной экспертизы оценочных материалов (фондов оценочных средств) можно сделать заключение о том, что оценочные материалы (фонды оценочных средств) по образовательной программе «Управление гостиничным и ресторанным бизнесом» позволяют установить соответствие уровня подготовки обучающихся к результатам освоения, а именно:

- оценить результаты освоения образовательной программы как по отдельным дисциплинам (модулям), практикам, так и в целом по образовательной программе;

- выявить уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, определенных образовательным стандартом и образовательной программой, на каждом этапе формирования компетенций.

Эксперт



Мавлютова Наиля Равильевна/

Подпись

Ф.И.О. (полностью)

"24" марта 2023 г.