

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на образовательную программу направления подготовки 43.03.01 Сервис / направленность (профиль) "Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе", уровень высшего образования бакалавриат, срок получения образования по программе "Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе" 4 года 6 месяцев, форма обучения заочная, разработанную в ФГАОУ ВО «СГЭУ» институтом менеджмента, кафедрой Маркетинга, логистики и рекламы

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 образования и науки РФ от «8» июня 2017 года № 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: преддипломная практика). Практика: организационно-управленческая 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.

Объем дисциплин в обязательной части учебного плана с включением обязательных дисциплин равен 10 зачетным единицам, дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений составляют 9 зачетных единиц. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 Дисциплины (модули) составляет 38,6 % от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

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

Дисциплины плана раскрывают актуальные и существенные проблемы в сфере сервиса.

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. освоение программного обеспечения, соответствующего будущей профессиональной деятельности.

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



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 менеджмента, кафедрой Маркетинга, логистики и рекламы 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 2017 года № 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 (Евдокимова Татьяна Вениаминовна, руководитель зарубежного отдела ООО «Капитал Клуб 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 «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» 4 года 6 месяцев, форма обучения заочная, разработанную в ФГАОУ ВО «СГЭУ» институтом менеджмента, кафедрой Маркетинга, логистики и рекламы, 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:

Руководитель зарубежного отдела  
ООО «Капитал Клуб Самара»



  
Подпись

/Евдокимова Татьяна Вениаминовна/  
Ф.И.О. (полностью)

"14" мая 2024г



**Рецензия**  
**на оценочные материалы (фонды оценочных средств)**  
**по образовательной программе "СЕРВИС В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ"**  
название образовательной программы  
**по направлению подготовки 43.03.01 Сервис**  
шифр и название направления подготовки

г. Самара

«14» мая 2024 года

Проведенной в рамках экспертизы оценочных материалов (фондов оценочных средств) Евдокимовой Татьяной Вениаминовной, Руководителем зарубежного отдела ООО «Капитал Клуб Самара»

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 «Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе» 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.



  
Подпись /Евдокимова Татьяна Вениаминовна/  
Ф.И.О. (полностью)

"14 " мая 2024 г.