

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 24.02.2022 14:28:53  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

## Экспертное заключение

### на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

г. Екатеринбург

« 03 » сентября 2021 года

ООО «Фабрика Здорового Питания» провел экспертизу и оценку содержания основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемой в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» на соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 14.08.2020 № 1028 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 27.08.2020 № 595527.

В ходе экспертизы были рассмотрены следующие материалы:

- характеристика и содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования;
- учебные планы;
- рабочие программы дисциплин (модулей);
- матрица соответствия компетенций и основных частей основной профессиональной образовательной программы;
- программы практик;
- программы государственной итоговой аттестации;
- фонды оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации и итоговой аттестации;
- методические материалы для выполнения курсовой работы, выпускной квалификационной работы, а также для самостоятельной работы обучающихся.

На основании анализа содержания представленных документов, анализа отечественного, зарубежного опыта, требований, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 14.08.2020 № 1028 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 27.08.2020 № 595527, сделаны следующие выводы:

1. Основная профессиональная образовательная программа соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов по квалификации «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой



продукции на всех этапах ее производства» и «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», предусматривает изучение совершенствования технологических процессов в индустрии питания, современные методы научных исследований в индустрии питания, информационные технологии контроля качества и безопасности в индустрии питания, организацию научных исследований, управление концепциями в индустрии питания и ориентирована на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник, исходя из потребностей рынка труда.

2. Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний и отвечает актуальному запросу рынка труда и требованиям, предъявляемым к специалистам данной квалификации, в том числе с учетом региональных особенностей.

3. Содержание индикаторов достижения профессиональных компетенций соответствует области и видам профессиональной деятельности выпускников, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик соответствует квалификационным требованиям, направлены на формирование необходимых знаний и умений, практического опыта для формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которые необходимы для выполнения трудовых действий в качестве главного технолога и инженера по качеству.

5. Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

6. Фонды оценочных средств по образовательной программе, включающие контрольно-оценочные и иные материалы оценки результатов обучения по дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций. Качество содержания программы обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям: федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется к реализации.

Директор ООО «Фабрика Здорового Питания»

Ю.Н. Багмут

