

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на оценочные материалы основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, квалификация (степень) «бакалавр», направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма»,

тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, разработанную Негосударственным образовательным частным учреждением высшего образования «Московский экономический институт»

Проведенная экспертиза оценочных материалов ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, квалификация (степень) «бакалавр», направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма», разработанных коллективом авторов НОЧУ ВО «МЭИ» по дисциплинам обязательной части, части, формируемой участниками образовательных отношений, практикам, государственной итоговой аттестации.

Разработчиками представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть бакалавры в результате освоения ОПОП, с указанием этапов их формирования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОПОП ВО;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризуют этапы формирования компетенций.

При формировании оценочных материалов выдержано соответствие:

- действующему государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент;
- основной профессиональной образовательной программе и учебному плану по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент;
- рабочим программам дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации (для оценочных материалов текущего контроля и промежуточной аттестации);
- образовательным технологиям, заявленным в рабочих программах дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации (для оценочных материалов текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации).

Оценочные средства разработаны в соответствии с действующей нормативно-правовой базой высшего образования и локальными актами НОЧУ ВО «МЭИ», утверждены в необходимых формах.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы можно сделать выводы:

1. Структура оценочных материалов по указанным дисциплинам:

Оценочные материалы ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, квалификация (степень) «бакалавр», направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма», соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию оценочных материалов ОПОП ВО, а именно:

- перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть

обучающиеся в результате освоения дисциплин ОПОП ВО, соответствует ФГОС ВО:

- показатели и критерии оценивания компетенций (совокупность знаний, умений и навыков), а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций;

- контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности; требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций;

- методические материалы оценочных средств содержат рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов практики и уровни сформированности компетенций.

2. Содержание оценочных материалов ОПОП ВО соответствуют целям ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, квалификация (степень) «бакалавр», направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма», профессиональным стандартам: «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395); «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

3. Объем оценочных материалов соответствует учебному плану подготовки.

4. Качество оценочных средств и оценочных материалов в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями: текущий контроль, промежуточная аттестация.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество оценочных материалов ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, квалификация (степень) «бакалавр», направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» отвечают предъявляемым требованиям.

При разработке оценочных материалов для контроля качества изучения дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций в соответствии с типами задач профессиональной деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что оценочные материалы ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, квалификация (степень) «бакалавр», направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма», разработанные коллективом авторов НОЧУ ВО «МЭИ», соответствует требованиям образовательного стандарта, профессиональных стандартов, современным требованиям рынка труда и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе подготовки по указанной программе при оценке качества универсальных.

общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Эксперт:

Менеджер по обучению персонала
АО «УК «Отель Менеджмент»



А.М. Хашимова