

## РЕЦЕНЗИЯ

**на основную профессиональную образовательную программу высшего образования 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»**

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП), разработанная Негосударственным образовательным частным учреждением высшего образования «Московский экономический институт» (далее ИОЧУ ВО «МЭИ») представляет собой систему документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 г. № 970 (далее – ФГОС ВО), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 августа 2020 г., регистрационный № 59449;

Рецензируемая ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» включает: общую характеристику; характеристику профессиональной деятельности бакалавра; компетенции выпускника ОПОП бакалавриата, формируемые в результате освоения направленности подготовки «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма»; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации бакалаврской программы; фактическое ресурсное обеспечение программы; характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие универсальных компетенций выпускников: учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график, оценочные материалы для проведения текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Стратегической целью ОПОП является подготовка высококомпетентных выпускников, востребованных в сфере менеджмента. Подготовка выпускников осуществляется на основе сочетания современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств, развития творческого потенциала обучающихся.

Программа отвечает основным требованиям стандарта. Обучение по образовательной программе бакалавриата осуществляется по очной, очно-заочной и заочной формам.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Структура ОПОП отражена в учебном плане и включает блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практики».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Факультативные дисциплины.

Рассматриваемую ОПОП отличает насыщенный учебный план, сочетание дисциплин по основам менеджмента на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма, возможность освоения иностранных языков. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура плана в целом логична и последовательна.

Структура программы содержит все необходимые компоненты, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации

образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план календарный учебный график, аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные материалы, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Требования рынка труда нашли отражение в характеристике профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма», где определены области и тип задач профессиональной деятельности (организационно-управленческий).

Перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, формируемых согласно учебному плану, соответствует установленным перечням компетенций раздела III ФГОС ВО по направлению 38.03.02 Менеджмент. Профессиональные компетенции определены НОЧУ ВО «Московский экономический институт» самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

В результате анализа рабочих программ по дисциплинам учебного плана по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» комиссией были сделаны следующие выводы:

- содержание рабочих программ соответствует требованиям ФГОС к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма»;
- содержание рабочих программ соответствует представленному учебному плану, планируемое учебное время изучения дисциплин обоснованно;
- программы обладают детальным содержанием всех разделов и тем, содержат перечень основной и дополнительной литературы и отражают современные достижения науки применительно к указанной дисциплине;
- во всех рабочих программах уделяется большое внимание самостоятельной работе, интерактивным формам обучения, практической подготовке обучающихся;
- все рабочие программы предусматривают формирование необходимых компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по 38.03.02 Менеджмент и матрицей компетенций, представленной в учебном плане.

С целью реализации компетентного подхода при подготовке обучающихся по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» ОПОП предполагает широкое использование в учебном процессе контактной работы, интерактивных форм обучения, практической подготовке, которые в сочетании с внеаудиторной работой позволяют сформировать и развить у обучающихся профессиональные навыки.

Дисциплины (модули) учебного плана по рецензируемой основной профессиональной образовательной программе формируют весь необходимый перечень универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО и определенных в ОПОП для профиля «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма».

Разработанная ОПОП предлагает профессионально-практическое ориентирование подготовки обучающихся как аудиторной, предусматривающей обязательное наличие практических занятий и лабораторных работ, так и самостоятельной (внеаудиторной), предусматривающей обязательную проработку лекционных курсов, подготовку к практическим занятиям и лабораторным работам, самостоятельное изучение отдельных тем и подготовку к соответствующему текущему контролю, а также выполнение курсовых работ по дисциплинам: Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма, Теория

организации.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин (модулей) позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения.

К составлению программы был привлечен преподавательский состав, имеющий ученую степень и практический опыт работы. Преимуществом программы следует считать учет требований работодателей при формировании дисциплин, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускников.

Анализ учебно-методического и информационного обеспечения, заявленного в программе, показал, что реализация ОПОП в полной мере обеспечивается печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой и вариативной части, доступом к библиотеке и читальному залу, доступом к электронно-библиотечным системам.

Согласно ОПОП, учебный процесс в НОЧУ ВО «МЭИ» обеспечивается необходимым оборудованием, а также необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Материально-техническое обеспечение учебного процесса дает возможность реализовать поставленную задачу подготовки профессионалов в области менеджмента в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма в соответствии с требованиями рынка труда. Так, Институт имеет специализированный компьютерный класс, где преподаватели вместе с обучающимися совмещают образовательный процесс с практическими навыками.

Организация обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с применением элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривает возможность обмена информацией в доступных для них формах.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП созданы оценочные материалы по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации. Они призваны обеспечивать оценку качества универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине закреплены в рабочих программах учебных дисциплин (модулей).

Содержание всех видов оценочных материалов (текущей, промежуточной и итоговой аттестации) соответствуют требованиям, целям и задачам ФГОС ВО по данному направлению подготовки бакалавра, учебному плану. Структура всех видов оценочных материалов соответствует Приказу Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Все виды оценочных материалов включают: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Профессионально-практическое ориентирование подготовки обучающихся также обеспечивается наличием практик. Учебным планом предусмотрены учебная, производственная и преддипломная практики, направленные на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в

соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки обучающихся.

При разработке оценочных материалов для контроля качества прохождения практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» проводится в форме: подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

Представленная в ОПОП программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) включает в себя требования по подготовке к процедуре защиты ВКР и порядку ее выполнения, а также критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы. Программа ГИА обновляется ежегодно.

Анализ представленной программы ГИА по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» показал следующее:

Тематика ВКР соответствует направлению подготовки бакалавра и обновляется ежегодно.

Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения, представленные в программе ГИА включают требования к содержанию ВКР и ее оформлению, описание порядка и процедуры защиты ВКР, критерии и процедуры оценивания ВКР с точки зрения достигнутых выпускником компетенций, что свидетельствует о целостности и системности подхода кафедры к проведению процедуры защиты ВКР и оценке компетенций выпускника в ходе ее проведения.

Оценочные материалы государственной итоговой аттестации включают примерную тематику ВКР, примерную структуру ВКР, процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования. Особенно важным элементом оценочных материалов ГИА является наличие в нем унифицированных оценочных листов для оценки уровня сформированности компетенций выпускников Государственной экзаменационной комиссией, что обеспечивает единство критериев оценки для всех членов ГЭК и понимание этих критериев самим выпускником.

Можно сделать вывод, что Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» соответствует требованиям ФГОС ВО и представителей профессионального сообщества, позволяет оценить качество подготовки выпускников, подготовку к решению задач профессиональной деятельности, уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Таким образом, рецензируемая ОПОП бакалавра по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» должным образом обеспечена учебно-методической документацией и материалами: имеются программы всех заявленных дисциплин, практик и программу государственной итоговой аттестации.

В качестве сильных сторон (конкурентных преимуществ) рецензируемой ОПОП следует отметить:

- актуальность ОПОП, а также то, что ее отдельные элементы соответствуют современному уровню развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и

социальной сферы, что обеспечивается соблюдением требований ФГОС ВО;

- практико-ориентированность ОПОП: программа сосредоточена на формировании компетенций, результатом которых является: знание основ менеджмента сферы ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма;

- применение практических навыков менеджмента на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма;

- привлечение для реализации ОПОП опытного профессорско-преподавательского состава, а также ведущих практических деятелей и учет требований работодателей при формировании дисциплин.

Важно заметить и то, что образовательная деятельность НОЧУ ВО «МЭИ» по данному направлению подготовки ориентируется на личностные особенности и потребности обучающихся, акцентирует внимание на их самостоятельной деятельности, учитывает специфику конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребности рынка труда.

Подводя итоги рассмотрения представленной ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма» в результате экспертизы представленной системы документов, составляющих ОПОП можно сделать следующие выводы:

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма», реализуемая Негосударственным образовательным частным учреждением высшего образования «Московский экономический институт» полностью соответствует требованиям ФГОС ВО направление подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма». Программа способна осуществить общественную миссию направления подготовки обеспечить желающим возможность получения качественного высшего образования, содействовать удовлетворению требований работодателей к высококвалифицированным специалистам.

Требования к содержанию, обновлению, реализации компетентностного подхода ОПОП и созданию условий для всестороннего развития личности в целом выполнены.

Считаем, что в результате освоения ОПОП будут сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, которые будут способствовать развитию практических навыков будущих профессионалов и формированию всесторонне развитой личности, способной самостоятельно решать профессиональные задачи.

Рецензент:

Менеджер по обучению персонала АО «УК «Отель Менеджмент»

А.М. Хашимова

