

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____

В.А. Кривошей

« 15 » _____

2013



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

260800 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Казань 2013

Коростелева В.П., Гайнуллин Р.Р. Образовательная программа высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2013. – 31 с.

Образовательная программа высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») разработана Коростелевой В.П., заведующей кафедрой товароведения и технологии общественного питания, к.вет.н.; Гайнуллиным Р.Р., к.т.н., доцентом кафедры товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 2608000 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2009 г. N 547.

Образовательная программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации 04 февраля 2013 , протокол №9.

Образовательная программа по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

Образовательная программа одобрена Научно-методическим советом университета от 14.02.2013, протокол №3.

Образовательная программа утверждена Ученым советом Российского университета кооперации 15.02.2013, протокол №4.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной образовательной программы 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)	5
1.1. Определение основной образовательной программы	5
1.2. Цель (миссия) основной образовательной программы	5
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.4. Направленность (профиль) основной образовательной программы	7
1.5. Нормативные документы разработки основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)	7
1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы высшего образования 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).....	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).....	10
4. Ресурсное обеспечение основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)	13
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы	13
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	13
4.3. Материально-техническая база.....	15
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).....	16
5.1. Календарный учебный график.....	16
5.2. Учебный план	17
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	18

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников компетенций выпускников основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)	20
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)	22
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	22
7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников образовательной программы высшего образования 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)	23
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	24
9 Приложения	24

1. Общая характеристика основной образовательной программы 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

1.1. Определение основной образовательной программы

Основная образовательная программа, реализуемая в автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации» по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ВПО).

Основная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Цель (миссия) основной образовательной программы

Стратегическая цель основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания - подготовка выпускника, способного решать профессиональные задачи в следующих видах профессиональной деятельности - производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной, маркетинговой; формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Цели основной образовательной программы высшего образования 260800 Технология продукции и организация общественного питания *в области воспитания:*

– развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремлённости, организованности, трудолюбия, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели;

– воспитание патриотизма, духовности, гражданственности, социальной мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях современного общества;

– воспитание ответственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Цели основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания *в области обучения:*

– подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки 100800 Товароведение;

– формирование общекультурных (универсальных), профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать по направлению подготовки и быть конкурентоспособным на рынке труда;

– формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности по направлению подготовки,

– формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Нормативный срок освоения основной образовательной программы (для очной формы обучения) по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Наименование квалификации (степени)	Нормативный срок освоения ООП (для очной формы обучения)	Трудоемкость (в зачетных единицах)
Бакалавр	4 года	240

Сроки освоения основной образовательной программы бакалавриата по очно-заочной и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на один год относительно нормативного срока, указанного в таблице.

1.4. Направленность (профиль) основной образовательной программы

По направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания реализуется профиль «Технология и организация ресторанного дела»

1.5 Нормативные документы разработки основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы высшего образования составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2009 г. N 547;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Устав автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- Локальные акты Российского университета кооперации.

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования

Условиями приема в Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации гарантируется соблюдение права на образование и зачисление лиц, наиболее способных и подготовленных к освоению образовательной программы по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

К конкурсному отбору на обучение по основной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению 260800 Технология

продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») допускаются лица, имеющие среднее общее или среднее профессиональное образование или высшее образование, подтвержденное соответствующими документами государственного образца.

Прием в институт на первый курс на базе среднего общего образования для обучения по программам бакалавриата проводится по результатам Единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, соответствующим направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Условия приема и требования к абитуриенту регламентируются Правилами приема в Российский университет кооперации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы высшего образования 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 100800 Товароведение (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») являются:

потребительские товары на стадиях транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации);

сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, а также процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

упаковка и маркировка товаров;

нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования (потребления или эксплуатации), а также обеспечивающие процесс товародвижения;

процессы хранения, приемки по количеству и качеству, подготовки к продаже, реализации, использования (потребления или эксплуатации);

методы идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания бакалавр к следующим видам профессиональной деятельности:

торгово-закупочная;
организационно-управленческая в области товарного менеджмента;
оценочно-аналитическая;
торгово-технологическая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

торгово-закупочной деятельности:

осуществление торгово-закупочной деятельности и повышение ее эффективности;

осуществление связей с поставщиками и потребителями, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;

составление проектов планов материально-технического обеспечения торгового предприятия;

подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;

организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;

оформление документации на получение, реализацию и/или отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;

контроль за наличием материальных ресурсов на распределительных складах и в торговых предприятиях;

участие в разработке и внедрении стандартов организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;

оценочно-аналитической деятельности:

проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров;

оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;

определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;

недопущение попадания в продажу и/или изъятие из продажи товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;

изучение спроса с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;

анализ показателей ассортимента и выработка рекомендаций по его совершенствованию;

торгово-технологической деятельности:

ведение оперативного учета поступления и реализации товаров, проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;

контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;

внедрение на торговом предприятии методов товарного мерчандайзинга;

контроль за соблюдением правил реализации товаров;

участие в проведении инвентаризаций;

закупка, эксплуатация и организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования;

использование современных информационных технологий в торговой деятельности.

3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

владением культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-3);

готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способностью к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия (ОК-4);

способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования

информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-5);

владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-6);

способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-7);

владением одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-8);

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

владением средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-10);

общепрофессиональными:

осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ПК-1);

способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ПК-2);

умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);

способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-4);

способностью использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);

способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПК-6).

в торгово-закупочной деятельности:

способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств (ПК-7);

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-8);

в организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-9);

способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров (ПК-10);

умением разрабатывать и внедрять стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции (ПК-11);

умением работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров (ПК-12);

в оценочно-аналитической деятельности:

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-13);

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-14);

знанием видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания (ПК-15);

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16);

умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-17);

в торгово-технологической деятельности:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности (ПК-18);

способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии (ПК-19);

умением работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-20);

знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-21).

4. Ресурсное обеспечение основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

4.1 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы

Реализация основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью, а также ведущими специалистами - практиками, имеющими опыт работы в соответствующей области.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») составляет не менее 50 %, ученую степень доктора наук и/или профессора имеют не менее 8% преподавателей.

Профессорско-преподавательский состав систематически проходит курсы повышения квалификации. В научной и/или научно-методической деятельности участвуют 100 % штатных преподавателей.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная образовательная программа высшего образования направления подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») полностью обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям).

По всем учебным дисциплинам учебного плана имеются рабочие программы дисциплин, включающие:

- цели изучения дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу обучающихся;

структурное содержание дисциплины, с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;

перечень основной и дополнительной учебной литературы, учебно-методического обеспечения, необходимой для освоения дисциплины;

перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;

перечень образовательных активных и интерактивных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;

описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся.

Для обучающихся обеспечена достаточность, современность и доступность источников учебно-методической документации в локальной сети Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Все дисциплины, предусмотренные рабочим учебным планом, обеспечены рабочими программами, отражающими требования к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и соответствуют содержанию общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методические материалы (рабочие программы дисциплин, практик, фонды оценочных средств) ежегодно обновляются с учетом развития науки, экономики, потребностей работодателей.

Обеспеченность учебно-методическими материалами, используемыми в образовательном процессе составляет 100 %.

Информационная система библиотеки включает в себя библиотечный фонд и компьютерную информационную систему. Для читателей действуют абонементы, читальные залы и электронный читальный зал. Общий фонд библиотеки составляет 40308 экз., в том числе учебная литература – 34875 экз.

Библиотечный фонд Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации укомплектован печатными и / или электронными изданиями основной учебной литературы по всем дисциплинам базовой части циклов, изданной за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социально-экономического, специального циклов 5 лет) из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям, в том числе специализированные журналы для направления подготовки 100800 Товароведение(профиль «Технология и организация ресторанного дела»): электронные периодические журналы из научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в

которой имеется доступ к сети Интернет.

В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть Интернет, после установки файла-сертификата на домашнем компьютере пользователя через сайт <http://www.ruc.su> (Научная библиотека - фонды - электронные ресурсы).

Официальный сайт Казанского кооперативного института располагается по адресу <http://kazan.ruc.su>. Сайт института содержит более 1509 страниц, всесторонне освещающих жизнь института. Ежемесячно на сайте публикуется более 50 новостей о событиях в жизни института. Ежемесячно сайт института посещают до 20 тысяч пользователей.

Сайт института обладает удобным, интуитивно понятным пользователю интерфейсом, высоким уровнем достоверности материалов и высокой информативностью, что позволяет сделать его удобным инструментом получения информации для различных групп, из которых особо выделены абитуриенты, студенты, аспиранты. Данные группы пользователей являются основной целевой аудиторией.

Разделы сайта относящиеся к абитуриентам оперативно отражают деятельность приемной комиссии. Отображена вся возможная информация, необходимая для сопровождения абитуриента.

Раздел ориентированный на студентов отражает такие аспекты студенческой жизни как студенческое самоуправление, новости студенческого научного общества, информация о проводимых конкурсах и олимпиадах. Размещены документы, регламентирующие различные стороны учебного процесса.

Одним из основных информационных центров, с которым осуществляется постоянная связь, является организация доступа для персонифицированной работы студентов и преподавателей с ресурсами корпоративного электронного Портала Российского университета кооперации.

4.3. Материально-техническая база

Казанский кооперативный институт (филиал) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет необходимые специализированные аудитории, лаборатории, обеспечивающие проведение лабораторных

практикумов и практических занятий по дисциплинам (модулям): базовой части, формирующим у обучающихся умения и навыки в области естественнонаучных и профессиональных дисциплин, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков.

Для реализации основной образовательной программы по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») имеются здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

лекционные аудитории, оборудованные специальными техническими средствами, экранами, видеопроекционным оборудованием для презентаций, звуковоспроизведения и выхода в Интернет;

помещения для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью;

компьютерные классы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам в области информатики, информационных технологий в сервисе.

Минимально необходимый для реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») перечень материально-технического обеспечения включает:

лаборатории: химии, физики, микробиологии, товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров; кабинет торгового оборудования.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик государственной итоговой аттестации, каникул при реализации образовательной программы по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») (Приложение 1).

5.2. Учебный план

В учебном плане по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах.

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат).

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. В вариативных частях учебных циклов образовательная организация самостоятельно формирует перечень и последовательность дисциплин

Образовательная программа содержит дисциплины по выбору, обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам. Порядок формирования дисциплин, по выбору обучающихся устанавливает Ученый совет Университета.

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в активных и интерактивных формах составляет не менее 20% (от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов), что соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Удельный вес занятий лекционного типа составляет 40 % от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и факультативные дисциплины, составляет 54 часа.

Ежегодно для обучающихся предусматриваются каникулы, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания

(профиль «Технология и организация ресторанного дела») представлен в Приложении.

5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В состав основной образовательной программы по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:
наименование дисциплины (модуля);
перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю);
указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;

объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;

перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);

перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);

перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);

методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Аннотации рабочих программ приведены в приложении

5.4. Программы практик

В соответствии с Федеральным государственным образовательным

стандартом высшего образования направления подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания практика является обязательным разделом образовательной программы.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Образовательная программа по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») предусматривает учебную, производственную, преддипломную практики.

Практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и публичной защиты; по результатам практики в форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в публикациях в научных журналах и рекомендации для продолжения обучения в магистратуре и аспирантуре. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Программа практики содержит формулировки целей и задач практики, вытекающих из целей образовательной программы по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»), направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Целью производственной практики наряду с приобретением навыков сбора и анализа первичной информации, является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических, умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»). Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты выполненной работы на основании отчета студента о прохождении практики, оформленного в соответствии с требованиями университета, и других документов, предусмотренных программой производственной практики.

Содержание учебной практики направлено на расширение представлений обучающихся об избранном им направлении обучения и имеет целью подготовить их к успешному прохождению учебного процесса на кафедре.

Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и публичной защиты; по результатам практики в

форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в публикациях в научных журналах. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников компетенций выпускников основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Одним из важных направлений деятельности высшей школы является выполнение социального заказа на подготовку компетентных специалистов, обладающих социально-профессиональной адаптивностью и мобильностью; высокой мотивацией к работе, самообразованию, самосовершенствованию в профессиональной деятельности; коммуникабельностью; умением работать в команде и т.д.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации функционирует Центр молодежной политики – структурное подразделение коллегиального характера, курирующее вопросы в воспитательной сфере.

К организационной работе привлечены заместители заведующих кафедр, ответственные за воспитательную работу, старосты учебных групп через еженедельно проводимые старостаты. Ежегодно на Ученом совете утверждается комплексный план по воспитательной работе на учебный год.

С целью создания условий для развития личности и регулирования социально-культурных процессов в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации действуют следующие структуры:

- Центр социально-психологической службы;
- Центр молодежной политики;
- Центр волонтерской работы;
- Совет кураторов учебных групп очной формы обучения.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации сложилась система, при которой в вузе существуют органы студенческого самоуправления в форме общественных организаций:

- Студенческий совет;
- Клуб «Молодой избиратель».

Для иногородних студентов Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает одним общежитием. Здание общежития имеет технический паспорт, санитарно-эпидемиологическое заключение. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитии соответствует санитарным нормам.

В связи с необходимостью содействия трудовой занятости студентов института создан Центр содействия трудоустройству студентов и выпускников. На период летних каникул в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации формируются студенческие трудовые отряды для организации вторичной занятости студентов.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации организована работа вокального, хореографического, художественного, сценического кружков, фотостудии, клуба веселых и находчивых, национального театра, рок-группы, баскетбольной, волейбольной, футбольной, шахматной секций, секции настольного тенниса, школы газетной журналистики, клуба выходного дня. Укомплектованность кружков составляет от 5 – 20 человек.

- Действуют свои творческие коллективы:
- Танцевальный коллектив «Андреналин»;
- Команда КВН «миККИ РУК»;
- Вокальный ансамбль «ККИ sound»;
- Студия оригинального жанра «Fire fly ККИ».
- В институте существуют многолетние традиции проведения творческих студенческих мероприятий:
- Ежегодный фестиваль «День первокурсника»;
- Ежегодный фестиваль «Студенческая весна»;
- Ежегодный внутривузовский конкурс «ККИ-look»;
- Ежегодный внутривузовский конкурс «Мисс ККИ РУК»;
- Ежегодная внутривузовская игра-конкурс «Любовь с первого взгляда»;
- Ежегодное внутривузовское мероприятие «Веселые старты»;
- Ежегодное внутривузовское мероприятие «День здоровья».

Основу информационного обеспечения студентов Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации составляют:

- официальный сайт Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации www.kki-ruk.ru;
- электронная библиотека Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;

- информационные стенды студенческих организаций;
- студенческая газета «КООПилка».

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества основной образовательной программы высшего образования по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями кафедр Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, докладов, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

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

Вузом созданы условия для максимального приближения системы оценивания и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются

работодатели (представители заинтересованных предприятий, НИИ, фирм), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников образовательной программы высшего образования 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Итоговая аттестация выпускника Российского университета кооперации является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Итоговая государственная (Государственная итоговая) аттестация выпускников по образовательной программе по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») включает защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и Государственный экзамен.

Российским университетом кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта» разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена:

Положение об итоговой государственной аттестации выпускников Российского университета кооперации утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 25 сентября 2012 года № 513/1-од;

Положение о выпускных квалификационных работах бакалавра и специалиста, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 17 января 2014 года № 19-од;

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»);

Программа государственного экзамена по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются выпускающими кафедрами. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует профилю направления «Товароведение».

Лицам, успешно прошедшим итоговую (государственную итоговую) аттестацию, выдается документы об образовании и о квалификации.

8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Имеется доступная среда, достаточная для обеспечения возможности беспрепятственного доступа поступающих, обучающихся и сотрудников с ограниченными возможностями здоровья в учебный корпус.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата во втором учебном корпусе института (корпус Б) создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, дополнительные перила).

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год.

При составлении индивидуального графика обучения необходимо предусмотреть различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием различных образовательных технологий.

9 Приложения

Рецензия

на основную образовательную программу высшего профессионального образования **Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»** по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Рецензируемая основная образовательная программа (ООП) по направлению 100800.62 «Товароведение» состоит из системы документов, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по указанному направлению, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ № 547 от «09» ноября 2009 г.

Рассматриваемая ООП по направлению 100800.62 «Товароведение», профилю подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации». Её цель – это подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции, а также выработка и развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.

Основная образовательная программа бакалавриата предусматривает изучение следующих учебных циклов: Б.1 - гуманитарный, социальный и экономический циклы; Б.2 - математический и естественнонаучный цикл; Б.3 - профессиональный цикл; Б.4 - физическая культура; Б.5. - практики, НИР; Б.6. - итоговая государственная аттестация.

Анализ состава всех компонентов ООП позволяет установить, что комплектация ООП по направлению 100800.62 «Товароведение», профилю подготовки «Товарный менеджмент» полностью соответствует требованиям разделов VII и VIII ФГОС ВПО по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение».

Перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, формируемых согласно учебному плану,

соответствует установленным перечням компетенций по отдельным учебным циклам в соответствии с требованиями п.6.3 ФГОС ВПО по направлению «Товароведение».

Распределение учебных дисциплин (модулей), различных видов практики, государственной итоговой аттестации по отдельным учебным циклам и периодам обучения отвечает требованиям логики и соотносится с конечными результатами обучения: знаниями, умениями, приобретаемыми компетенциями как в целом по ООП ВПО, так и по ее отдельным структурным элементам в соответствии с требованиями п.п. 7.1–7.4 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение».

В результате анализа рабочих программ были сделаны следующие выводы:

- программы обладают детальным содержанием всех разделов и тем, содержат перечень базовой, основной и дополнительной литературы и отражают современные достижения науки применительно к указанной дисциплине;
- во всех рабочих программах уделяется большое внимание самостоятельной работе студентов и интерактивным формам обучения;
- каждая программа содержит необходимые для данной дисциплины задания для текущего и рубежного контроля, для промежуточной аттестации и самостоятельной работы студентов, а также экзаменационные билеты и примеры тестовых заданий;
- все рабочие программы предусматривают формирование необходимых компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и матрицей компетенций, представленной в учебном плане;

Рассматриваемую ООП отличает насыщенный учебный план, сочетание дисциплин по товарной экспертизе и товароведению, организационно-управленческих дисциплин, изучение экономики, возможность освоения иностранных языков.

Разработанная ООП предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся. Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой

дисциплине закреплены в рабочих программах учебных дисциплин. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) разработаны и утверждены в установленном порядке оценочные средства в необходимых формах, позволяющие оценить знания, умения и уровень сформированных компетенций.

Разработанная ООП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВПО.

Структура ООП подготовки бакалавров по направлению 100800.62 «Товароведение» профилю «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» полностью соответствует требованиям ФГОС ВПО по направлению 100800 «Товароведение».

Рассмотренная ООП безусловно может быть использована для обучения студентов по направлению 100800.62 «Товароведение», по профилю подготовки «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Общество с ограниченной
ответственностью
«КОРЗИНКА ПЛЮС»,
директор,



Р.Р. Сайфутдинова

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению **100800 Товароведение**
профиль **«Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»**
на 2013-2014 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления подготовки **100800 Товароведение** профиль **«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»** одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2013-2014 учебном году:

Общество с ограниченной
ответственностью
«КОРЗИНКА ПЛЮС»,
директор,



Р.Р. Сайфутдинова

РЕЦЕНЗИЯ

Общества с ограниченной ответственностью «Ак Барс Регион»,
на образовательную программу Казанского кооперативного института (филиала)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»,
разработанную для реализации порядка организации и осуществления образовательной
деятельности по образовательным программам высшего образования по направлению
подготовки 100800 Товароведение
профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции»

Представленная на экспертизу образовательная программа, разработана кафедрой
Товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного
института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям);
проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы
посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся
и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Структура образовательной программы разработана в соответствии с Порядком
организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным
программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета,
программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 19.12.2013 года № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает
формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным
государственным образовательным стандартом, утвержденного приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2009, № 547

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и
углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули)
и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей.
Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью
образовательной программы.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик
образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-
педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей
характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного
графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств,
методических материалов.

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции
обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике -
знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов
освоения образовательной программы.

В общей характеристике образовательной программы указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся
выпускники;

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем образовательной программы, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, который ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей Республики Татарстан, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый компонент образовательной программы разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367;

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования по направлению подготовки 100800 Товароведение (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2009, №547;

Содержание образовательной программы актуально.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Образовательная программа одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по направлению подготовки 100800 Товароведение **профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»**

Общество с ограниченной
ответственностью «Ак Барс Регион»,
управляющая магазином №129



Т.В. Хорошавина

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению 100800 Товароведение
профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»
на 2013-2014 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления подготовки 100800 Товароведение профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2013-2014 учебном году:

Общество с ограниченной
ответственностью «Ак Барс Регион»,
управляющая магазином №129



Т.В. Хорошавина

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «Чаруэль»

на образовательную программу Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», разработанную для реализации порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования по направлению подготовки 100800 Товароведение профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Представленная на экспертизу образовательная программа, разработана кафедрой Товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям); проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Структура образовательной программы разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 года № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2009, № 547

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В общей характеристике образовательной программы указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем образовательной программы, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, который ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей Республики Татарстан, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый компонент образовательной программы разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367;

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования по направлению подготовки 100800 Товароведение (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2009, №547;

Содержание образовательной программы актуально.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Образовательная программа одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по направлению подготовки 100800 Товароведение **профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»**

ООО «Чаруэль»,
генеральный директор,



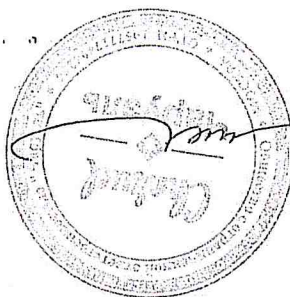
И.Н. Гамидов

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению **100800 Товароведение**
профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»
на 2013-2014 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления подготовки **100800 Товароведение** профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2013-2014 учебном году:

ООО «Чаруэль»,
генеральный директор,



И.Н. Гамидов