

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  А.Е. Бусыгин

«05»  2016 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа прикладного бакалавриата

Направленность (профиль) программы

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Квалификация

Бакалавр

2016

Коростелёва В.П. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»: общая характеристика. – М.: Российский университет кооперации, 2016. – 45 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (прикладной бакалавриат), разработана профессором, к.вет.н. Коростелёвой В.П. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332, профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Руководитель предприятия питания» от 7 мая 2015 года № 281н, «Повар» от 8 сентября 2015 года № 610н.

Основная профессиональная образовательная программа:

согласована

с ведущими работодателями Республики Татарстан (лист согласования в приложении)

обсуждена и рекомендована

к утверждению кафедрой товароведения и технологии общественного питания от «16» июня 2016 года, протокол №13.

одобрена Научно-методическим советом университета от 30 июня 2016 г., протокол № 2.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 05 июля 2016 г., протокол № 8.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.1	Определение основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.2	Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	6
1.3	Квалификация, присваиваемая выпускникам	7
1.4	Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы.....	7
1.5	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы.....	8
1.6	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы	10
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы	11
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников.....	11
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	11
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника.....	12
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	12
3	Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.....	15
4	Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы.....	20
4.1	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы.....	20
4.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
4.3	Материально-техническое обеспечение	24
5	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы.....	25
5.1	Календарный учебный график.....	26
5.2	Учебный план	26
5.3	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	28
5.4	Программы практик	28
6	Характеристики среды Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы.....	32
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы	37
7.1	Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации	37

7.2. Программа государственной итоговой аттестации	39
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	41
8.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов	41
8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения	41
8.3. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	42
8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	43
9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы.....	44
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	45

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года №281н;

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н.

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2016 года, № ОЛ-1/056.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и направленности (профилю) программы и представлена в виде:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин, курсов, дисциплин (модулей);
- рабочих программ учебной и производственной практик;
- программы государственной итоговой аттестации;

- фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся;
- методических рекомендаций: по организации самостоятельной работы студентов, по выполнению курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ, по применению интерактивных форм обучения студентов; по применению балльно-рейтинговой системы контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень бакалавриата) по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Трудоемкость (объем) программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе бакалавриата:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- в очной форме обучения по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения на базе среднего профессионального образования

(профильной программы подготовки специалистов среднего звена), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 3 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 75 з.е.;

- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года 6 месяцев, по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения на базе среднего профессионального образования (профильной программы подготовки специалистов среднего звена) – 3 года 6 месяцев.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.е.;

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок обучения может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 марта 2015 года № 270 и от 1 октября 2015 года №1080, при освоении образовательной программы выпускнику присваивается квалификация – **бакалавр**.

1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень

бакалавриата), исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета (института (филиала), филиала), основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Российском университете кооперации (институте (филиале), филиале), ориентирована на практико-ориентированный, прикладной виды профессиональной деятельности как основные, и **является программой прикладного бакалавриата.**

В качестве основных видов профессиональной деятельности, программа бакалавриата ориентирована на производственно-технологический и маркетинговый виды деятельности, что определяет направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 года №293-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;

- Федеральный закон Российской Федерации 8 ноября 2010 года №293-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с совершенствованием контрольно-надзорных функций и оптимизацией предоставления государственных услуг в сфере образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам

специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 января 2014 года № 63, от 20 августа 2014 года № 1033, от 13 октября 2014 года №1313, от 25 марта 2015 года № 270 и от 1 октября 2015 года № 1080;

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года №281н;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н.

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 25 декабря 2015 года № 1382-од;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора университета от 15 июля 2014 года № 01-08/22;

- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов, утвержденное приказом ректора университета от 14 января 2011 года №17-од;

- Положение о зачетах и курсовых экзаменах, утвержденное приказом ректора университета от 21 августа 2013 года №673-од;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом ректора университета от 8 декабря 2015 года №1312-од;

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале)

автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы

Для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программа бакалавриата), абитуриент должен иметь уровень образования не ниже среднего общего, подтверждаемый документом установленного образца о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации¹.

¹ Документ государственного образца об уровне образования или об уровне образования и о квалификации, полученный до 1 января 2014 года (документ о начальном профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего (полного) общего образования, и документ о начальном профессиональном образовании, полученном на базе среднего (полного) общего образования, приравниваются к документу о среднем профессиональном образовании).

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», **область профессиональной деятельности выпускников**, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» входят:

- сетевые и крупные предприятия питания, в т.ч. в индустрии туризма,
- крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства,
- центральные офисы сети предприятий питания;
- торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;
- предприятия общественного питания кооперативных организаций.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, освоившие программу прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»:

- производственно-технологическая;
- маркетинговая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать **следующие профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Выпускник Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать, **дополнительно к основным, следующие профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

- организация производства кулинарной продукции индивидуального питания;
- оценка эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;

маркетинговая деятельность:

- генерация, анализ, оценка и реализация идеи для организации, развитие и масштабирование бизнеса;
- выявление, анализ, оценка и управление рисками, а также взаимодействие с государственными органами и некоммерческими организациями.

3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен обладать **следующими профессиональными компетенциями:**

производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного

технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

маркетинговая деятельность:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

Выпускник института, освоивший программу прикладного бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» и с учетом требований профессиональных стандартов «33.008 Руководитель предприятия общественного питания» и «33.011 Повар» должен обладать, дополнительно к основным, заданными ФГОС ВО, следующими **дополнительными профессиональными компетенциями (вузовскими):**

производственно-технологическая деятельность:

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ПКВ-3);

- способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ПКВ-4).

маркетинговая деятельность:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности представлено в таблице 1.

Таблица 1.

Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Дополнительные профессиональные компетенции (выпускник должен обладать):
производственно-технологическая деятельность	организация производства кулинарной продукции индивидуального питания	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ПКВ-3)
	оценка эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ПКВ-4)

маркетинговая деятельность	генерация, анализ, оценка и реализация идеи для организации, развитие и масштабирование бизнеса	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1)
	выявление, анализ, оценка и управление рисками, а также взаимодействие с государственными органами и некоммерческими организациями	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2)

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень бакалавриата), профессиональными стандартами и дополнительными требованиями Российского университета кооперации (института (филиала), филиала) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников, привлекаемых к реализации программы бакалавриата, составляет 77 процентов (норматив - не менее 50 процентов) от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять 79,5 процентов (норматив - не менее 70 процентов).

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 77 процентов (норматив - не менее 50 процентов).

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной

области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 15 процентов (норматив - не менее 5 процентов).

Сведения о педагогических работниках Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» приведены в приложении А.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям). Содержание учебных дисциплин представлено в сети Интернет и в локальной сети института.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) и к электронной образовательной среде (ЭИОС) Казанского кооперативного института (филиала).

ЭИОС Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации обеспечивает доступность:

- учебных планов, рабочих программ (<http://portal.rucoop.ru/>);
- изданий электронных библиотечных систем;
(http://kazan.ruc.su/upload/KAZAN_UPLOAD/UMU/instrukciaelbibl2016.pdf);
- фиксации хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации, результатов освоения образовательной программы; (<http://rating.rucoop.ru/>);

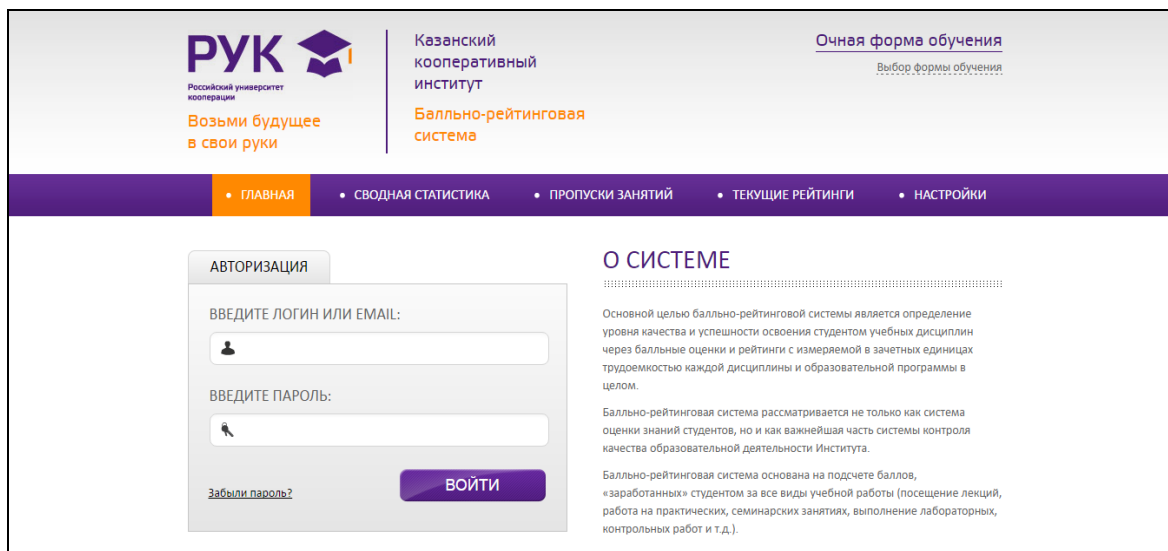


Рисунок 1 – Главная страница приложения «Балльно-рейтинговая система Казанского кооперативного института»

- электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса; (<http://elearn.rucoop.ru/>);

Раздел	Достижение	Направление подготовки	Профиль	Группа	Резюме	Статус
Общие сведения	Краткая характеристика	38.03.02 Менеджмент	2	10412		Требуется актуализация
Учебная деятельность	Курсовая работа (рецензии)	Дисциплина		Тема курсовой работы	Рецензия на курсовую работу	Доступно
		Теория менеджмента	Разработка стратегической программы развития организации на основе SWOT-анализа	Рецензия.pdf		
		Дисциплина		Тема курсовой работы	Рецензия на курсовую работу	Доступно
		Экономическая теория	Конкуренция: понятие, условие и формы ее существования	Рецензия.pdf		
Научно-исследовательская деятельность	Грамоты, сертификаты, отзывы	Описание		Грамоты, сертификаты, отзывы		Доступно
		Нугаевские чтения		Диплом 3 степени.pdf		
		Описание		Грамоты, сертификаты, отзывы		Доступно
		Всероссийская 18-ая студенческая научно-		Диплом 1 степени.pdf		

Рисунок 2 – Страница «Портфолио обучающегося»

- взаимодействия между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет» обеспечивается при помощи интернет сервисов корпоративной электронной почты mail.rucoop.ru, системы проведения вебинаров Mirapolis Virtual Room, Skype, а также популярных социальных сетей на усмотрение участников образовательного процесса.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет договора с правообладателями следующих электронно-библиотечных систем и электронных баз данных:

Таблица 2- Электронно-библиотечные системы

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта
1	Электронно- библиотечная система IPRbooks	www.iprbookshop.ru
2	Электронно- библиотечная система ZNANIUM.COM	www.znanium.com
3	Электронная библиотечная система BOOK.ru	http://knorusmedia.ru www. Book.ru
4	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/
5	Электронно-библиотечная система ibooks	www.ibooks.ru
6	Электронная библиотека Издательского центра «Академия»	http://www.academia-moscow.ru/
7.	Электронно-библиотечная система «ЭБС Юрайт»	www.biblio-online.ru

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).

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации применяется специально разработанная автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро», предназначенная для комплексной автоматизации информационно-библиотечных технологий, управления информационными ресурсами и организации доступа к ним. «Электронная библиотека» - модуль, входящий в состав АИБС «МегаПро», предназначен для эффективной и удобной работы с электронными каталогами библиографических данных и цифровым информационным контентом. АИБС «МегаПро» разработана на основе открытых стандартов и форматов данных ООО «Дата Экспресс».

Официальный сайт Казанского кооперативного института располагается по адресу <http://kazan.ruc.su>. Сайт института содержит более 1509 страниц, всесторонне освещающих жизнь института. 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-техническое обеспечение

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Для реализации образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», имеются здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные специальными техническими средствами, экранами, видеопроекторным оборудованием для презентаций, звуковоспроизведения и выхода в Интернет;

учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работ, оборудованные учебной мебелью и техническими средствами обучения;

лаборатории, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием.

компьютерные классы.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечен необходимым комплектом программного обеспечения:

Таблица 3- Программное обеспечение

Назначение	Наименование
Обучающие компьютерные программы по отдельным предметам или темам, пакеты программ по специальностям	<ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Office Professional Plus; • Microsoft Visual Studio Pro 2015; • Microsoft Visio Pro; • 1С: Предприятие 8 (в конфигурациях: «Общепит», «Ресторан») • Autodesk AutoCAD 2014; • АСКОН «КОМПАС-3D»; • Project Expert; • R-Keeper
Свободно-распространяемое программное обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> • Архиватор 7-zip; • Acrobat Reader, Foxit Reader; • FastStone Image Viewer; • Графический редактор Gimp; • WinDjView; • Paint.NET; • Ccleaner.
Специальные программные средства для научных исследований	
Электронные библиотеки, включающие электронные версии справочников, энциклопедий, словарей, электронные версии учебных пособий по отдельным предметам или темам	<ul style="list-style-type: none"> • ЭБС (Электронно-библиотечная система)
Электронные справочно-правовые системы	<ul style="list-style-type: none"> • «Консультант +» (версия Проф.)
Специальные программные средства для решения организационных, управленческих и экономических задач	<ul style="list-style-type: none"> • 1С: Предприятие 8.2; • ABBYY FineReader 9; • www.portal.rucoop.ru.

5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направленности (профилю) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих

образовательных технологий.

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

5.2. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков основной профессиональной образовательной программы высшего образования, обеспечивающих формирование компетенций.

В плане указана общая трудоемкость дисциплин, практик, а также формы промежуточной аттестации, трудоемкость каждой дисциплины, практик указывается в академических часах и в зачетных единицах.

Учебный план предусматривает изучение следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации

В базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень базовых дисциплин в объеме **123** зачетных единиц.

В вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень дисциплин вариативной части для обязательного изучения и дисциплин по выбору обучающихся в объеме 81 зачетная единица.

Объем дисциплин (модулей) по выбору обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов, составляет 40% объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в следующих рамках:

базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» в виде дисциплины «Физическая культура и спорт», объем которой составляет 2 зачетные единицы;

- элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту: Физическая культура и спорт (элективная дисциплина) – в объеме 328 часов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Объем **Блока 2 «Практики»** составляет **30** зачетных единиц.

Объем **Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»** составляет **6** зачетных единиц.

Для каждой дисциплины (модуля), практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана образовательная организация руководствуется общими требованиями к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

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

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены научно-педагогическими работниками кафедр университета (института (филиала), филиала) в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367 и приказом ректора Российского университета кооперации от 16 мая 2016 года №440-од «Об утверждении структуры рабочей программы дисциплины (модуля) для образовательных программ бакалавриата, специалитета, магистратуры».

В состав основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», входят рабочие программы, включая фонды оценочных средств для промежуточной аттестации, текущего контроля знаний студентов и сформированности компетенций:

- учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося;
- учебной и производственной практик, в том числе преддипломной практики, а также фонд оценочных средств и Программу государственной итоговой аттестации.

5.4. Программы практик

Практика является важной составной частью процесса подготовки бакалавра и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Практика базируется на знаниях и умениях студента, приобретенных в процессе изучения учебных дисциплин (модулей) Блока 1 (обязательной и вариативной части).

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом ректора университета от 8 декабря 2015 года № 1312.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практика.

Учебная практика проводится в целях получения студентами первичных профессиональных умений и навыков.

При реализации программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматриваются **типы учебной практики:**

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в информационных технологиях;
- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение профессиональными умениями и навыками в производственно-технологической и маркетинговой деятельности, в том числе первичными навыками использования информационных технологий;
- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;
- изучение практической деятельности организаций индустрии питания;
- подготовка материалов по теме индивидуального задания кафедры;
- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ по учебным дисциплинам.

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Выездные практики связаны с направлением обучающихся и преподавателей к местам проведения практик, расположенным вне территории населенного пункта, в котором расположен институт. Стационарные практики проводятся в структурных подразделениях института или на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории населенного пункта, в котором расположен институт.

Производственная практика является составной частью Блока 2 «Практика» и ориентирована на профессиональную подготовку студентов. Производственная практика базируется на приобретённых студентом умениях и навыках в процессе прохождения учебной практики и изучении учебных дисциплин Блока 1 (обязательной и вариативной части).

При реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматриваются **типы производственной практики:**

- практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности;

- практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности;

Целью производственной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;

- расширение и углубление профессиональных знаний в сфере избранной специальности;

- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;

- изучение производственно-хозяйственной и маркетинговой деятельности, организационной структуры предприятия и содержания работы специалистов служб предприятий индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и любви к избранной профессии;

- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ, рефератов и других творческих заданий, установленных ведущей кафедрой.

Преддипломная практика – вид производственной практики, завершающий профессиональную подготовку обучающихся. Проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения и предполагает сбор, систематизацию и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы, и является обязательной.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися профессионального опыта, развитие общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, проверку готовности студентов к самостоятельной трудовой деятельности.

Преддипломная практика, как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации.

Прохождение всех видов и типов производственной практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между Российским университетом кооперации (институтом (филиалом), филиалом)

соответствующей организацией (учреждением) по профилю подготовки бакалавра.

Учебная и производственная практика (за исключением преддипломной практики) может проводиться в структурных подразделениях вуза.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Аттестация по итогам всех видов и типов практик проводится с учетом и (или) на основании результатов её прохождения, подтверждаемых документами кафедр, ответственных за проведение вида (типа) практики и (или) организаций.

Практика завершается оценкой (зачетом) при условии положительной характеристики (аттестационного листа) по практике руководителей практики от организации и Университета (института (филиала), филиала) об уровне освоения компетенций, полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на учебную или производственную практику.

6 Характеристики среды Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы

Одним из важных направлений деятельности высшей школы является выполнение социального заказа на подготовку компетентных бакалавров, 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.

Современный выпускник вуза для получения квалификации бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен обладать, кроме общепрофессиональных и профессиональных компетенций, следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Концепция формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, определяется следующими документами:

- Концепция воспитательной работы Российского университета кооперации (утверждена решением Ученого совета университета от 17.01.2013 г., протокол № 2);

- Положение о Центре молодежной политики (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 24.06.2013 г., № 638-од);

- Положение о конкурсе «Лучшая студенческая группа года» (утверждено приказом ректора университета от 14.01.2011 г.)

В институте сложилась целостная молодежная политика, выработаны принципы её реализации:

- проектный подход;

- вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик;

- учет интересов и потребностей всех групп молодежи в институте на разных ступенях образования;

- приоритетное участие обучающихся в разработке и реализации молодежных проектов вуза, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;

- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;

- информационная открытость;

- измеримость результатов реализации проектов и независимость их оценки.

Структура управления Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, обеспечивающая воспитательную работу с обучающимися, включает: Ученый совет института (филиала), Центр молодежной политики, студенческие клубы; факультеты и кафедры, кураторов учебных групп; органы студенческого самоуправления.

Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе университета осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-этическом возрождении современного российского общества.

Координационным органом, разрабатывающим стратегию развития молодежной политики вуза, обеспечивающим взаимодействие структурных подразделений является Центр молодежной политики.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации. В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям:

- Профессионально-трудовое, в рамках которого организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, направленные на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств. (ОК - 3)

- Духовно-нравственное, в рамках которого проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы студенческих дискуссионных клубов, научно-практических конференций. Важное внимание уделяется развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности. (ОК- 7)

- Гражданско-патриотическое, которое направлено на активизацию работы в музее, организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов. (ОК- 2)

- Культурно-эстетическое, которое осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских мероприятиях. (ОК- 6)

- Спортивно-оздоровительное, которое направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады; акций «Голоса молодых за здоровый образ жизни». (ОК- 8)

Для обеспечения развития и функционирования социокультурной среды в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создана организационная структура, которая включает:

- центр молодежной политики;
- совет кураторов;
- центр волонтерской службы;
- органы студенческого самоуправления;
- студенческие клубы и творческие коллективы;
- секции и кружки

Организацией работы с обучающимися на факультетах руководят заместители деканов .

Важным участком воспитательной работы в Казанском кооперативном институте (филиале) является функционирование совета кураторов, обеспечивающего решение ряда индивидуальных образовательных проблем и способствующего скорейшей адаптации обучающихся младших курсах в институте.

Социокультурная среда университета включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей обучающихся в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов. К ним относятся: центр молодежной политики; музей истории кооперации; студенческие исследовательские кружки и секции; спортивные секции (клубы); медицинский кабинет; библиотека.

Центр молодежной политики, Центр волонтерской службы (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9).

Развитию творческих способностей обучающихся, сохранению лучших традиций, существующих в вузе, воспитанию у обучающихся представлений о престижности вуза способствует центр молодежной политики. Социальная и психологическая адаптация студентов 1 курса к образовательной среде вуза проходит под руководством психолога. Студенты участвуют в проведении тренингов, мастер-классов, получают при необходимости консультации психолога.

Музей истории кооперации (компетенции ОК-1 -4, ОК-7).

Цель Музея – пропаганда исторического опыта отечественной кооперации, идей кооперативного движения, нравственных ценностей и принципов кооперации, ее роли в социальной и экономической жизни страны на современном этапе.

Музей является научно-образовательным центром, на его базе проводятся научные встречи, семинары, музейные лекции с использованием мультимедийного оборудования. Организована публикация наиболее ценных исторических документов. Музей оказывает помощь в подборе материалов для исследователей.

В музее проводятся экскурсии для обучающихся и гостей университета, в том числе учебные занятия (лекции) по дисциплине (модулю): «Теория и практика кооперации». Подготовлена музейная лекция на тему: «Кооперация в годы Великой Отечественной войны» (мультимедиа).

В соответствии с разработанной научной концепцией в музее созданы следующие тематические разделы:

- история создания и деятельность факультетов, кафедр, институтов и филиалов университета, традиции университета
- международное сотрудничество.

Ежегодно музей проводит различные институтские мероприятия, а также организует участие обучающихся в чествовании ветеранов Великой Отечественной войны, вооруженных сил, ветеранов труда, в праздничных городских мероприятиях, посвященных Дню Победы, Вахте Памяти, библиотечных и музейных выставках, приуроченных к памятным датам, в Уроках Мужества, возложении цветов к мемориалам, литературно-музыкальных вечерах.

Медицинский кабинет (компетенции ОК-4, ОК-7, ОК-9).

Библиотека (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9).

Библиотека вуза осуществляет формирование социально-личностных компетенций путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы:

- книжных выставок;
- бесед и обзоров;
- тематических просмотров литературы;
- презентаций книг;
- проведения литературных гостиных и других комплексных мероприятий культурно-просветительского характера.

С целью формирования у обучающихся гражданской позиции и патриотизма, обеспечения исторической памяти и исторической связи поколений ежегодно в цикле мероприятий «Великой Победе посвящается...», в библиотеке работают книжные выставки, на которых экспонируются материалы военной тематики из фонда библиотеки.

Библиотека уделяет большое внимание формированию культуры здорового образа жизни через организацию выставок, обзоров, бесед посвященных Всемирному дню здоровья, Международному дню по борьбе с наркоманией и др.

Традиционно в начале и конце учебного года на абонементных и в читальных залах библиотеки работают книжные выставки в помощь первокурсникам, дипломникам.

Для быстрой адаптации обучающихся 1-го курса всех факультетов к системе высшего образования и формирования основ информационной культуры проводится: тематический обзор книг по специальностям, обучение информационному поиску в электронном каталоге.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы направленности (профиля) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования осуществляется в соответствии нормативными документами университета:

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском университете кооперации, утвержденным приказом ректора университета от 15 июля 2014 года №01-08/22;

- Положением о зачетах и курсовых экзаменах, утвержденным приказом ректора университета от 21 августа 2013 года №673-од;

- Положением о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов, утвержденным приказом ректора университета от 14 января 2011 года №17-од.

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» для проведения государственной итоговой аттестации созданы фонды оценочных средств, включающие:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;
- требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственной итоговой аттестации;
- методические материалы по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, по их оформлению и содержанию;
- перечень источников и литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Университетом создаются условия для максимального приближения программы государственной итоговой аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

7.2. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника Российского университета кооперации (института (филиала), филиала) является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников по данной основной профессиональной образовательной программе проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. Выпускная квалификационная работа выполняется **в виде бакалаврской работы.**

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и локальными нормативными актами Российского университета кооперации.

При этом учитываются особенности предприятий, принимающих на работу выпускников по данному направлению подготовки, заключающиеся в том, чтобы объектами их профессиональной деятельности являлись:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета руководствуется требованиями к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» от 29 июня 2015г. № 636;

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным приказом ректора университета от 25 декабря 2015 года № 1382-од;

- Регламентом проведения проверки выпускных квалификационных работ на наличие заимствований текстов, утвержденным приказом ректора университета от 26 ноября 2014 года № 1180-од;

- Программой государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), ежегодно утверждаемой проректором Российского университета кооперации;

- Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Тематика выпускных квалификационных работ определяются ведущей кафедрой, ежегодно обновляются и утверждаются проректором Российского университета кооперации. При формировании тематики выпускных квалификационных работ предусмотрена возможность выполнения не менее 25% работ по заказам учреждений и организаций индустрии питания.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует направленности (профилю) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Отбор и утверждение тем ВКР производится по следующим критериям: актуальность; соответствие современному состоянию науки и техники; реальность (использование результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатывались); достаточный квалификационный объем выпускной работы и др.

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

8.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды в Российском университете кооперации направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации. На официальном сайте Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета представлены федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные научно-педагогическими работниками института.

В вузе создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству.

8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: г. Казань, ул. Н.Ершова, 58. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебных корпусах института создана безбарьерная архитектурная среда:

(подъездные пандусы ко входу в институт, подъемники, лифты, дополнительные перила).

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение, оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 05.02.2016 № ФС-16-01-001398. В штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями.

8.3. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и локальными нормативными Российского университета кооперации.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

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

В вузе реализуется заочная форма обучения с элементами электронного образования, применяемая для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

на 20__ - 20__ учебный год

№№	Основание для изменения (решение кафедры, дата и номер протокола)	Краткое описание вносимых изменений

Изменения в основную профессиональную образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании научно-методического совета Университета (института (филиала), филиала)

«__» _____ 20__ г. протокол № ____

Проректор по учебной работе _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на элементы основной профессиональной образовательной программы.

2. Лист согласования с работодателями.

3. Рабочий учебный план подготовки бакалавров

4. Календарный учебный график

5. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей), практик

6. Сведения о педагогических работниках Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

РЕЦЕНЗИЯ

ГРК «Татарская усадьба»

на основную профессиональную 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 образовательной программе высшего образования
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания, направленности (профилю)
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»**

Представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015, № 1332

Общая характеристика образовательной программы содержит следующую информацию: квалификация выпускника, форма и срок обучения; дана краткая характеристика направления и характеристика деятельности выпускников; приведен полный перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы.

Структура программы отражена в учебном плане и включает следующие блоки: Б.1 «Дисциплины (модули)», Б.2 «Практики», Б.3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа содержит базовую и вариативную части. Все дисциплины базовой части предусмотрены в учебном плане. Дисциплины учебного плана по рецензируемой образовательной программе формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Структура плана в целом логична и последовательна.

Разработанная образовательная программа предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде практики, а именно:

Учебная практика:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий;

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности.

Научно-исследовательская работа.

Производственная практика:

практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности;

практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности;

преддипломная практика.

В качестве сильных сторон рецензируемой основной профессиональной образовательной программы следует отметить:

– актуальность всех дисциплин учебного плана по рецензируемой образовательной программе, которые формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;

– для реализации ОПОП привлечен опытный профессорско-преподавательский состав, а также ведущие практические деятели;

– учтены требования работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла.

В целом, рецензируемая основная профессиональная образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного высшего образования, профессионального стандарта и способствует формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

ГРК «Татарская усадьба»



В.Г. Шагиахметова

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленности (профилю) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»
на 2016-2017 учебный год

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности «Технология и организация ресторанного дела» одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2016-2017 учебном году.

ГРК «Татарская усадьба»,
генеральный директор



В.Г. Шагиахметова

ПРИЛОЖЕНИЕ

Сведения о педагогических работниках

Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с рабочим учебным планом	Обеспеченность педагогическими работниками							
			Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, год, специальность по диплому	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Общий стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
						всего	в т.ч. научно - педагогический			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Б1	Дисциплины (модули)								
	Б1.Б	Базовая часть								
1.	Б.1.Б.1	История	Федотов Игорь Владимирович, старший преподаватель	Высшее профессиональное Казанский государственный университет 2007, история	Старший преподаватель	6,7	6,7	6,7	Казанский кооперативный институт Старший преподаватель	Штатный
2.	Б.1.Б.2	Философия	Муругова Вера Владимировна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1977, научный коммунизм	Доцент к.фил.н.	35,4	35,4	35,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
3.	Б.1.Б.3	Иностранный язык	Дульмухаметова Гульнара Фаридовна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный педагогический университет 2004, психология	Доцент к.п.н.	11,7	11,7	11,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный

4.	Б.1.Б.4	Международный культурный обмен и деловые коммуникации	Сиразиева Зарина Наилевна, доцент	Высшее профессиональное Татарский государственный гуманитарно-педагогический университет 2010, Иностранный (английский) язык с дополнительной специальностью второй иностранный (французский) язык	Доцент к.филолог.н.	5,7	5,7	5,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
5.	Б.1.Б.5	Психология и конфликтология	Сиразиев Марсель Рустемович, преподаватель старший	Высшее профессиональное Казанский (Приволжский) федеральный университет 2011, Психология		4,2	2,6	2,6	Казанский кооперативный институт Старший преподаватель	Штатный
6.	Б.1.Б.6	Корпоративная социальная ответственность	Борисова Валерьевна Нина	Высшее профессиональное Казанская государственная академия культуры и искусств 2002, Культурология	Доцент к.соц.н	12,4	10,6	10,6	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
7.	Б.1.Б.7	Экономическая теория	Сергиенко Ольга Александровна	Высшее профессиональное Казанский государственный университет им. В.И. Ульянова-Ленина 1978, История	Доцент к.э.н	33,10	29,5	20,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
8.	Б.1.Б.8	Правоведение	Мифтахов Ренат Ленарович	Высшее профессиональное Удмуртский государственный университет 1998, Юриспруденция	Доцент к.ю.н	14,10	9,4	9,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
9.	Б.1.Б.9	Управление карьерой и тайм-менеджмент	Шигапова Дания Калимулловна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1989, Научный коммунизм	Доцент к.соц.н	26,3	21,3	21,3	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
10.	Б.1.Б.10	Физическая культура и спорт	Васенков Николай Владимирович, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный педагогический институт 1988, Физическое воспитание	Доцент к.б.н	24,7	24,7	24,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
11.	Б.1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	Козар Александр Николаевич, доцент	Высшее профессиональное Хмельницкое высшее артиллерийское командное училище им. Яковлева Н.Д. 1981, Командная тактическая артиллерийское вооружение	Доцент к.т.н	39,6	25,6	25,6	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный

12.	Б1.Б.12	Ценообразование	Сергиенко Ольга Александровна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный университет им. В.И. Ульянова-Ленина 1978, История	Доцент к.э.н	33,10	29,5	20,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
13.	Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	Шамкаева Альфия Илалтдиновна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1986, химия	к.п.н	26,2	24,1	24,1	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
14.	Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	Заляев Ринат Равилевич, доцент	Высшее профессиональное Казанский химико-технологический институт им. С.М. Кирова 1984 Холодильные и компрессорные машины и установки, Холодильные и компрессорные машины и установки	К.т.н.	34,5	13,6	13,6	ОАО «Казанькомпрессормаш», Заместитель начальника промышленной технологической лаборатории по балансировке	Совместитель
15.	Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания	Валеев Ильфат Рифкатович, доцент	Высшее профессиональное Набережночелнинский государственный педагогический институт 1999, География	к.б.н	11,6	11,6	11,6	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
16.	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Габдрахманова Алисия Рафиковна, старший преподаватель	Высшее профессиональное Казанский государственный технический университет им. А.Н. Туполева 2010, Биотехнология		2,7	2,7	2,7	Казанский кооперативный институт Старший преподаватель	Штатный
17.	Б1.Б.17	Санитария, гигиена питания и эпидемиология	Каримова Айгуль Зуфаровна, доцент	Высшее профессиональное Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана 2001, Ветеринария	к.б.н	11,4	10,6	10,6	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
18.	Б1.Б.18	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Степанова Галина Станиславовна, доцент	Высшее профессиональное Казанский химико-технологический институт им. С.М. Кирова 1980, Химическая технология лаков, красок и лакокрасочных покрытий	к.х.н., доцент	32,0	26,4	26,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный

19.	Б1.Б.19	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	Габдукаева Зуфаровна	Лилия	Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2007, Технология мяса и мясных продуктов	К.т.н	8,10	8,10	8,10	Казанский национальный технологический институт – КХТИ, старший преподаватель	Совместитель
20.	Б1.Б.20	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания	Габдукаева Зуфаровна	Лилия	Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2007, Технология мяса и мясных продуктов	К.т.н	8,10	8,10	8,10	Казанский национальный технологический институт – КХТИ, старший преподаватель	Совместитель
	Б1.В	Вариативная часть									
	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины									
21.	Б1.В.ОД.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	Дюдина Владимировна, доцент	Ольга	Высшее профессиональное Казанский государственный технический университет им. А.Н. Туполева 2002, Стандартизация и сертификация	к.э.н	14,3	6,5	6,5	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
22.	Б1.В.ОД.2	Охрана труда и техника безопасности	Козар Николаевич, доцент	Александр	Высшее профессиональное Хмельницкое высшее артиллерийское командное училище им. Яковлева Н.Д. 1981, Командная тактическая артиллерийское вооружение	к.т.н., доцент	39,6	25,6	25,6	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
23.	Б1.В.ОД.3	Производственный контроль на предприятиях питания	Габдукаева Зуфаровна	Лилия	Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2007, Технология мяса и мясных продуктов	К.т.н	8,10	8,10	8,10	Казанский национальный технологический институт – КХТИ, старший преподаватель	Совместитель

24.	Б1.В.ОД.4	Маркетинг и реклама	Смолягина Марина Владимировна, преподаватель старший	Высшее профессиональное Казанский национальный исследовательский технологический университет 2013, Менеджмент		4,8	4,8	4,8	Казанский кооперативный институт Старший преподаватель	Штатный
	Б1.В.ОД.5	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии								
25	Б1.В.ОД.5.1	Технология специальных видов питания	Лазенкова Елена Юрьевна, преподаватель старший	Высшее профессиональное Институт экономики, управления и права (г. Казань) 2012, Технология продуктов общественного питания		7,6	6,8	6,8		
26.	Б1.В.ОД.5.2	Технология ресторанной продукции	Галеев Ильгиз Ильязович, стпаший преподаватель	Высшее профессиональное, Российский университет кооперации, 2013, Технология продуктов общественного питания		14,2	1,3	1,3	Ресторан «Европа», шеф-повар	Совместитель
27.	Б1.В.ОД.5.3	Промышленные технологии продукции общественного питания	Галеев Ильгиз Ильязович, старший преподаватель	Высшее профессиональное, Российский университет кооперации, 2013, Технология продуктов общественного питания		14,2	1,3	1,3	Ресторан «Европа», шеф-повар	Совместитель
	Б.1В.ДВ	Дисциплины по выбору								
28.		Физическая культура и спорт (Элективная дисциплина)	Петухов Артем Владимирович, преподаватель старший	Высшее профессиональное Казанский (Приволжский) федеральный университет 2015, Физическая культура и спорт		6,7	1,3	1,3	Казанский кооперативный институт Старший преподаватель	Штатный
29	Б.1В.ДВ.1	Основы бизнеса	Валеева Юлия Сергеевна, профессор	Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2000, Экономика и управление на предприятии	к.э.н., доцент	13,1	13,1	13,1	Казанский кооперативный институт профессор	Штатный
		Правовое регулирование профессиональной деятельности	Мифтахов Ренат Ленарович, доцент	Высшее профессиональное Удмуртский государственный университет 1998, Юриспруденция	к.ю.н	14,10	9,4	9,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
30	Б.1В.ДВ.2	Коммуникативная культура профессионала	Ханмурзина Римма Ростямовна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный педагогический университет 2003, Филология	к.п.н., доцент	12,7	12,7	12,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный

		Культура профессионального самообразования	Ханмурзина Римма Ростямовна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный педагогический университет 2003, Филология	к.п.н., доцент	12,7	12,7	12,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
31.	Б.1В.ДВ.3	Продвижение товаров и услуг	Салихова Регина Рафаэлевна, доцент	Высшее профессиональное Российский государственный торгово-экономический университет 2010, Коммерция	к.э.н	12,7	12,7	12,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
		Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции	Степанова Галина Станиславовна, доцент	Высшее профессиональное Казанский химико-технологический институт им. С.М. Кирова 1980, Химическая технология лаков, красок и лакокрасочных покрытий	к.х.н., доцент	32,0	26,4	26,4	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
32.	Б.1В.ДВ.4	Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)	Шипшова Ольга Александровна, доцент	Высшее профессиональное Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2015, Торговое дело	к.э.н., доцент	24,3	19,5	19,5	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
		Информационный менеджмент	Рунова Елена Валерьевна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный финансово-экономический институт 2005, Экономика	к.э.н	12,6	10,2	10,2	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
33.	Б.1В.ДВ.5	Учет и налогообложение предпринимательской деятельности	Веселовская Валентина Степановна, доцент	Высшее профессиональное Казанский авиационный институт 1971, Самолетостроение	к.э.н., доцент	22,10	16,5	16,5	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
		Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя	Салихова Регина Рафаэлевна, доцент	Высшее профессиональное Российский государственный торгово-экономический университет 2010, Коммерция	к.э.н	12,7	12,7	12,7	Казанский кооперативный институт доцент	Штатный
34.	Б.1В.ДВ.6	Кредитование бизнеса	Мулюкова Раняя Рафаэлевна, доцент	Высшее профессиональное Казанский химико-технологический институт им. С.М. Кирова 1981; Московский гуманитарно-экономический институт 2000, Финансы и кредит	к.э.н.	26,4	20,3	20,3	Казанский кооперативный институт Доцент	Штатный
		Выход на зарубежные рынки: возможности и барьеры	Вдовина Светлана Дмитриевна, доцент	Высшее профессиональное Казанский государственный технический университет им. А.Н. Туполева 2007, Коммерция (торговое дело)	к.э.н	8,6	8,6	8,6	Казанский кооперативный институт Доцент	Штатный

