

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

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор **А. В. Бусыгин**

«24» *декабрь* 2015 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа академического бакалавриата

Направленность (профиль) программы

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Квалификация

Бакалавр

для 2015 г. набора

2015

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 «Технология и организация ресторанного дела»: общая характеристика. – М.: Российский университет кооперации, 2015. – 33 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» (академический 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

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 02 декабря 2015, №6.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 24 декабря 2015 г., протокол № 2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.....	5
1.1. Определение образовательной программы.....	5
1.2. Цель (миссия) образовательной программы.....	5
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	7
1.4. Направленность (профиль) образовательной программы.....	7
1.5. Нормативные документы разработки образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).....	7
1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования.....	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).....	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	9
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).....	12
4. Ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).....	16
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.....	16
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	17
4.3. Материально-техническая база.....	19
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).....	22
5.1. Календарный учебный график.....	22
5.2. Учебный план.....	22
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).....	23

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников компетенций выпускников образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).	25
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)	27
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	27
7.2. Государственная итоговая аттестация (итоговая государственная аттестация) выпускников образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)	28
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	29
9 Приложения	31

1. Общая характеристика образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.1. Определение образовательной программы

Образовательная программа, реализуемая в Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ВПО).

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

1.2. Цель (миссия) образовательной программы

Стратегическая цель образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») - подготовка выпускника, способного решать профессиональные задачи в следующих видах профессиональной деятельности: - производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной, маркетинговой; формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Цели образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») *в области воспитания:*

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

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

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

Цели образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») *в области обучения:*

– подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;

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

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

– формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

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) образовательной программы

По направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания реализуется профиль «Технология и организация ресторанного дела».

В качестве основных видов профессиональной деятельности, программа бакалавриата ориентирована на производственно-технологический, организационно-управленческий, научно-исследовательский, проектный виды деятельности.

1.5 Нормативные документы разработки образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы высшего образования составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании

в Российской Федерации";

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

- 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;

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- 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»;

- Локальные акты Российского университета кооперации.

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

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.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

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).

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров 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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров 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

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

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;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

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;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

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;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

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;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и

измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

Результаты освоения 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 образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК):

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).

общефессиональными компетенциями (ОПК):

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 «Технология и организация ресторанного дела», 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);

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных

программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

4. Ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

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

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью, а также ведущими специалистами - практиками, имеющими опыт работы в соответствующей области.

Доля штатных научно-педагогических работников, привлекаемых к реализации программы бакалавриата, составляет 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, составляет 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 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 не менее 5 процентов.

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

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») полностью обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям).

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

цели изучения дисциплины;

перечень планируемых результатов обучения по дисциплине;

указание места дисциплины в структуре образовательной программы;

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

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

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

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

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

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

фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся.

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

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

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

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям, в том числе специализированные журналы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»): электронные периодические журналы из научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

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». Реализация системы выполнена на программных средствах платформы NET 4.0. «Электронная библиотека» ориентирована на обеспечение информационных потребностей пользователей в процессе обучения и научной деятельности. В ней содержатся учебная и учебно-методическая литература, авторефераты и диссертации, научные статьи из периодических изданий, документы по истории и другие материалы.

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

которой имеется доступ к сети Интернет.

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

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта
1	Электронная библиотечная система book.ru	http://www.iprbookshop.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru
3	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/
4	Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»	http://znanium.com/
5	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
6	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	http://www.book.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).

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

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

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

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

4.3. Материально-техническая база

Казанский кооперативный институт (филиал) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов

учебных занятий, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет необходимые специализированные аудитории, лаборатории, обеспечивающие проведение лабораторных практикумов и практических занятий по дисциплинам (модулям): базовой части, формирующим у обучающихся умения и навыки в области естественнонаучных и профессиональных дисциплин, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков.

Для реализации образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») имеются здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

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

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

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

Для реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») имеется необходимое материально-техническое обеспечение, а именно

лаборатории: физики; неорганической химии; аналитической химии и физико-химических методов анализа; органической химии; физической и коллоидной химии; теплотехники; механики; информатики; электротехники и электроники; процессы и аппараты; биохимии; товароведение продовольственных товаров; физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции; производства кулинарной продукции; безопасности жизнедеятельности; холодильной техники и технологий; безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; систем управления технологическими процессами и информационные технологии; методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

специально оборудованные кабинеты и аудитории: физики;

иностранного языка; истории; философии; социологии, экономики; математики; маркетинга; менеджмента; правоведения; безопасности жизнедеятельности; технологии продукции общественного питания; организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; санитария и гигиена питания; физиологии питания; проектирование предприятий общественного питания; метрологии, стандартизации, сертификации; экологии; оборудование предприятий общественного питания; классы компьютерной техники; спортивный зал; учебно-производственный комплекс питания; бизнес-инкубатор.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик государственной итоговой аттестации, каникул при реализации образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») (см. Приложение).

5.2. Учебный план

В учебном плане по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах.

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат).

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

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

Удельный вес занятий лекционного типа составляет не более 50% от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

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

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

Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») представлен в Приложении.

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

В состав образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены в соответствии с Приказом 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».

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

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

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

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

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

перечень основной и дополнительной учебной литературы,

необходимой для освоения дисциплины (модуля);

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

методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

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

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

Аннотации рабочих программ приведены в приложении

5.4. Программы практик

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) практика является обязательным разделом образовательной программы.

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

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») предусматривает учебную, производственную (в том числе производственную преддипломную) практики.

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

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Программа практики содержит формулировки целей и задач практики, вытекающих из целей образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»), направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Целью производственной практики наряду с приобретением навыков

сбора и анализа первичной информации, является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических, умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»). Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты выполненной работы на основании отчета студента о прохождении практики, оформленного в соответствии с требованиями университета, и других документов, предусмотренных программой производственной практики.

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

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

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»).

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

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

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

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации функционирует Центр молодежной политики –

структурное подразделение коллегиального характера, курирующее вопросы в воспитательной сфере.

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

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

- Центр молодежной политики;
- Центр волонтерской работы;

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

- Студенческий совет;
- Клуб «Молодой избиратель».

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

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

- Действуют свои творческие коллективы:
- Танцевальный коллектив «Андреналин»;
- Команда КВН «миККИ РУрК»;
- Вокальный ансамбль «ККИ sound»;
- Студия оригинального жанра «Fire fly ККИ».
- В институте существуют многолетние традиции проведения творческих студенческих мероприятий:

- Ежегодный фестиваль «День первокурсника»;
- Ежегодный фестиваль «Студенческая весна»;
- Ежегодный внутривузовский конкурс «ККИ-look»;
- Ежегодный внутривузовский конкурс «Мисс ККИ РУК»;
- Ежегодная внутривузовская игра-конкурс «Любовь с первого взгляда»;
- Ежегодное внутривузовское мероприятие «Веселые старты»;
- Ежегодное внутривузовское мероприятие «День здоровья».

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии);

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

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 образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются кафедрами и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств по дисциплинам, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Обучающимся предоставляется возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей. Для этого проводится ежегодное анкетирование студентов «Преподаватель глазами студентов».

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

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

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

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

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

Вузом созданы условия для максимального приближения системы оценивания и контроля компетенций студентов-бакалавров к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели (представители заинтересованных предприятий, НИИ, фирм), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

7.2. Государственная итоговая аттестация (итоговая государственная аттестация) выпускников образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»)

Государственная итоговая аттестация (итоговая государственная аттестация) выпускников по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела») включает защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Российским университетом кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и Приказом Министерства образования и науки РФ 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» разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ):

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

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»);

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»);

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются выпускающей кафедрой. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует профилю направления «Технология продукции и организация общественного питания».

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

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

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ 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»

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

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

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

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

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

9 Приложения

1. Лист согласования с работодателями.
2. Рабочий учебный план подготовки бакалавров
3. Календарный учебный график
4. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению подготовки

19.03.04 (260800) Технология продукции и организация общественного питания

(профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

на 2015-2016 учебный год

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 (260800) Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)** одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности

Шеф-повар ООО «Европа плюс»

И.И. Галиев



ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению подготовки

19.03.04 (260800) Технология продукции и организация общественного питания

(профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

на 2015-2016 учебный год

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 (260800) Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности

Зигантдинов Ш.Я.

