



Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа бакалавриата) (год начала подготовки - 2019) 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 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 г. № 1332

### **Основная профессиональная образовательная программа:**

#### **согласована**

с ведущими работодателями Республики Татарстан (лист согласования в приложении).

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол №7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, № 4.

## 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 .....	5
1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам .....	6
1.4 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы.....	7
1.5.Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы .....	8
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы .....	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	10
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.....	13
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы.....	17
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы.....	18
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	18
4.3 Материально-техническое обеспечение .....	20
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы.....	21
5.1. Календарный учебный график.....	21
5.2. Учебный план .....	21
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	23
5.4. Программы практик .....	24
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы .....	28
7.1. Программа государственной итоговой аттестации .....	28
7.2. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации .....	30
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов .....	31

8.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов.....	31
8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	32

## **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 г. № 1332.

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 выполнению курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ.

### **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), направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», 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, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии 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 заочной форме обучения составляет 4 года 6 мес.. Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не 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 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 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 20 октября 2015 г. № 1169;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года № 301 «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 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования»;
- 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;
- Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2015 №610н;

- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.06.2015 №281н.

- Локальные нормативные акты Российского университета кооперации.

### **1.5.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 квалификации<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> 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 **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;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

### **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), 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  
организационно-управленческая  
проектная

#### **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:**

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 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 «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 **общефессиональными 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);

**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:**

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).

Выпускник Российского университета кооперации, 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 33.011 «Повар», 33.008 «Руководитель предприятия питания» должен обладать, дополнительно к основным, заданными ФГОС ВО, следующими дополнительными компетенциями:

способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (ДПК-1);

готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания (ДПК-2);

В рамках факультативных дисциплин введены следующие дополнительные компетенции:

способностью понимать концептуальную значимость и практическую актуальность кооперативного сектора экономики, его роль и потенциал в современной экономической системе (ДПК-3);

способностью анализировать основные процессы исторического развития Татарстана, место и роль региона и народов, его населяющих в истории России и мировой истории в целом (ДПК-4).

#### **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 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

#### **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 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.

#### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

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

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

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks
2.	Электронно-библиотечная система Znanium.com
3.	Электронно-библиотечная система Book.ru
4.	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View
5.	Электронно-библиотечная система ibooks.ru

В электронно-библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

КонсультантПлюс: Версия Проф.;

Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View.

Электронная информационно-образовательная среда Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации обеспечивает доступность:

учебных планов, рабочих программ;

изданий электронных библиотечных систем;

фиксации хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации, результатов освоения образовательной программы;

электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействия между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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 внеучебную деятельность в институте. 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 и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам по направлению подготовки 4 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 специальные помещения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих

программах дисциплин (модулей)).

## **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 следующими документами:

учебным планом;

календарным учебным графиком;

рабочими программами дисциплин(модулей), включающими фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям);

программами практик (учебной, производственной, преддипломной практики), включающими фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам;

программой государственной итоговой аттестации;

фондом оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

### **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 **90** зачетных единиц.

Дисциплины Философия (в объеме 4 з.е.), История (в объеме 5 з.е.), Иностранный язык (в объеме 10 з.е.), Безопасность жизнедеятельности (в объеме 2 з.е.) реализуются в базовой части образовательной программы.

В вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень дисциплин вариативной части для обязательного изучения и дисциплин по выбору обучающихся в объеме **114** зачетных единиц.

Объем дисциплин (модулей) по выбору обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов, составляет не менее 30% 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).

Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью (профилем) образовательной программы прикладного бакалавриата. Набор дисциплин (модулей) вариативной части, в том числе дисциплин по выбору обучающихся, их объем, содержание и порядок изучения обучающимися, установлен Ученым советом Российского университета кооперации с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта.

С целью расширения и углубления научных знаний студентов, институтом реализуются факультативные дисциплины: ФТД.В.01 «Теория и практика кооперации», ФТД.В.02 «История и культура народов Татарстана».

### **5.3. Рабочие программы учебных 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 – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года № 301, и приказом ректора Российского университета кооперации от 16 мая 2016 года №440-од «Об утверждении структуры основной профессиональной образовательной программы, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования».

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 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 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 том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

**Производственная практика** является составной частью Блока 2 «Практика» и ориентирована на профессиональную подготовку студентов.

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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

преддипломная практика.

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

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной

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.

Учебная и производственная практика может проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

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

## **6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы**

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 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, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;
- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;
- информационная открытость.

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации, обеспечивающая воспитательную работу с обучающимися, включает: Ученый совет университета (института (филиала), 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.

- 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.

- 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.

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

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

Для обеспечения развития и функционирования социокультурной среды в Российском университете кооперации (институте (филиале), филиале) создана организационная структура, которая включает:

- центр молодежной политики;
- совет кураторов;
- органы студенческого самоуправления;
- студенческие клубы и творческие коллективы.

Организацией работы с обучающимися на факультетах руководят заместители деканов.

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

Социокультурная среда института 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;
- студенческие исследовательские кружки и секции;

- спортивные секции;
- библиотека.

## **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 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:

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 г. № 1332

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года № 301 «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 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования»;

### **7.1. Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация обучающихся, завершающих освоение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года №636.

Государственная итоговая аттестация выпускника Казанского кооперативного института (филиала) является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации выпускников Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, завершающих освоение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

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.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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.

Тематика выпускных квалификационных работ определяются кафедрой, ежегодно обновляются и утверждаются ректором Казанского кооперативного института (филиала).

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.

## **7.2. 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.

Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации создаются условия для максимального приближения программы государственной итоговой аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

## **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 направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

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.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

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

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.

## **8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса. 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.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

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).

В аудитории 2-01Б учебного корпуса по ул. Н. Ершова, д.58 имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы предусмотрены для студентов с нарушениями зрения и слуха. Для студентов, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

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.



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.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Лист согласования с работодателями.
2. Учебные планы.
3. Календарные учебные графики.
4. Рабочие программы дисциплин (модулей).
5. Программы учебных, производственных практик и преддипломной практик.
6. Программа государственной итоговой аттестации.
7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.