

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

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор *А.Е. Бусыгин*
«05» *мая* 2016 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа прикладного бакалавриата

Направленность (профиль) программы

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Квалификация

Бакалавр

Стриженко А.В., Шубина Л.Н., Яковлева Т.В., Порхун Э.В., Сивко А.Н. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»: общая характеристика. – М: Российский университет кооперации, 2016.– 52 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (прикладной бакалавриат), разработана рабочей группой: преподаватели кафедры техники и технологии общественного питания - доцент, к.т.н., Стриженко А.В., профессор, к.т.н., Шубина Л.Н., доцент, к.т.н., Яковлева Т.В.; преподаватели кафедры технологий торговли, общественного питания и сырья - доцент, к.т.н. Порхун Э.В., профессор, к.б.н., Сивко А.Н. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332, профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Руководитель предприятия питания» от 7 мая 2015 года № 281н, «Повар» от 8 сентября 2015 года № 610н.

Основная профессиональная образовательная программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению ведущей кафедрой техники и технологии общественного питания от 29 июня 2016 г., протокол № 6 и кафедрой технологий торговли, общественного питания и сырья от 01 июля 2016 г., протокол № 11

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы.....	6
1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	8
1.4.Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы.....	8
1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы.....	9
1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы.....	10
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы.....	11
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	11
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	12
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	12
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	12
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.....	14
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы.....	18
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы.....	19
4.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.....	20
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы.....	24
5.1. Календарный учебный график.....	24
5.2. Учебный план.....	24
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).....	26
5.4. Программы практик.....	28
6. Характеристики среды Волгоградского института (филиала) Российского университета кооперации, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы.....	32
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы.....	39
7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации.....	40
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	42

8.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов	42
8.1 Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения	43
8.2 Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	44
8.3 Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	45
9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы	45
10. Приложения	47

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

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

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего

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

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин, курсов, дисциплин (модулей);
- рабочих программ учебной и производственной практик;
- программы государственной итоговой аттестации;
- фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся;
- методических рекомендаций: по организации самостоятельной работы студентов, по выполнению курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ, по применению интерактивных форм обучения студентов; по применению балльно-рейтинговой системы контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

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

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

ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

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

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

Срок получения образования по программе бакалавриата:

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

- в очной форме обучения по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения на базе среднего профессионального образования (профильной программы подготовки специалистов среднего звена), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 3 года.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 75 з.е.;

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

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

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными

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

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

1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам

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

1.4.Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета (института (филиала), филиала), основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Российском университете кооперации (институте (филиале), филиале), ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные), и **является программой прикладного бакалавриата**.

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

1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года №1061 «Об утверждении перечней специальностей и

направлений подготовки высшего образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 января 2014 года № 63, от 20 августа 2014 года № 1033, от 13 октября 2014 года №1313, от 25 марта 2015 года № 270 и от 1 октября 2015 года № 1080;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

документом о высшем образовании и о квалификации¹.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

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

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

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники Волгоградского 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;
- маркетинговая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

производственно-технологическая деятельность:

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

маркетинговая деятельность:

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

питания и продвижению его на рынке.

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

производственно-технологическая деятельность:

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

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

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

маркетинговая деятельность:

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

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять

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

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

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

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

маркетинговая деятельность:

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

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

Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и

видов профессиональной деятельности представлено в таблице 1.

Таблица 1.

Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Дополнительные профессиональные компетенции (выпускник должен обладать):
производственно-технологическая деятельность	организация производства кулинарной продукции индивидуального питания	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ПКВ-3)
	оценка эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ПКВ-4)
маркетинговая деятельность	генерация, анализ, оценка и реализация идеи для организации, развитие и масштабирование бизнеса	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1)
	выявление, анализ, оценка и управление рисками, а также взаимодействие с государственными органами и некоммерческими организациями	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2)

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования, определяемых

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень бакалавриата), профессиональными стандартами и дополнительными требованиями Волгоградского кооперативного института (филиал), по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

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

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

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), привлекаемых к реализации программы бакалавриата составляет 62% от общего количества научно-педагогических работников института (норматив – не менее 50 %).

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, по данной основной профессиональной образовательной программе, составляет 81,5% (норматив – не менее 70 %).

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 95% (норматив – не менее 50 %).

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 5,5% (норматив – не менее 5%).

Сведения о педагогических работниках Волгоградского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» приведены в приложении.

4.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со

стороны любых участников образовательного процесса;

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата следующие:

Специальные помещения должны представлять 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 примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети

«Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

ЭБС обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого

обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (таблица 1).

Таблица 1 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем.

Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	сторонняя	www.znanium.com	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» Договор №508/03/15 от 26.08.2015. Срок действия до 31.12.2017
Электронно-библиотечная система BOOK.ru	сторонняя	www.BOOK.ru	ООО «КноРус медиа» Договор № 564 от 21.09.2015. Срок действия до 31.12.2016.
Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru»	сторонняя	www.ibooks.ru	ЗАО «Айбукс» Договор № 573 от 24.09.2015. Срок действия до 24.09.2016.
Электронно-библиотечная система IPRbooks	сторонняя	www.iprbooksshop.ru	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Договор №574 от 28.09.2015. Срок действия до 28.09.2016
Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ	сторонняя	www.biblio-online.ru	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» Договор 717 от 25 11.2015. Срок действия до 20.12.2016
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	сторонняя	http://ebiblioteka.ru/	ООО "ИВИС" Договор №123 от 19.02.2015, Договор № 65 от 01.03.2016. Срок действия договора до 28.02. 2017
«Издательский центр «Академия» (спо)	сторонняя	http://www.academia-moscow.ru/	ООО «Издательский центр «Академия» Договор № 615 от 01.10.2015. Срок действия до 1.10. 2018
Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»	сторонняя	http://rucont.ru/	ООО «Агентство «Книга-Сервис» Договор № 274 от 10.06.2016. срок действия до 12.06.2017

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

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

5.1. Календарный учебный график

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

5.2. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков основной профессиональной образовательной программы

высшего образования, обеспечивающих формирование компетенций.

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

Учебный план предусматривает изучение следующих блоков:

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

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

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

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

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

Объем дисциплин (модулей) по выбору обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов, составляет 44% объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);

- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- 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).

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми

знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по образовательной программе.

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

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

5.4. Программы практик

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

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

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

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

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

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

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

Задачами учебной практики являются:

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

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

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

расположенных на территории населенного пункта, в котором расположен институт.

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

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

- практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности;
- практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности;

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

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- расширение и углубление профессиональных знаний в сфере избранной специальности;
- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;
- изучение производственно-хозяйственной и маркетинговой деятельности, организационной структуры предприятия и содержания работы специалистов служб предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и любви к избранной профессии;

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

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

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

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

Прохождение всех видов и типов производственной практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между Российским университетом кооперации (институтом (филиалом), филиалом) соответствующей организацией (учреждением) по профилю подготовки бакалавра.

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

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

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

Практика завершается оценкой (зачетом) при условии положительной

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

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

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всесторонне развитой личности, а также способствующая освоению основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки.

Целью воспитательной работы в Волгоградском кооперативном институте (филиале) является разностороннее развитие личности обучающегося как гражданина российского государства, обладающего глубокими профессиональными знаниями и навыками, культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества. Социокультурная среда Волгоградского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации характеризуется как высокоинтеллектуальная (содействующая приходу молодых одаренных людей в фундаментальную и прикладную науку); нравственная (построенная на ценностях, нравственных ориентирах, устоях, принятых вузовским сообществом); правовая (действующая в соответствии с Конституцией РФ, законами, регламентирующими образовательную деятельность, работу с молодежью); культурная (основанная на высокой коммуникативной культуре, толерантном диалоговом взаимодействии студентов и преподавателей, студентов друг с другом); открытая к сотрудничеству с

работодателями, с различными социальными партнерами, в том числе с зарубежными; ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни; богатая событиями, традициями, обладающая высоким воспитательным потенциалом.

Особенностями воспитания в системе кооперативного образования Института является формирование личности, обладающей современным научным мировоззрением, знающей российские кооперативные традиции, стремящейся, на основе полученных знаний, внести свой вклад в укрепление благополучия общества и развитие кооперации, а также, что особенно важно, испытывающей состояние духовного единения с гражданами государства.

Для реализации данной цели, социально-воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям: духовно-нравственное, гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, культурно-эстетическое, спортивно-оздоровительное, студенческое самоуправление. Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде российского и международного сообщества.

На выполнение требований Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования в части формирования общекультурных и социально-личностных компетенций в условиях создаваемой институтом социокультурной среды направлено решение следующих задач воспитательной деятельности, заложенных в основу Концепции воспитательной работы (утвержденной Ученым советом от 17.02.2012 г. пр. № 03/030-0) и Концепции профессионального воспитания студентов (утвержденной Ученым советом от 17.02.2012 г. пр. № 03/030-0):

- приобщение к общекультурным ценностям, являющимся основой становления будущего профессионала;
- воспитание личностных качеств, необходимых для успешной самореализации студентов в будущей профессиональной деятельности:

самодисциплины, ответственности за результат своей деятельности; способности к организации и руководству деятельностью других людей;

- противодействие негативным воздействиям среды и формированию качеств, несовместимых со здоровым образом жизни;

- формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры, способности к труду и жизни в современных условиях;

- сохранение и приумножение историко-культурных и научных традиций института, формирование корпоративного студенческого духа и солидарности;

- создание условий для успешной социализации обучающихся и их эффективной социальной и творческой самореализации;

- сохранение и укрепление физического и психического здоровья студентов;

- формирование способности адаптироваться к сложным ситуациям и противостоять повышенным стрессовым нагрузкам;

- организация спортивной досуговой деятельности в многообразных формах, способных удовлетворить интересы и потребности студенчества;

- создание эффективной системы выявления и дальнейшей поддержки талантливых обучающихся в сфере культуры и искусства;

- создание студенческого сообщества талантливых авторов, исполнителей актуального искусства;

- повышение доступности информационных потоков, совершенствование процессов информационного взаимодействия;

- создание условий для успешной и эффективной самореализации обучающихся;

- привлечение обучающихся к участию в многообразной общественной и общественно-политической жизни, деятельности органов студенческого самоуправления в различных сферах жизни института;

- развитие навыков индивидуального и коллективного управления общественной жизнью;

- поддержка студенческих инициатив, студенческих общественных организаций, объединений, сообществ;
- формирование у молодежи российской идентичности и профилактика этнического и религиозно-политического экстремизма в молодежной среде;
- адаптация первокурсников и иногородних обучающихся к изменившимся условиям жизнедеятельности обучающихся с целью их социализации в институте.

Организация воспитательной работы с обучающимися в Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации осуществляется в соответствии: с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ, с федеральными программами: «Молодежь России» (Концепция Федеральной целевой программы «Молодежь России» на 2012-2016 годы), «Патриотическое воспитание граждан в Российской Федерации на период 2016-2020 года», а также в соответствии с: Программой адаптации студентов 1 курса в студенческой среде (утвержденной Ученым советом от 17.02.2012 г. пр. № 03/030-0), Программой профилактики употребления психотропно-активных веществ в студенческой среде, Программой профилактики распространения ВИЧ инфекций, Программой профилактики экстремизма и терроризма в студенческой среде, Программой профилактики правонарушений среди студентов, календарным планом воспитательной работы. Также вопрос воспитательной работы отражен в следующих нормативных документах: Положение об отделе воспитательной работы, Положение о музее истории кооперации, Положение о кураторе студенческой группы, Положение о старостате, Положение о студенческом союзе обучающихся.

В своей совокупности данные документы предусматривают создание в Волгоградском кооперативном институте воспитывающей среды, в которой студенческая молодежь имеет возможность пробы себя и своих возможностей в сфере нормосообразного поведения и нормотворчества.

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации имеется целый ряд подразделений и студенческих

объединений, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующими укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся. Помимо Ученого совета, Советов факультетов и кафедр, Отдела воспитательной работы, Студенческого научного общества, Студенческого союза к ним относятся библиотека, музей потребительской кооперации, первичная профсоюзная организация сотрудников, учебно-методический отдел. Через деятельность выше обозначенных структурных подразделений студент имеет возможность проявить себя как социально-активная личность, выработать в себе такие качества, как инициативность, мобильность, толерантность, ответственность за принятие решения, патриотизм, гражданственность и т.п. Кафедры вуза через работу творческих кружков, клубов, спортивных секций, проведение дебатов, научно - и учебно-практических конференций, деловых игр, реализацию социально значимых проектов и т.д. способствуют приобщению студентов к будущей профессиональной деятельности, вовлекают в работу в профессиональных сообществах.

Библиотека института через проведение выставок, Дней культуры, ознакомительных экскурсий пропагандирует общекультурные ценности, формирует компетенции, направленные на уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.

Экскурсии, выставки, презентации, проводимые музеями вуза, направлены на формирование чувства патриотизма, способности принимать нравственные обязательства по отношению к окружающей природе и самому себе на основе системы жизненных ценностей, сформированных на гуманистических идеалах.

Отдел маркетинга и рекламы, профорientационный отдел, осуществляя сопровождение сайта института и помощь в проведении всех культурно-массовых мероприятий института, способствуют развитию корпоративной культуры студентов и преподавателей.

Отдел организации научно-исследовательской работы, отвечая за

организацию внутривузовской студенческой научной конференции, участие студентов в международных и всероссийских конкурсах и олимпиадах, отслеживая учебные достижения студентов, способствует формированию компетенций, направленных на развитие стремления к саморазвитию, самосовершенствованию и повышению квалификации и мастерства.

Отдел воспитательной работы, организуя в институте фестивали творческой самодеятельности, социальные акции, экологические проекты; конкурсы (факультетские, вузовские, межвузовские, общероссийские); форумы, дебаты и мн. др. способствует активному участию молодых людей в студенческих акциях, общественных мероприятиях, в благотворительной деятельности, в реализации государственных молодежных программ, развитие рефлексии, профессиональной субъектности, управленческих навыков, командного взаимодействия, развитие творческого потенциала студентов, лидерских качеств, ораторских навыков.

Инфраструктура, обеспечивающая организацию воспитательной и социальной работы со студентами, представлена следующим образом: Ученый совет – определяет Концепцию и программу развития сферы воспитательной деятельности института, формы и методы взаимодействия преподавателей и студентов; отдел воспитательной работы – разрабатывает и реализует основные направления воспитательной работы со студентами, планирует и организует конкретные мероприятия, организует культурно-массовую работу, создает условия для творчества, осуществляет совместную деятельность с молодежными общественными организациями; факультеты и кафедры – определяют и реализуют воспитательные задачи в соответствии с профилем, осуществляют работу с кураторами учебных групп; органы студенческого самоуправления – обеспечивают взаимодействие между администрацией, студенческими группами и структурами, инициируют студенческие научные, творческие, социальные проекты. Воспитательная и социальная работа реализуется на трех уровнях управления: на уровне института, на уровне факультета, на уровне кафедры. Общее руководство воспитательной работой факультета осуществляет декан факультета. Для

координации и организации воспитательной работы на факультете назначены заместители декана, курирующие вопросы воспитательной работы. Для организации воспитательной работы с академическими группами на основании приказа ректора по представлению деканов факультетов назначаются кураторы академических групп.

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

В библиотеке – 8 электронных библиотечных систем:

- Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
- Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база

данных периодических изданий East View.

- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»
- Электронно-библиотечная система «IPRbooks»
- Электронно-библиотечная система «Айбукс.ru/books.ru
- ООО «Издательский центр «Академия»
- Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru»

В читальном зале 20 компьютеров имеют доступ к Интернету.

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

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

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

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

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

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

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета,

программам магистратуры в Российском университете кооперации, утвержденным приказом ректора университета от 15 июля 2014 года №01-08/22;

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

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

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации

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

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

- показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания;

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

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

- требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственной итоговой аттестации;

- методические материалы по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, по их оформлению и содержанию;

- перечень источников и литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации.

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

7.2. Программа государственной итоговой аттестации

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

в полном объеме.

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

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

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

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

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

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

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

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным

приказом ректора университета от 25 декабря 2015 года № 1382-од;

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

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

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

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

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

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

8. Особенности реализации учебного процесса

для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

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

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

здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

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

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями обучаются в институте 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 возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

8.1 Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения

Для создания безбарьерной среды учтены потребности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания.

В здании обеспечен вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: имеются подъездные пандусы ко входу в филиал, установлена кнопка вызова экстренной помощи, а также выделены специальные места для стоянки автотранспорта.

В учебных помещениях, в которых согласно индивидуальному учебному плану и расписанию индивидуальных занятий лиц с ограниченными возможностями (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и пр.) оборудованы 1 - 2 места для студентов-инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

Имеется специально оборудованная санитарно-гигиеническая кабина, оснащенная поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием. Здание оснащено системой противопожарной сигнализации, голосовым оповещением.

В учебном процессе используется мультимедийное оборудование: слайд-проекторы, экраны, колонки, наушники. Предоставлена возможность использования сканера, персонального компьютера в читальном зале библиотеки филиала.

Имеются электронные учебники, электронные УМК, электронно-библиотечные системы с удаленным доступом.

8.2 Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования, является обязательной и проводится в условиях, учитывающих состояние

здоровья обучающихся с ограниченными возможностями, особенности их психофизического развития.

Материально-технические условия проведения итоговой аттестации обеспечивают возможность беспрепятственного доступа таких обучающихся в аудитории, туалетные и иные помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов). При проведении аттестации присутствуют ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание.

В исключительных случаях возможно проведение дополнительного заседания Государственной комиссии.

8.3 Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) созданы условия для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Имеются специально оборудованные рабочие места для обучающихся и соответствующие условия для обеспечения комфортного пребывания таких обучающихся в учебном корпусе. 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 обучающихся имеется в наличии мультимедийные средства и видеоматериалы. Сайт института имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

на 20__ - 20__ учебный год

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

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

«__» _____ 20__ г. протокол № ____

Проректор университета _____ / _____ /

(в институтах (филиалах) – проректор по учебной работе, в филиалах – заместитель директора)

10.Приложения

1. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на элементы основной профессиональной образовательной программы.
2. Лист согласования с работодателями.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания
на 2016-2017 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) Организация
производства и обслуживания в индустрии питания **одобрена**
представителями работодателей и может быть использована для
осуществления образовательной деятельности в 2016-2017 учебном году:

Волгоградское потребительское
общество «Облпотребсоюз»
Председатель Совета



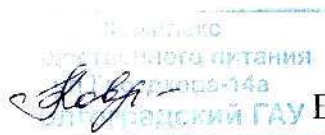
Л.П. Коваленко

Начальник отдела по гигиене питания
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека Роспотребнадзора
по Волгоградской области,
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Волгоградской области»
Волгоградское потребительское



Е.Г. Синеговская

Директор комплекса предприятий
общественного питания
ФГБОУ ВПО «Волгоградский
аграрный университет»



Е.Н. Коврыгина

РЕЦЕНЗИЯ

Волгоградское потребительское общество «Облпотребсоюз»

на образовательную программу
автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
Волгоградский кооперативный институт (филиал)
разработанную

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
направленность (профиль)**

Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Представленная на экспертизу образовательная программа (далее ОП) разработана кафедрой технологий торговли, общественного питания и сырья Волгоградского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

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

Структура ОП разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата, утвержденной приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

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

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты),

организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся;

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

В общей характеристике ОП указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

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

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы;

сведения о профессорско-преподавательском составе и др.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем ОП, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, которые ежегодно обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

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

Содержание представленной образовательной программы отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся общекультурных общепрофессиональных, профессиональных компетенций, заявленных в данной образовательной программе.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

- Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательной программе высшего образования - программе бакалавриата, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367.

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332);

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание образовательной программы актуально.

Разработка образовательной программы осуществлена с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации об информации, информационных технологиях и о защите информации.

Образовательная программа предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (в активной и интерактивной форме).

Контроль качества освоения образовательных программ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Образовательная программа одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Председатель Совета



Л.П. Коваленко

РЕЦЕНЗИЯ

Комплекс предприятий общественного питания ФГБОУ ВПО «Волгоградский аграрный университет»

на образовательную программу
автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
Волгоградский кооперативный институт (филиал)
разработанную

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
направленность (профиль)**

Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Представленная на экспертизу образовательная программа (далее ОП) разработана кафедрой технологий торговли, общественного питания и сырья Волгоградского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

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

Структура ОП разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, утвержденным приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

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

Образовательная программа представляет собой комплекс основных

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

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся;

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

В общей характеристике ОП указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

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

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы;

сведения о профессорско-преподавательском составе и др.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем ОП, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, которые ежегодно обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

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

Содержание представленной образовательной программы отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в данной образовательной программе.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

- Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367.

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332);

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание образовательной программы актуально.

Разработка образовательной программы осуществлена с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации об информации, информационных технологиях и о защите информации.

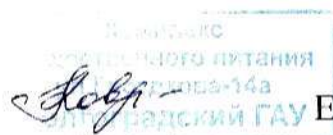
Образовательная программа предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (в активной и интерактивной форме).

Контроль качества освоения образовательных программ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Образовательная программа одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Директор комплекса предприятий
общественного питания
ФГБОУ ВПО «Волгоградский
аграрный университет»



Е.Н. Коврыгина

РЕЦЕНЗИЯ

Отдел по гигиене питания Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора
по Волгоградской области

на образовательную программу
автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
Волгоградский кооперативный институт (филиал)
разработанную

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
направленность (профиль)**

Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Представленная на экспертизу образовательная программа (далее ОП) разработана кафедрой технологий торговли, общественного питания и сырья Волгоградского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Образовательная программа обеспечивает:

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

Структура ОП разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367.

Базовая часть образовательной программы является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

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

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

В образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся;

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

В общей характеристике ОП указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

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

направленность (профиль) образовательной программы;

планируемые результаты освоения образовательной программы;

сведения о профессорско-преподавательском составе и др.

Объем образовательной программы (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема образовательной программы и ее составных частей используется зачетная единица. Объем ОП, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Образовательная программа разработана в форме комплекта документов, которые ежегодно обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

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

Содержание представленной образовательной программы отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в данной образовательной программе.

Образовательная программа в полном объеме соответствует:

- Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367.

- Федеральному государственному образовательному стандарту

высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332);

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание образовательной программы актуально.

Разработка образовательной программы осуществлена с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации об информации, информационных технологиях и о защите информации.

Образовательная программа предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (в активной и интерактивной форме).

Контроль качества освоения образовательных программ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Данная образовательная программа соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Образовательная программа одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Начальник отдела по гигиене питания
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека Роспотребнадзора
по Волгоградской области,
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Волгоградской области»



Е.Г. Синеговская