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

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ В.А. Кривошей
«_02_» _____09_____ 2013 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

направление подготовки
260800.62 Технология продукции и организация общественного питания

2013-2014 учебный год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5

1.1 Определение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 5

1.2 Нормативные документы для разработки основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 5

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 6

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 8

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 9

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника..... 9

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника..... 9

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника..... 10

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника..... 10

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 13

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания 20

(профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)
4.1 Календарный учебный график..... 20
4.2 Учебный план..... 20
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин..... 21
4.4 Программы учебной и производственной практик 21

5. Фактическое ресурсное обеспечение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 25
5.1 Кадровое обеспечение реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования 26
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение 26
5.3 Материально-техническое обеспечение 27

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников 28

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) 32
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 32
7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников 33

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 34
Приложения

1. Общие положения

1.1. Определение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

Основная образовательная программа высшего профессионального образования, реализуемая в автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» Волгоградском кооперативном институте (филиале) по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела), представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по указанному направлению подготовки с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы высшего профессионального образования.

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

1.2. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

Нормативную правовую базу разработки основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;

– Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 080100.62 Экономика», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 года № 753;

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

– Инструктивное письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2009, № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования»;

– Инструктивное письмо Министерства образования и науки Российской Федерации 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;

– Положение об основной образовательной программе, реализуемой по Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 19.12.2011 г., № 211-од;

– Примерная основная образовательная программа (ПрООП ВПО) подготовки бакалавров по направлению подготовки, утвержденная Российским экономическим университетом имени В.Г. Плеханова(umorea@mail.ru);

– Устав автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

Основная образовательная программа высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по данному направлению подготовки.

профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания - подготовка высококвалифицированных выпускников, востребованных на рынке труда, обладающих необходимыми общекультурными и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела).

Цели основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) **в области воспитания**:

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

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

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

Цели основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) **в области обучения**:

– подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания;

– формирование общекультурных (универсальных), профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области технологии продукции и организации общественного питания (избранной сфере деятельности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

– формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в сфере технологии и организации общественного питания, в том числе ресторанного дела,

– формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию,

– формирование у студента умений осуществлять технологический процесс производства продукции питания на основе информационных технологий с использование программ деловой сферы деятельности,

– формирование у студента знаний обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых видов сырья и пищевых добавок при производстве продукции общественного питания с учетом экологических последствий их применения.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания

(профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) по очной форме обучения - 4 года.

Сроки освоения образовательной программы высшего образования по заочной форме обучения устанавливаются относительно нормативного срока очной формы обучения в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Трудоемкость освоения студентом основной образовательной программы высшего профессионального образования в зачетных единицах за весь период обучения в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по данному направлению составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной образовательной программы высшего профессионального образования.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

Для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования абитуриент должен иметь уровень образования не ниже среднего (полного) общего и подтверждающий его документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании, или о начальном профессиональном образовании с получением среднего (полного) общего образования, или о среднем профессиональном образовании, или о высшем профессиональном образовании.

Абитуриент должен иметь знание базовых ценностей мировой культуры; владеть государственным языком общения, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических дисциплин, желанием продолжить изучение названных дисциплин, а также склонность к работе на персональном компьютере. Абитуриент должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования областью профессиональной деятельности бакалавра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) является:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) входят:

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральные офисы сетевых предприятий питания.

научно-исследовательские и проектные организации;

маркетинговые компании.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по данному направлению подготовки 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

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

– производственно-технологическая;
– организационно-управленческая;
– научно-исследовательская;
– проектная;
– маркетинговая.

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) обучающийся по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) дополнительно осваивает информационно-аналитический вид профессиональной деятельности.

В соответствии с запросами рынка труда выпускник подготовлен к деятельности в сфере технологии продукции и организации общественного питания.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем основной образовательной программы высшего профессионального образования:

Производственно-технологическая деятельность:

– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
– разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
– участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
– осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

– разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

– разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

– внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

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

– проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

– оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

Организационно-управленческая деятельность:

– оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

– устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

– определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

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

– определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

– формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

– выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

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

– операционное планирование на предприятии;

– организация документооборота по производству;

– организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

– управление персоналом, оценка состояния социально-

психологического климата в коллективе;

– контроль финансовых и материальных ресурсов;

– осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

Научно - исследовательская деятельность:

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

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

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

– участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

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

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

Проектная деятельность:

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

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

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

– читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

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

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

Маркетинговая деятельность:

– формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;

– выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;

– участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья,

оборудования, продукции питания;

– участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

– выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

– подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Выпускник по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) Волгоградского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

в организационно-управленческой деятельности:

– участие в подготовке и принятии решений по вопросам организации управления и совершенствования деятельности кооперативных предприятий и организаций,

– участие в разработке и реализации комплекса мероприятий по управлению деятельностью кооперативных предприятий и организаций;

в информационно-аналитической деятельности:

– сбор, обработка и анализ информации о современном состоянии и проблемах развития кооперации для решения конкретной задачи кооперативного предприятия (организации).

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

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

В результате освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования выпускник по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК):

– способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

– демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

– способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

– свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

– способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

– способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

– способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

– демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

– способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

– владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);

– способен находить организационно-управленческие решения в

нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

– стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

– использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

– способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

– владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

профессиональными компетенциями (ПК):

организационно-управленческая деятельность:

общепрофессиональные:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

– использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

– способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

– владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

– осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

производственно-технологическая деятельность:

– умеет 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-7);

– владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

– знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

– устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

– умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

– организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

– анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

– обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

– устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

– определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

– осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на

всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

– умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

– умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

– уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

– умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

– умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

– способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

– умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

– владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

– осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

– умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

– способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

– способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

научно-исследовательская деятельность:

– умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

– способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

– способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

проектная деятельность:

– умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

– осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

– умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

маркетинговая деятельность:

– осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

– умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

– умеет прогнозировать коньюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

– способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-39).

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации выпускник по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

ПКК – 1. Способен оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом хозяйственно-правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций.

ПКК-2. Способен применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий.

ПКК-3. Способен подбирать и использовать необходимую аналитическую информацию в практической деятельности кооперативных организаций и предприятий с учетом современного состояния и перспектив развития кооперации.

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	Профессиональные компетенции
1.	Организационно-управленческая деятельность	Участие в подготовке и принятии решений по вопросам организации управления и совершенствования деятельности кооперативных предприятий и организаций	ПКК – 1. Способен оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом хозяйственно-правовых особенностей функционирования кооперативных предприятий и организаций
		Участие в разработке и реализации комплекса мероприятий по управлению деятельностью кооперативных предприятий и организаций	ПКК-2. Способен применять кооперативные методы демократического управления и контроля для повышения социально-экономической эффективности деятельности кооперативных организаций и предприятий
2.	Информационно-аналитическая деятельность	Сбор, обработка и анализ информации о современном состоянии и проблемах развития кооперации для решения конкретной задачи кооперативного предприятия (организации)	ПКК-3. Способен подбирать и использовать необходимую аналитическую информацию в практической деятельности кооперативных организаций и предприятий с учетом современного состояния и перспектив развития кооперации

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

В соответствии с п.39 Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) и федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела), содержание и организация образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной и производственной практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает последовательность реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов основной образовательной программы высшего профессионального образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. В вариативных частях учебных циклов университет самостоятельно формирует перечень и последовательность дисциплин с учетом рекомендаций соответствующей Примерной основной образовательной программы

высшего профессионального образования.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам. Порядок формирования дисциплин, по выбору обучающихся устанавливает ученый совет университета.

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

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела).

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин

В состав основной образовательной программы по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены в соответствии с Положением о рабочей программе учебной дисциплины (модуля), утвержденному приказом ректора университета от 19.04.2011 г. № 211-од.

4.4. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования учебная и производственная практики студентов является обязательными и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике студентов, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 15.07.2013 г., № 621-од).

Программы учебной практики.

При реализации данной основной образовательной программы проводится учебная практика (в течение 2-х недель в конце 4-го семестра), ориентированная на освоение отдельных элементов профессиональной подготовки студентов и проводимая под руководством преподавателей кафедры технологии общественного питания.

Программа учебной практики содержит формулировки целей и задач практики, вытекающих из общих целей ООП 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела), направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки студентов.

Учебная практика призвана формировать представление о профессиональной принадлежности бакалавра в области технологии продукции и организации общественного питания.

Основной целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, формирование практических навыков и приобретение общекультурных и профессиональных компетенций.

В соответствии с этим определяются следующие **задачи учебной практики**:

– закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;

– изучение практической деятельности организаций в области технологии продукции и организации общественного питания;

– сбор необходимой информации и документации для выполнения курсовых работ.

В результате прохождения учебной практики студент:

– способен к работе в коллективе;

– способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы на производстве;

– способен получать и обрабатывать информацию из научно-технической документации о составлении технико-технологических карт на кулинарную продукцию;

– способен изучить источники поступления сырья; структуру предприятия общественного питания;

– должен сделать необходимые выводы о специфике работы предприятий общественного питания;

– способен самостоятельно применять выводы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, в профессиональной деятельности, нравственного и физического самосовершенствования;

– способен участвовать в работе по технологии приготовления полуфабрикатов в заготовочных цехах;

– стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации.

Разделом учебной практики может являться **научно-исследовательская работа** обучающегося, при осуществлении которой предусматриваются следующие виды работы:

– приобретение навыков планирования научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области, выбор темы исследования, анализ литературы, написание реферата по избранной теме, подготовка докладов и их публичное представление;

– проведение научно-исследовательской работы с составлением отчета о научно-исследовательской работе и публичная защита выполненной работы.

В соответствии с требованиями ФГОС при выполнении научно-исследовательской работы обучающемуся предоставляется возможность:

– изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;

– участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;

– осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);

– принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий;

– составлять отчеты (разделы отчета) по теме или её разделу (этапу, заданию);

– выступить с докладом на конференции.

Программа производственной практики.

При реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) предусматривается производственная практика.

Производственная практика ориентирована на профессиональную практическую подготовку обучающихся. Производственная практика базируется на освоении программы по учебной практике, а также базовых дисциплин профессионального цикла.

Целями производственной практики по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) являются закрепление и углубление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов, развитие общекультурных и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта самостоятельной практической профессиональной деятельности.

Производственная практика ориентирована на профессиональную практическую подготовку обучающихся. Производственная практика базируется на освоении программы учебной практики, а также на освоении базовых дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проходит в два этапа: производственная практика в течение 2-х недель в 6-м семестре и производственная преддипломная – 5 недель в 8-м семестре.

Во время производственной практики осуществляется:

– знакомство обучающегося с конкретным предприятием общественного питания, изучение структуры предприятия, организационно-правовой формы, деятельности предприятия, работы производственных цехов предприятия и изучение объектно-предметной области исследования;

– участие бакалавра в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с направлением подготовки;

– изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;

– сбор и обработка материалов для подготовки и написания отчета по производственной практике;

– критический анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам (при этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных бакалавром в процессе теоретического обучения);

– разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия общественного питания.

В результате прохождения производственной практики в 6-м семестре студент:

– умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

– владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;

– знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата;

– готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новой технологической документации на кулинарную продукцию.

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Итоговая государственная аттестация». Преддипломная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной

квалификационной работы (бакалаврской работы), решение поставленной проблемы в области технологии продукции и организации общественного питания в деятельности конкретной организации на основе применения выпускниками полученных теоретических знаний, навыков практической деятельности и освоенных методов научных исследований.

Программа производственной преддипломной практики направлена на приобретение и развитие навыков профессиональной деятельности. В результате прохождения производственной преддипломной практики студент:

– умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

– умеет организовать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

– умеет организовать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства;

– анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, отзыва руководителя практики от предприятия и других документов, предусмотренных программой производственной практики. По итогам практики выставляется оценка.

5. Фактическое ресурсное обеспечение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

Ресурсное обеспечение данной основной образовательной программы высшего профессионального образования формируется на основе требований к условиям реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования, определяемых федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

5.1. Кадровое обеспечение реализации основной образовательной программы

Реализация основной образовательной программы высшего

профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет не менее 60 процентов, а ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора не менее 8 процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу привлекается не менее 5 процентов преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

5.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная образовательная программа высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание учебных дисциплин представлено в сети Интернет и/или в локальной сети университета.

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

Каждый обучающийся обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС), содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние пять лет).

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

ЭБС обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.3.Материально-техническое обеспечение

Волгоградский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения семинарских, практических и лабораторных занятий (оборудованные учебной мебелью и оборудованием, позволяющими изучать технологические процессы), кабинеты для занятий по иностранному языку (оснащенные лингафонным оборудованием), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет), компьютерные классы.

Университет обеспечен необходимыми специализированными комплектами лицензионного программного обеспечения для освоения материала изучаемых дисциплин. Перечень лицензионного программного обеспечения представлен в таблице 2.

Таблица 2.

Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование программного обеспечения	Количество рабочих мест
1.	1С Предприятие 8.2 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	20
2.	Project Expert Tutorial	20
3.	Audit Expert 4	20
4.	Консультант Плюс	169

Для проведения занятий по физической культуре в Волгоградском

кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации имеется спортивный зал, спортивная площадка с необходимым оборудованием и инвентарем.

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников

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

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

Современному выпускнику вуза для получения квалификации бакалавра необходимы кроме профессиональных компетенций следующие общекультурные компетенции:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством

действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);

способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

Основные аспекты социокультурной среды Волгоградского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации отражены в следующих документах:

1. Концепция воспитательной работы (утверждена Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0);

2. Концепция профессионального воспитания студентов (утверждена Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0);

3. Программа профилактики употребления психотропно-активных веществ в студенческой среде (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 №

5);

4. Программа профилактики распространения ВИЧ инфекций (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);

5. Программа профилактики экстремизма и терроризма в студенческой среде (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);

6. Программа профилактики правонарушений среди студентов (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);

7. Ежегодный календарный план воспитательной работы.

8. Положение о Центре молодежной политики (утверждено Ученым советом от 08.02.2011 № 5),

9. Положение о Совете по воспитательной работе (утверждено Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0),

10. Положение о музее истории кооперации (утверждено Ученым советом от 10.05.2007 №12),

11. Положение о кураторе студенческой группы (утверждено Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0),

12. Положение о критериях оценки воспитательной работы (утверждено Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0),

13. Положение о старостате (утверждено Ученым советом от 20.09.2007 № 1),

14. Положение о студенческом совете (утверждено Ученым советом от 26.05.2011 № 8),

15. Положение о конкурсе на лучшую студенческую группу (утверждено Ученым советом от 31.05.2007 № 13);

16. Воспитательная программа «Адаптация первокурсников к студенческой жизни» (утверждена Ученым советом 17.02.2012 № 03/030-0).

Инфраструктура, обеспечивающая организацию воспитательной и социальной работы со студентами, представлена следующим образом:

ученый совет – определяет Концепцию и Программу развития воспитательной деятельности вуза, формы и методы взаимодействия преподавателей и студентов,

центр молодежной политики – 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 – включают студенческие советы групп, факультетов, института. В каждом совете созданы комитеты по учебно-научной работе, спортивно-оздоровительной, культурно-массовой, информационной деятельности. Студенческое самоуправление является элементом общей системы управления образовательным процессом, предполагает максимальный учет интересов, потребностей студентов.

Главные задачи деятельности студенческого самоуправления: повышение эффективности учебы, активизации самостоятельной творческой деятельности студентов с учетом современных тенденций развития системы образования; создание условий для формирования благоприятного социально-психологического климата в студенческой среде; развитие инициативы студенческих коллективов; усиление роли студенчества в формировании мировоззрения, нормотворческой деятельности и социальной активности.

Формирование и развитие общекультурных и социально- личностных компетенций выпускника осуществляется на основе органичного взаимодействия образовательного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации общеобразовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебной деятельности. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, связанную с ее профессиональным становлением, научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать спектр воспитательных задач.

В институте созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, гражданской ответственности, активной жизненной позиции. Студенты активно участвуют в проектах: «Школа студенческого актива», «Школа студенческого совета самоуправления», выездные городские, областные, региональные и всероссийские студенческие форумы.

Совместное научное творчество студентов и преподавателей - самый эффективный путь развития способностей, раскрытия таланта исследователя. Большое внимание в институте уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций. Работает студенческое научное общество, научные кружки, проводятся конкурсы различного уровня. Важное значение для гражданского становления студенческой молодежи имеют традиции института, примеры деятельности успешных выпускников.

В институте создана благоприятная культурная среда для реализации творческого потенциала студентов. Работают творческие студии: студия вокала, студия современного танца, студия графического дизайна, студия «Театр студенческих миниатюр», театральная студия, студия оригинального жанра. Успешно реализуются конкурсы и проекты «Минута славы», «Посвящение первокурсников в студенты», «Мы за жизнь», «Всегда вы в нашей памяти…». Действует студенческий центр волонтерства (студенты работают в больницах, детских домах, в волонтерском центре «Прорыв», занимающемся подготовкой волонтеров для работы на Олимпиаде), создан штаб добровольческой пожарной дружины.

Развитию благоприятной социокультурной среды Волгоградского кооперативного института (филиала) способствует сотрудничество с комитетом по делам молодежи при администрации г. Волгограда, комитетом по делам молодежи Волгоградской области, молодежным центром «Лидер»,

молодежным центром Советского района г. Волгограда «Доверие», государственным казенным учреждением Волгоградской области «Региональный центр сферы молодежной политики» и др.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела)

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основной образовательной программе высшего профессионального образования осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), Положением о зачетах и курсовых экзаменах, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 21.08.2013 г., № 673-од

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся доводятся до их сведения в начале семестра, в течение первого месяца обучения.

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

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) и рекомендациями примерной основной образовательной программой высшего профессионального образования для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

– контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;

– тесты, в том числе с использованием компьютерных тестирующих программ;

– примерную тематику курсовых работ/рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Институтом создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

7.2Итоговая государственная аттестация выпускников основной образовательной программы высшего профессионального образования

Итоговая аттестация выпускника университета является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация выпускников по данной основной образовательной программе включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы и государственный междисциплинарный экзамен.

Требования к государственному экзамену, а также требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской выпускной квалификационной работы определяются Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и рекомендациями примерной основной образовательной программой высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, решениями Ученого совета Российского университета кооперации, методической комиссией по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) и выпускающими кафедрами. При этом учитываются особенности трудоустройства выпускников по данному направлению подготовки, заключающиеся в том, что объектами их профессиональной деятельности в подавляющих случаях являются организации различных организационно-правовых форм.

Университетом разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена:

– Положение об итоговой государственной аттестации выпускников Российского университета кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 25.09.2012 г. № 513/1-од;

– Положение о выпускных квалификационных работах бакалавра и специалиста, утвержденное приказом ректора Российского университета

кооперации от 18.07.2013 г., № 630-од;

– Программа государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела);

– Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки бакалавриата 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются выпускающими кафедрами. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела).

Отбор и утверждение тем выпускных квалификационных работ производится по следующим критериям:

– актуальность;

– соответствие современному состоянию науки и техники;

– реальность (возможность полного или частичного использования результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатываются);

– достаточный квалификационный объем выпускной работы и др.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

В целях обеспечения качества подготовки обучающихся в Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации функционирует система менеджмента качества, определена политика в области качества на 2011-2013 гг., сформулированы приоритетные задачи:

– непрерывное изучение и прогнозирование требований внутренних и внешних потребителей образовательных услуг к качеству образования;

– формирование у обучающихся социальных и профессиональных компетенций;

– совершенствование организации и обеспечения ресурсами образовательной деятельности;

– повышение удовлетворенности внешних и внутренних потребителей;

– обеспечение гарантий качества образовательного, научного и воспитательного процессов;

– развитие системы непрерывного и открытого образования с использованием дистанционных форм обучения;

– активное взаимодействие с ведущими научными, образовательными и культурными институтами России и за рубежом;

– ориентация на достижения российских и международных лидеров в области профессионального образования;

– высокая компетентность и мотивация профессорско-преподавательского состава и вспомогательного персонала;

– формирование социально-востребованных личностных качеств и ценностей, воспитание духа корпоративности;

– обеспечение современной технологической среды как для обучающихся, так и для работников университета;

– оптимизация затрат;

– постоянная оценка собственных возможностей и достигнутых результатов по удовлетворению потребностей внутренних и внешних потребителей и заинтересованных сторон;

– благоприятные социальные условия для обучающихся и работников университета, обеспечение сохранности здоровья и безопасности.

В институте ежегодно проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки выпускников в соответствии со стандартами качества предприятия, утвержденными решением Ученого совета университета от 13.02.2007 протокол № 3 (с изменениями, приказ № 645-од от 10.12.2010).

Ежегодно по утвержденной программе проводятся внутренние аудиты (проверки) деятельности подразделений, отдельных процессов и видов деятельности, по результатам которых планируются корректирующие и предупреждающие мероприятия, способствующие повышению качества подготовки специалистов. Компетентность преподавателей в институте отслеживается и оценивается на основе утвержденных регламентов и Положений:

– Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное приказом ректора университета от 19 мая 2011 г., № 262-од;

– Положение о выборах заведующего кафедрой, утвержденное приказом ректора университета от 19 мая 2011 г., № 262-од;

– Положение о планировании и учете выполнения учебной работы преподавателя, утверждённое решением Ученого совета университета от 24 апреля 2007, протокол № 4;

– Положение о конкурсе на звание «Лучшая кафедра года», утверждённое решением Ученого совета университета от 13 ноября 2007 г., протокол № 2.

Деятельность профессорско-преподавательского состава Российского университета кооперации направлена на непрерывное улучшение качества образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и

организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела).

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

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции
и организация общественного питания
профиль подготовки – Технология и организация ресторанного дела

на 2013-2014 учебный год

Образовательная программа высшего образования направления подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела) **одобрена** представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2013-2014 учебном году:

Волгоградское потребительское
общество «Облпотребсоюз»
Председатель Совета Л.П. Коваленко

Заместитель министра
промышленности и торговли
Волгоградской области _____ С.А. Крылкова
«___» _____ 2013 г.

Директор объединения
общественного питания
ФГБОУ ВПО «Волгоградский
аграрный университет» Е.Н. Коврыгина

РЕЦЕНЗИЯ

Министерство промышленности и торговли Волгоградской области

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

по направлению подготовки
260800.62 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология и организация ресторанного дела

Представленная на экспертизу образовательная программа (далее ОП) разработана кафедрой финансов 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 Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71.

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:

- Типовому положению об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71;.

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г., № 753;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 27 апреля 2012 г.

- 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

Заместитель министра
промышленности и торговли
Волгоградской области _____ С.А. Крылкова

«__» _____ 2013 г.

РЕЦЕНЗИЯ

Объединение общественного питания ФГБОУ ВПО «Волгоградский аграрный университет»

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

по направлению подготовки
260800.62 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология и организация ресторанного дела

Представленная на экспертизу образовательная программа (далее ОП) разработана кафедрой финансов 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 Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71.

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:

- Типовому положению об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71;.

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г., № 753;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 17 февраля 2013 г.

- 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

Директор объединения
общественного питания
ФГБОУ ВПО «Волгоградский
аграрный университет» Е.Н. Коврыгина

РЕЦЕНЗИЯ

Волгоградское потребительское общество «Облпотребсоюз»

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

по направлению подготовки
260800.62 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология и организация ресторанного дела

Представленная на экспертизу образовательная программа (далее ОП) разработана кафедрой финансов 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 Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71.

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:

- Типовому положению об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71;.

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г., № 753;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 17 февраля 2013 г.

- 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

Председатель Совета Л.П. Коваленко