

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Ректор _____ А.Е. Бусыгин
«24» _____ 2015 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль
Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень)
Бакалавр

Для набора 2015 года
на 2015-2016 учебный год

Тимошина М.Н., Карякина Л.А., Гусева Т.В. Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела». Москва: Российский университет кооперации, Саранский кооперативный институт (филиал), 2016.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» разработана рабочей группой в составе: Тимошиной М.Н., Карякиной Л.А., Гусевой Т.В. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015г., N 1332.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «24» декабря 2015 г., протокол №3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика образовательной программы	5
1.1. Определение образовательной программы	5
1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.4. направленность (профиль) образовательной программы	6
1.5. Нормативные документы для разработки образовательной программы	7
1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы	12
4. Ресурсное обеспечение образовательной программы	16
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	16
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	17
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы	20
5.1. Календарный учебный график	20
5.2. Учебный план	20
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	22
5.4. Программы практик	23
6. Характеристики среды Института, обеспечивающей развитие общекультурных и социо-личностных компетенций выпускников образовательной программы	26
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы:	31
7.1. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации	32
7.2. Программа государственной итоговой аттестации	33
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями	34

8.1.Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности)	34
8.2.Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения	35
8.3.Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	36
8.4.Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	36
9. Информация об актуализации образовательной программы	36
Приложения	36

1. Общая характеристика образовательной программы

1.1. Определение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Саранском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 ноября 2015 г., N 1332.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственных практик, научно-исследовательскую работу, программу Государственной итоговой аттестации, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Стратегическая цель основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» - подготовка высококвалифицированных выпускников, востребованных на рынке труда, обладающих необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Цели образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»:

в области обучения:

- подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология и организация ресторанного дела»;

- формирование общекультурных (универсальных), общепрофессиональных и 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 использованием 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.

в области воспитания:

- развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремленности, организованности, трудолюбию, 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.

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

По результатам освоения основной профессиональной образовательной программы обучающимся присваивается квалификация «Бакалавр».

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

1.4. Направленность (профиль) образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации осуществляется по профилю «Технология и организация ресторанного дела». Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Саранского кооперативного института (филиал) Российского университета кооперации, реализуется основная профессиональная образовательная программа высшего образования, является программой академического бакалавриата.

1.5. Нормативные документы для разработки образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы образования составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 21.10.2014 г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 ноября 2015 г., № 1332;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г., № 749;

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

1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы

Для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования подготовки бакалавра 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 образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО видами профессиональной деятельности к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются

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

Исходя из потребностей рынка труда в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации при реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» обучающиеся осваивают следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- организационно-управленческая деятельность:*
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
 - операционное планирование на предприятии;
 - организация документооборота по производству;
 - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
 - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
 - контроль финансовых и материальных ресурсов;
 - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
 - формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
 - организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
 - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
 - участие в планировке и оснащении предприятий питания;
 - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
- научно-исследовательская деятельность:*
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
 - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
 - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
 - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
 - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
 - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- проектная деятельность:*
- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
 - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
 - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

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

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

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

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

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

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

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

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

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными компетенциями (ОК):

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

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

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

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

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

профессиональными компетенциями (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

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

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать

финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу

оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

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

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

При разработке основной профессиональной образовательной программы все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа, включены в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

4. Ресурсное обеспечение образовательной программы

Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» формируется на основе требований к условиям реализации основной образовательных программ бакалавриата, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению подготовки.

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

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 5 процентов.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание учебных дисциплин представлено в сети Интернет и в локальной сети университета.

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

Комплектование фондов библиотеки производится в соответствии с требованиями к обеспеченности учебной и учебно-методической литературой учебных заведений высшего образования. Общий объем фонда учебной и учебной и учебно-методической литературы в печатном и электронном виде составляет 242669 экземпляров, в том числе: учебной и учебно-методической литературы 195901 экземпляров, научной литературы – 32212 экземпляров.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданным за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет), из расчета не менее 50 экземпляров на 100 обучающихся каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальное, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Кроме того, на портале Российского университета кооперации <http://portal.rucoop.ru/docs/umdoc/> размещены учебно-методические материалы, разработанные профессорско-преподавательским составом университета, в том числе – преподавателями филиала.

Наличие справочно-библиографических и периодических изданий в библиотеке СКИ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Наличие справочно-библиографических и периодических изданий.

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	126	1244
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	33	2533
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	17	455
4.	Справочно-библиографические издания:	358	1013
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	256	606
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	99	369

4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	3	38
------	---	---	----

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ в сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Таблица 2 – Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

№	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM	http://www.ZNANIUM.COM	Договор ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» от 26.08.2015 № 508 03/15 Срок действия договора с 01 сентября 2015г. до 31 августа 2016г.
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru	Договор с ООО «РУНЭБ» от 30.03.2015г. № 189/03/15 Срок действия договора с 01 апреля 2015 г. по 31 марта 1016г.
3.	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/	Договор с ООО "ИВИС" от 19.02.2015 № 123/03/15 Срок действия договора с 01 марта 2015 г. до 29 февраля 2016 г.
4.	Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»	http://www.book.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» от 21.09.2015 № 564/03/15 Срок действия договора с 21 сентября 2015г до 31 декабря 2016 г.
5.	Электронно-библиотечная система «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru	Договор с ООО «Ай Пи Эр Медиа» от 28.09.2015 № 574/03/15 Срок действия договора с 28 сентября 2015г до 29 сентября 2016 г.
6.	Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru	http://www.ibooks.ru	Договор с ЗАО «Айбукс» от 24.09.2014 №573/03/15 Срок действия договора с 24 сентября 2015 г. до 31 октября 2016 г.
7.	ООО «Издательский центр «Академия»	http://www.academi	Лицензионный договор с ООО «Издательский центр «Академия»

		a-moscow.ru/	№ 615/03/15 от 01.10.2015 Срок действия договора с 01 октября 2015г. до 30 сентября 2018г.
8.	Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru »	www.biblio-online.ru	Договор с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ от 25.11.2015 № 717/03/15 Срок действия с 21 декабря 2015г. до 20 декабря 2016г.
9.	Электронный периодический справочник «Система Гарант»		Договор по сопровождению СИМ «Система ГАРАНТ» №8284/15/6335-рп от 01.04.2015г.
10.	Координационный Центр Общероссийской Сети распространения правовой информации Консультант Плюс		Договор ЗАО «Консультант Плюс» от 14.05.2014г. №248/03/14г.

В электронно-библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Системы рассчитаны на неограниченный доступ студентам из любой точки по сети Интернета.

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

Необходимый для реализации основной профессиональной образовательной программы высшего 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 и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), 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.

АНОО ВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» Саранский кооперативный институт (филиал) обеспечен необходимыми специализированными комплектами лицензионного программного обеспечения для освоения материала изучаемых дисциплин по 38.03.01 Экономика профиль Финансы и кредит. Перечень лицензионного программного обеспечения представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование программного продукта	Область использования, функции, свойства	Лицензии
1	2	3	4
1	Microsoft Office 2013	284 лицензии. Компьютерные технологии и	Microsoft, лицензионный договор №131/13, №524/03/13

	(Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Срок действия с 01.08.2013 по 01.08.2016
2	Microsoft Windows 7 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	284 лицензии. Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Microsoft, лицензионный договор №131/13, №524/03/13 Срок действия с 01.08.2013 по 01.08.2016
3	Mathcad Education-University Edition	25 рабочих мест. Эконометрика	РТС, сублицензионный договор с ЗАО «СофтЛайн Трейд» №47695/PNZ1 от 04.06.2014, бессрочный
4	Гарант	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	ООО «Гарант-Мордовия», договор о взаимном сотрудничестве №3879/09/2399-С, бессрочный
5	Консультант Плюс	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	«КонсультантПлюс» НПО ВМИ, договор №07/07/2009-РДД от 14.07.2009, бессрочный
6	Project Expert 7 Tutorial	15 учебных мест. Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Expert Systems, сублицензионный договор с ЗАО «СофтЛайн Трейд» №47695/PNZ1 от 04.06.2014, бессрочный
7	Лингафонный программный комплекс Sanako Study 1200	13 рабочих мест. Иностранный язык	ЗАО «Полимедиа-Самара», договор поставки №13 от 10.06.2014, бессрочный
8	IC Предприятие 8.2 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	20 рабочих мест. Электронный сетевой ключ. Современные информационные технологии	ООО «IC-Поволжье», Лицензионный договор № 465 от 29.08.2011, доп. соглашение № 465-1 к Лицензионному договору № 465 от 29.08.2011, бессрочный. Лицензионные соглашения рег.номер 9985954, 10736066

9	РУКОНТЕКСТ	Проверка текстов на наличие заимствований из общедоступных сетевых источников	ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ», Лицензионный договор – 16/03/16 от 01.02.2016 Срок действия с 01.02.2016 по 01.02.2016
---	------------	---	---

Для проведения занятий по физической культуре в Саранском кооперативном институте имеется спортивный зал, с необходимым оборудованием и инвентарем.

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования содержание и организация образовательного процесса регламентируются календарным учебным графиком, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, промежуточные и итоговую аттестации, каникул при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» по годам обучения.

5.2. Учебный план

Рабочий учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» одобрен Ученым советом Российского университета кооперации от «24» декабря 2015 г, протокол № 3.

Срок получения образования по программе бакалавриата:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после

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

- в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения не может составлять более 75 з.е.;

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

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной или заочной формах обучения, а также по индивидуальному плану определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения основных блоков образовательной программы высшего образования: дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

Таблица 3 - Распределение трудоемкости освоения блоков основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Структура программы бакалавриата		Объем программы в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	213
	Базовая часть	114
	Вариативная часть, в.ч.	99
	- обязательные дисциплины	61
	- дисциплины по выбору	38
Блок 2	Практики	19
	Вариативная часть	19
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	8

Базовая часть	8
Объем программы бакалавриата	240

Трудоемкость освоения студентом основной профессиональной образовательной программы в зачетных единицах за весь период обучения в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего 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 профессиональной образовательной программы.

В базовых частях блоков указывается перечень дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

В вариативных частях блоков набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик университет определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО. После выбора обучающимся профиля программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Основная профессиональная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме 38 % вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)". Порядок формирования дисциплин, по выбору обучающихся устанавливает Ученый совет университета.

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

Реализация компетентного подхода при подготовке бакалавров предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (дискуссий, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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

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

Рабочие программы дисциплин (модулей) составлены в соответствии с Положением об основной профессиональной образовательной программе,

реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденным приказом ректора № 164/1-од от 13.02.2015 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю);
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств.

5.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО в учебном плане по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» предусмотрены следующие виды практик: учебная практика по получению первичных профессиональных навыков и умений; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа и преддипломная. Все виды практик, предусмотренные учебным планом, являются обязательными и представляют 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 следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5 и ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29.

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (утверждено приказом ректора университета от 8.12.2015 г., № 1312-од).

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

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Саранским кооперативным институтом (филиалом) РУК и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студента.

Учебная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» проводится учебная практика, ориентированная на освоение отдельных элементов профессиональной подготовки студентов (трудоемкость 3 ЗЕТ) и проводимая под руководством преподавателей кафедры товароведения и технологии общественного питания. Тип учебной практики «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков».

Программа учебной практики содержит формулировки целей и задач практики, вытекающих из общих целей образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «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.

Аттестация по итогам практики проводится на основании представленного отчета и публичной защиты. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Научно-исследовательская работа

Научно-исследовательская работа обучающегося предусматривает 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.

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.

По результатам практики в форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в публикациях в научных журналах, выступление с докладами на научно-практических конференциях. По результатам аттестации выставляется оценка. Трудоемкость научно-исследовательской работы 3 ЗЕТ.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Целями производственной практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела являются закрепление и углубление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в

результате освоения теоретических курсов, развитие общепрофессиональных 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 дисциплин (модулей).

Производственная практика проходит в два этапа: производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (трудоемкость 5 ЗЕТ) и преддипломная практика (трудоемкость 8 ЗЕТ).

Во время производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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.

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Государственная итоговая 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.

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

6. Характеристика среды Института, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы

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 Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы условия для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, для формирования их общекультурных, социально-личностных компетенций.

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации сложилась целостная молодежная политика, выработаны принципы ее реализации:

- проектный подход;
- вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик;
- учет интересов и потребностей всех групп молодежи в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации на разных ступенях образования;
- приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;
- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;
- информационная открытость;
- измеримость результатов реализации проектов и независимость их оценки.

Инфраструктура Саранского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает: Ученый совет института, ученые советы факультетов; центр молодежной политики; студенческие клубы; факультеты и кафедры; кураторов учебных групп; органы студенческого самоуправления.

Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе института осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-

этическом возрождении современного российского общества.

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

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

1. Профессионально-трудовое, в рамках которого организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, которые направлены на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств.

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

3. Формирование творческой активности студентов и развитие их способностей и талантов реализуется через систему клубов, студий и кружков художественной самодеятельности. В институте функционирует музыкальная студия, студия современного танца, школа восточного танца, команда КВН, вокально-инструментальный ансамбль, поэтическая студия, клуб авторской песни, театральная студия.

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

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

6. Спортивно-оздоровительное: направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады. В СКИ работают спортивные секции, занятия в которых проводят заслуженные тренеры РФ, мастера и кандидаты в мастера спорта. Студенты очной формы обучения активно занимаются спортом.

Для развития студентов активно проводится индивидуальная работа со студентами. В процессе ее реализации осуществляется:

- обеспечение соблюдения прав студентов;
- решение вопросов их трудоустройства и занятости;
- поддержка талантливой и одаренной молодежи;

- формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов;

- пропаганда и создание условий для организации здорового образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма и других зависимостей среди молодежи;

- воспитание патриотизма, чувства гражданственности и любви к своей семье, малой Родине, России;

- приобщение молодежи к национальным, государственным, культурным и общечеловеческим ценностям.

Организована системная работа кураторов, проводятся конкурсы на лучшую работу кураторов.

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации разработана программа организации профориентации, функционируют научные студенческие общества.

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации сформировалась традиция корпоративных праздников, фестивалей, таких как «День первокурсника», «Студенческая весна». Студенты традиционно участвуют в шефских концертах для ветеранов.

Основными принципами формирования общекультурных компетенций являются:

Принцип гуманизма предполагает отношение к личности студента как к самоценности и гуманистическую систему воспитания, направленную на формирование целостной личности, способной к саморазвитию и успешной реализации своих интересов и целей в жизни.

Принцип духовности проявляется в формировании у молодого человека смысло-жизненных духовных ориентаций, потребностей к освоению и производству ценностей культуры, соблюдению общечеловеческих норм гуманистической морали, интеллигентности и образа мысли российского гражданина.

Принцип субъектности заключается в том, что преподаватель активизирует, стимулирует стремление обучаемого к саморазвитию, самосовершенствованию, содействует развитию его способности осознавать свое «я» в связях с другими людьми и миром в его разнообразии, осмысливать свои действия, предвидеть их последствия как для других, так и для собственной судьбы.

Принцип патриотизма предполагает формирование национального сознания у молодежи как одного из основных условий жизнеспособности молодого поколения и обеспечивающего целостность России, связь между поколениями, освоение и приумножение национальной культуры во всех ее проявлениях.

Принцип демократизма основан на взаимодействии, на педагогике сотрудничества преподавателя и студента.

Принцип природосообразности предполагает отношение к обучающемуся как к части природы, учет физиологических,

психологических и др. индивидуальных особенностей обучающегося, его склонностей, характера, предпочтений воспитуемого, использование в обучении здоровьесберегающих технологий.

Принцип конкурентоспособности выступает как специфическая особенность экономической свободы и свободы предпринимательства в условиях демократического общества, предполагающая формирование соответствующего типа личности специалиста, способного к динамичной горизонтальной и вертикальной социальной и профессиональной мобильности, смене деятельности, нахождению эффективных решений в сложных условиях конкурентной борьбы во всех сферах жизнедеятельности.

Принцип толерантности предполагает наличие плюрализма мнений, терпимости к мнению других людей, учет их интересов, мыслей, культуры, образа жизни, поведения, не укладывающихся в рамки повседневного опыта, но не выходящих на нормативные требования законов.

Принцип вариативности включает различные варианты технологий и содержания воспитания, нацеленность системы воспитания на формирование вариативности мышления, принятия вероятностных решений в сфере профессиональной деятельности.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного специалиста является образовательная среда. Цель образования состоит не только в том, чтобы учить, но и в том, чтобы воспитывать. Образовательно-воспитательный процесс должен раскрывать целостность, системность и многообразие мира, активизировать процесс социальной ориентации студенческой молодежи, осуществлять функцию социально-культурной интеграции и преемственности, создавать основу для углубления и расширения образованности и воспитанности личности.

Ведущая роль в воспитании принадлежит профессорско-преподавательскому составу. Нравственный облик студентов, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен. Преподаватель вуза должен передавать студентам не только знания, но и свой жизненный опыт, мировоззрение, свои заветные мысли.

Действенность и результативность воспитания во многом зависят от степени гуманизации образовательно-воспитательного процесса в вузе, основными направлениями которого являются:

- включение гуманитарных, естественнонаучных и технических знаний в единую универсальную связь наук о человеке, обществе и природе;
- активное и всестороннее использование индивидуальных методов и личностно-ориентированных технологий в учебном и воспитательном процессе, позволяющих в максимальной степени учитывать способности, склонности и интересы каждого студента, а им в свою очередь оценить и усвоить как профессиональные, так и личностные нравственные качества педагога и учёного;
- развитие демократических методов общения со студентами, утверждение социально-ориентированной системы сотрудничества, развитие

активности студентов в учебной, воспитательной и научно-исследовательской деятельности, использование практического наследия выдающихся ученых и педагогов университета;

- расширение самоуправленческих начал в деятельности вузовских студенческих структур, преодоление отчужденности студенчества от участия в формировании учебной и воспитательной политики в институте;

- использование воспитательного потенциала учебных дисциплин (история, философия, экономика, физическая культура и т.п.).

Для решения задач воспитания в процессе обучения необходимо:

- стимулировать активность студента, сочетая уважение к личности с требовательностью к ней;

- открывать перспективу роста студента, опираться на положительные качества его личности;

- учитывать индивидуальные и возрастные особенности студента;

- добиваться раскрытия социо-культурного потенциала данной профессии и приобщения к нему студента в целях постижения восприятия профессии как особого вида культуры;

- обеспечивать воспитание чувства ответственности как за результаты своего труда, так и за результаты труда коллектива, группы, курса.

Центр образования и воспитания студенческой молодежи – кафедра, основными функциями которой являются:

- формирование у студентов гражданской позиции, сохранение и приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, сохранение и приумножение традиций вуза;

- организация работы кураторов учебных групп, в том числе проведение рабочих совещаний и семинаров, направленных на совершенствование воспитательного процесса;

- организация научно-исследовательской работы студентов, в том числе по проблемам воспитания;

- внедрение в практику воспитательной работы научных достижений, результатов социологических исследований;

- информационное обеспечение студентов через наглядные и иные средства информации;

- научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, форм и методов воспитания.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательной программе высшего образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования также действующими нормативными документами университета:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Российского университета кооперации (утверждено приказом ректора университета от 21.02.2014 г., № 122-од);

- Положение о зачетах и курсовых экзаменах (утверждено приказом ректора университета от 21.08.2013 г., № 673-од);

- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов, утвержденное приказом ректора университета от 14.01.11, № 17-од.

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

7.1. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускника Саранского кооперативного института РУК является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников по данной основной профессиональной образовательной программе включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Университетом, на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), разработаны и утверждены:

- Программа государственной итоговой аттестации;

- Фонды оценочных средств для проведения Государственной итоговой аттестации, которые содержат требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ;

- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников Российского университета кооперации, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 25.12.2015 г., № 1382-од.;

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

Фонды оценочных для проведения государственной итоговой аттестации включают: перечень компетенций, которыми должны овладеть

обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы; показатели и критерии оценивания компетенций, шкалу оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы; методические материалы по выполнению и защите выпускной квалификационной работы; процедуру оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы; и требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственной итоговой аттестации.

7.2. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника Саранского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня теоретической и практической подготовки обучающегося, осваивающего образовательную программу бакалавриата, к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Государственная итоговая аттестация по основной профессиональной образовательной программе направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

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

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г., № 1367;

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников Российского университета кооперации, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 25.12.2015 г., № 1382-од.

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

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. К проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей.

Программа разработана для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой по соответствующему направлению, ежегодно утверждаются проректором по учебной работе. Темы ВКР могут быть предложены со стороны будущего работодателя, в соответствии с актуальным заказом учреждения, организации. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует профилю 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.

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

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

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

Получение образования лицами с ограниченными возможностями является одним из основных и неотъемлемых условий их успешной социализации, обеспечения их полноценного участия в жизни общества, эффективной самореализации в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

Организация учебного процесса лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья инвалидов осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденными заместителем Министра образования и науки Российской Федерации А.А.Климовым 08.04.2014 №АК-44/05вн.

В Университете при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрен индивидуальный график обучения, а также возможность электронного обучения и с использованием дистанционных образовательных технологий.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, в Университете созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университетом устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура».

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья места прохождения практик определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

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

В Саранском кооперативном институте созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата создана безбарьерная архитектурная среда: имеются подъездные пандусы к входу в институт, кнопка вызов. Имеется шагающая коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом, с регулировкой угла наклона подножек, прогулочная, с дополнительными функциями передвижения по лестницам. Необходимая техническая помощь может быть предоставлена дежурным обслуживающим персоналом.

Для перемещения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внутри здания имеются широкие коридоры, дверные проемы, аудитории на 1 этаже.

8.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Проведение итоговой аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с фондами оценочных средств, адаптированными для них и позволяющими оценить достижение запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций.

Форма проведения итоговой аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом особенностей их здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

В исключительных случаях возможно проведение дополнительного заседания Государственной комиссии.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Сайт института имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей. Кроме того, имеется в наличии Ультразвуковой фонарь Сонар-5УФ-В1. Прибор предназначен для облегчения пространственной ориентации инвалида по зрению при самостоятельном перемещении по улицам или в помещении.

9. Информация об актуализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с работодателями, имеются рецензии на основную профессиональную образовательную программу, фонд оценочных средств, программу учебной практики, производственной и преддипломной практик.

10. Приложения:

Рецензии представителя профильного предприятия на элементы образовательной программы, лист согласования образовательной программы, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, программа Государственной итоговой аттестации.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» представляет собой совокупность документов: учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, программу государственной итоговой аттестации и др.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного Министерством образования и науки 12 ноября 2015 г., № 1332.

Структура основной профессиональной образовательной программы высшего образования включает следующие блоки: Блок 1. Дисциплины (модули); Блок 2. Практики; Блок 3. Государственная итоговая аттестация.

Общая трудоемкость образовательной программы составляет 240 зачетных единиц.

График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями и предусматривает теоретическое обучение, практики, подготовку выпускной квалификационной работы, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

Объем и содержание дисциплин, практик, научно-исследовательской работы позволяет сформировать у обучающихся общекультурные и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом, и подготовить будущего бакалавра к следующим видам профессиональной деятельности:

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

Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования способствует развитию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования актуально и предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп и др.)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью и соответствующей материально-технической базой.

Включенные в основную профессиональную образовательную программу высшего образования дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день профессиональных проблем в области технологии и организации общественного питания. Конкурентными преимуществами программы являются: изучение методологических подходов, изучение профессиональных дисциплин на продвинутом уровне, освоение концепций современного управления, большой выбор вариативных дисциплин, глубокое содержательное наполнение научно-теоретического и научно-практического обучения.

Таким образом, рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования может быть использована для подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

ООО «НУР»

Директор



А.А. Бикбаева

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»** Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Представленная на экспертизу программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков разработана кафедрой товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института Российского университета кооперации.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию. Структура программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 8.12.2015, №1312 – од.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в Блок 2. «Практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в соответствии с учебным планом в сторонних организациях, на кафедре и в лабораториях института, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом.

Содержание, цели и задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков определены представленной программой и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, заявленных в образовательной программе.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики
- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации;
- иные сведения и (или) материалы.

Практика проводится в соответствии с программой учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, утверждённой на кафедре товароведения и технологии общественного питания.

Данная практика для студентов является одной из форм профессионального обучения в высшей школе и становления их как профессионала.

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами навыками и умениями профессиональной деятельности.

Содержание программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков актуально.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного (уровень бакалавриата), утвержденному Министерством образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., № 1332;
- основной профессиональной образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков включены практикоориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Большая часть заданий максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить сбор различных материалов или цифровых данных.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Директор
ООО «НУР»



А.А. Бикбаева

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, представленная на экспертизу, разработана кафедрой товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является приобретение и развитие навыков самостоятельной профессиональной деятельности, и получение профессиональных компетенций в сфере преддипломной и методической деятельности.

Структура программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 8.12.2015, №1312 – од.

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа производственной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;

- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;

- указание места практики в структуре основной образовательной программы;

- структура и содержание практики;

- формы промежуточной аттестации;

- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;

- материально-техническое обеспечение практики;

- фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования, и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у обучающихся.

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного (уровень бакалавриата), утвержденному Министерством образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., № 1332;

- основной профессиональной образовательной программе высшего образования;

- учебному плану направления подготовки;

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Таким образом, программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Содержание программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности актуально.

Большая часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить сбор различных материалов или цифровых данных.

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по направлению подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

ООО «НУР»

Директор



А.А. Бикбаева

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу научно-исследовательской работы
по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль «Технология и организация ресторанного дела»**
Саранского кооперативного института (филиала) автономной
некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Программа научно-исследовательской работы, представленная на экспертизу, разработана кафедрой товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Целью научно-исследовательской работы является овладение навыками сбора информации, проведения эксперимента, обработки полученных результатов и развитие способностей к самостоятельному решению исследовательских задач.

В результате прохождения практики в форме научно-исследовательской работы обучающийся должен обладать способностью:

- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

Программа производственной научно-исследовательской работы включает в себя:

- цели и задачи научно-исследовательской работы;
- место научно-исследовательской работы в структуре ОП подготовки бакалавра;
- место и время проведения научно-исследовательской работы;
- планируемые результаты обучения;
- объем, структура и содержание научно-исследовательской работы;

- учебно-методическое и информационное обеспечение научно-исследовательской работы;
- материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы;
- формы отчетности научно-исследовательской работы;
- другие материалы.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы для академического бакалавра, и направлена на формирование соответствующих компетенций у обучающихся.

Программа научно-исследовательской работы в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного (уровень бакалавриата), утвержденному Министерством образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., № 1332;

- основной профессиональной образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание программы научно-исследовательской работы включены задания, направленные на формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований в области общественного питания с учетом специфики конкретной отрасли на основе общих методологических и методических принципов исследования, а также практической реализации теоретических и экспериментальных исследований на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности.

Результаты научно-исследовательской работы могут быть представлены в устной форме (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, выпускная квалификационная работа и т.д.).

Обучающиеся могут принимать непосредственное участие в решении научных и научно-практических тем в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Содержание программы научно-исследовательской работы актуально.

Программа научно-исследовательской работы одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим

будущую профессию, по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и
организация ресторанного дела».

ООО «НУР»

Директор



А.А. Бикбаева

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу преддипломной практики
по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль «Технология и организация ресторанного дела»**

Саранского кооперативного института (филиала) автономной
некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Программа преддипломной практики, представленная на экспертизу, разработана кафедрой товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Целью преддипломной практики является приобретение и развитие навыков самостоятельной профессиональной деятельности, и получение профессиональных знаний и необходимого практического материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Структура программы преддипломной практики разработана в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 8.12.2015, №1312 – од.

Программа преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа преддипломной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотношенные с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной образовательной программы;
- структуру и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению преддипломная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы бакалавриата, и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у обучающихся.

Программа преддипломной практики в полном объеме соответствует:

– Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного (уровень бакалавриата), утвержденному Министерством образования и науки РФ от 12 ноября 2015г., № 1332;

– основной профессиональной образовательной программе высшего образования;

– учебному плану направления подготовки;

– образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание программы производственной преддипломной практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер. Таким образом, программа производственной преддипломной практики позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Программа преддипломной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Содержание программы преддипломной практики актуально.

Большая часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить сбор различных материалов или цифровых данных.

Представленная программа преддипломной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по направлению подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

ООО «НУР»
Директор



А.А. Бикбаева

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР»

(официальное наименование организации – работодателя)

на фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Саранского кооперативного института автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» разработанный

Представленный на экспертизу фонд оценочных средств (далее - ФОС) разработан кафедрой товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института Российского университета кооперации.

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Структура фонда оценочных средств разработана в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 19.12.2013 г. № 1367.

Фонд оценочных средств включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств с указанием компетенций; показателей, критериев оценивания компетенций и шкал оценивания;
- процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы;
- темы выпускных квалификационных работ
- методические указания (рекомендации) по выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

Содержание представленных оценочных средств отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных, компетенций, заявленных в образовательной программе.

Фонд оценочных средств в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного (уровень бакалавриата), утвержденному Министерством образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., № 1332;

- основной профессиональной образовательной программе высшего образования;

- учебному плану направления подготовки;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание фонда оценочных средств актуально.

Тематика выпускных квалификационных работ включает исследовательские и практико-ориентированные темы. Большая часть тем выпускных квалификационных работ максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Таким образом, фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Оценочные средства одобрены и могут использоваться для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

ООО «НУР»
Директор



А.А. Бикбаева

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

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль**

Технология и организация ресторанного дела

на 2015-2016 учебный год

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2015-2016 учебном году.

ООО «НУР»
Директор




А.А. Бикбаева