

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В. А. Кривошей

«15» 04 / 2013г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**направление подготовки**

**260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль**

**Технология и организация ресторанного дела**

**для 2013 года набора**

Кириева Т.В., Бронникова В.В., Ларионов Н.П. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП ВПО) направления подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания: пояснительная записка. – Владимир: Владимирский филиал Российского университета кооперации, 2012. – 47 с.

Основная образовательная программа высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания разработана д.т.н., профессором, заведующим кафедрой технологии общественного питания Кириевой Т.В., к.т.н. доцентом кафедры Бронниковой В.В., д.м.н., профессором Ларионовым Н.П. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г., № 753, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации 26 апреля 2012 г., протокол № 4.

**Основная образовательная программа:**  
**обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии общественного питания** 2012 г., протокол № 2.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой менеджмента 2012 г.,  
протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой маркетинга и рекламы 2012 г.,  
протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой педагогики, психологии и культурологии  
2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой иностранных языков 2012 г.,  
протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой бухгалтерского учета 2012 г.,  
протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой информационных технологий  
2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой экономики кооперации и предпринимательства  
2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой гуманитарных и социально-экономических  
дисциплин 2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой теории и истории государства и права  
2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой физического воспитания 2012 г.,  
протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой инженерно-технологических дисциплин и сервиса  
2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**согласована** с кафедрой товароведения и экспертизы товаров  
2012 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

**одобрена** Научно-методическим советом университета  
2012 г., протокол № 2.

Председатель

**Утверждена** Ученым советом университета  
2012 г., протокол № 2.

© Владимирский филиал АНО ВПО ЦС РФ  
«Российский университет кооперации», 2012

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения .....	7
1.1.	Определение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	7
1.2.	Нормативные документы разработки основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	7
1.3.	Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	8
1.4.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования .....	10
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	10
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника .....	10
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	11
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника .....	11
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	12
3.	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	15
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	21
4.1.	Календарный учебный график .....	22
4.2.	Учебный план .....	22
4.3.	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	23
4.4.	Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся .....	28

5.	Фактическое ресурсное обеспечение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	33
5.1.	Кадровое обеспечение реализации ООП .....	33
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	34
5.3.	Материально-техническое обеспечение .....	34
6.	Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников .....	36
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	42
7.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	43
7.2.	Итоговая государственная аттестация выпускников основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания .....	43
8.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся .....	44
	Приложения	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Определение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

Основная образовательная программа, реализуемая во Владимирском филиале автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ВПО), а также с учетом примерной основной образовательной программы высшего профессионального образования.

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

### **1.2. Нормативные документы разработки основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки основной образовательной программы высшего профессионального образования составляют:

Закон Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-1 «Об образовании»;

Федеральный закон от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании»;

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

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего

профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 21 декабря 2009 г., № 753;

Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, рекомендованная УМО по направлению подготовки;

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

### **1.3. Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

Основная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с рекомендациями Министерством образования и науки России и требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

Основная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания является комплексом учебно-методических документов и материалов, определяющих требования к освоению и условиям реализации Владимирским филиалом автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» требований ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

**Стратегическая цель** основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания - подготовка высококвалифицированных выпускников, востребованных на рынке труда, обладающих необходимыми общекультурными и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

Цели основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания **в области воспитания:**



- развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремлённости, организованности, трудолюбия, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели;
- воспитание патриотизма, духовности, гражданственности, социальной мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях современного общества;
- воспитание ответственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

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

- подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания;
- формирование общекультурных (универсальных), профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области технологии продукции и организации общественного питания (избранной сфере деятельности и быть конкурентоспособным на рынке труда;
- формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в сфере технологии и организации общественного питания, в том числе ресторанного дела,
- формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию,
- формирование у студента умений осуществлять технологический процесс производства продукции питания на основе информационных технологий с 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.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания по очной форме обучения - 4 года.

Сроки освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения устанавливаются относительно нормативного срока очной формы обучения в соответствии с Приказом Министерства образования Российской Федерации от 13 мая 2002 г. № 1725 «Об утверждении условий

освоения основных образовательных программ высшего профессионального образования в сокращенные сроки».

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

#### **1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования**

Для освоения основной образовательной программы высшего профессионального 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 основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания область профессиональной деятельности бакалавра включает:

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

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 260800.62 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 ВПО по направлению подготовки бакалавр по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

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

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации обучающийся по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания дополнительно осваивает информационно-аналитический вид профессиональной деятельности.

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

## 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания должен решать должен решать нижеперечисленные профессиональные задачи, в соответствии с видами профессиональной деятельности.

### **Производственно - технологическая деятельность:**

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

### **Организационно-управленческая деятельность:**

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

#### **Научно - исследовательская деятельность:**

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

#### **Проектная деятельность:**

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

#### **Маркетинговая деятельность:**

- формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;
- выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации выпускник по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания дополнительно должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

в организационно-управленческой деятельности:

- участие в подготовке и принятии решений по вопросам организации управления и совершенствования деятельности кооперативных предприятий и организаций,
- участие в разработке и реализации комплекса мероприятий по управлению деятельностью кооперативных предприятий и организаций;

в информационно-аналитической деятельности:

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

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

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

В результате освоения основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания выпускник с квалификацией бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

#### **общекультурными компетенциями (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **профессиональными компетенциями (ПК):**

*организационно-управленческая деятельность:*

*общепрофессиональные:*

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

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

– использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа



и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

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

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

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

*производственно-технологическая деятельность:*

– умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

– владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-8);

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

– устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);
- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);
- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);
- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);
- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);
- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);
- умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);
- уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);
- умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);
- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

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

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

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

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

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

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

*научно-исследовательская деятельность:*

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

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

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

*проектная деятельность:*

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

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

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

*маркетинговая деятельность:*

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

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

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

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

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации выпускник по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

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

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

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

Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности представлено в таблице 1.

Таблица 1.

**Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности**

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

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

В соответствии с п. 39 Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания при реализации данной основной образовательной программы высшего профессионального 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.

#### **4.1. 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 ООП ВПО по данному направлению подготовки по годам обучения.

#### **4.2. Учебный план**

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

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

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

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

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

### **4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

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

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

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) проектируют ниже перечисленные результаты освоения циклов дисциплин (в их базовой части).

#### **Гуманитарный, социальный и экономический цикл**

В результате изучений базовой части обучающийся

##### **должен знать:**

основы разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности;

основы административных правонарушений и административный ответственности; особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности;

правовые основы защиты государственной тайны;

законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны;

лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка);

основы экономических теорий/ и экономических систем; основные законы микро и макроэкономики; бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;

функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;

##### **должен уметь:**

самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;

планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;

управлять работой коллектива и работать в команде;

получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания;

**владеть:**

иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;

навыками критического восприятия информации; методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания;

нормами деловой переписки и делопроизводства;

навыками экономического анализа производства продукции питания; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

**Математический и естественнонаучный цикл**

В результате изучения базовой части цикла обучающийся

**должен знать:**

основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;

основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;

основные физические явления;

фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу;

фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;

химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

структуру биосферы; эко-системы;

взаимоотношения организма и среды;

экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;

основы экологического права;

системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;

основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;



фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья;

**уметь:**

разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;

решать типовые задачи по основным разделам курса физики;

использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

определять основные физические характеристики органических веществ;

работать в качестве пользователя персонального компьютера;

использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;

осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;

грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;

создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет;

использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

**владеть:**

методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;

навыками выполнения химических лабораторных операций;

методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;

методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты;

навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике;

методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия;

методами выбора рационального способа снижения воздействия на

окружающую среду;

методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики;

навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

### **Профессиональный цикл**

В результате изучения базовой части цикла обучающийся

**должен знать:**

основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;

законы термодинамики и теплообмена;

термодинамические процессы и циклы;

основные способы энергосбережения;

основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля;

основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;

отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;

безопасности жизнедеятельности;

средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

физиологические нормы потребления пищевых веществ;

изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;

санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;

особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

проектирование и реконструкцию предприятий питания;

разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;

функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;

**должен уметь:**

уметь выполнять расчеты на прочность и жесткость;

расчеты деталей машин и механизмов;

рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;

планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных;

получить адекватную математическую модель;

проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям;

проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;

формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;

организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;

внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;

обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;

**владеть:**

методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

а также:

навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач

методологией оценки качества сырья физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа

выявление фальсификации готовых блюд с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования.

#### **4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся**

В соответствии с ФГОС ВПО учебная и производственная практики студентов 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 общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся: ОК-4, ОК-7, ОК-10, ОК-11, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-34, ПК-35.

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике студентов в Российском университете кооперации (утверждено решением Ученого совета университета от 13.02.2007, протокол № 3).

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

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Владимирским филиалом Российского университета

кооперации и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студента.

### **Учебная практика**

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

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

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

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

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

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;
- изучение практической деятельности организаций в области технологии продукции и организации общественного питания;
- сбор необходимой информации и документации для выполнения курсовых работ.

В результате прохождения учебной практики студент:

- способен к работе в коллективе;
- способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы на производстве;
- способен получать и обрабатывать информацию из научно-технической документации о составлении технико-технологических карт на кулинарную продукцию;
- способен изучить источники поступления сырья; структуру предприятия общественного питания;
- должен сделать необходимые выводы о специфике работы предприятий общественного питания;
- способен самостоятельно применять выводы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, в профессиональной деятельности, нравственного и физического самосовершенствования;

- способен участвовать в работе по технологии приготовления полуфабрикатов в заготовочных цехах;
- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации.

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

- приобретение навыков планирования научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области, выбор темы исследования, анализ литературы, написание реферата по избранной теме, подготовка докладов и их публичное представление;
- проведение научно-исследовательской работы с составлением отчета о научно-исследовательской работе и публичная защита выполненной работы.

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

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или её разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

Примеры заданий:

- Исследовать качество выпускаемой продукции в горячем цехе УНПКОПиТ «Альянс» в течение месяца.
- Разработать 1-2 новых рецептуры блюд из районированного сырья (мясные, рыбные, сладкие).
- Разработать 1-2 новых диетических продукта (мясной, рыбный, кондитерский, хлебобулочный).
- Изучить существующие в общественном питании приправы и пряности и разработать 1-2 продукта с их использованием.
- Использование функционально-технологических свойств пищевых продуктов, позволяющих применять их в качестве структурообразователей для майонезов (соусов, студней, сладких блюд).
- Использование нетрадиционного сырья, содержащего пигменты, для приготовления красителей кремовых изделий, желе, киселей, компотов, а также мармелада и майонеза.

- Использование дикорастущего сырья (шелковница, калина, облепиха, черноплодная рябина) для производства киселей и компотов.
- Разработать 1-2 новых мясных (рыбных) пищевых продукта с биологически активными веществами.
- Разработать 1-2 геродиетических мясных (рыбных) продукта с использованием фитодобавок.
- Безотходная технология производства рыбопродуктов с использованием прудовой (океанической) рыбы
- Использование ржаной, рисовой, гречневой, овсяной муки при производстве мучных, овощных и творожных блюд.
- Использование фитодобавок при производстве лапши и макаронных изделий.
- Исследовать качество шоколадной глазури при отделке кондитерских изделий (пирожных, тортов).
- Исследовать свойства гелей при производстве кремов, муссов, желе.
- Исследовать качество пенообразователей при производстве белковых сбивных масс (десерт «Птичье молоко», крем белковый, фруктовый).
- Использовать рисовую, гречневую крупу или муку при производстве паштетов из мяса или субпродуктов.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в соответствии с программой практики.

### **Производственная практика**

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

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

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

Во время производственной практики осуществляется:

- знакомство обучающегося с конкретным предприятием общественного питания, изучение структуры предприятия, организационно-правовой формы, деятельности предприятия, работы производственных цехов предприятия и изучение объектно-предметной области исследования;
- участие бакалавра в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с направлением подготовки;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего

делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;

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

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

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

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

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

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

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

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

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Итоговая государственная аттестация». Преддипломная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), решение поставленной проблемы в области технологии продукции и организации общественного питания в деятельности конкретной организации на основе применения выпускниками полученных теоретических знаний, навыков практической деятельности и освоенных методов научных исследований.

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

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

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



- умеет организовать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства;
- анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

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

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

Ресурсное обеспечение основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению подготовки.

### **5.1. Кадровое обеспечение реализации ООП**

Реализация данной основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими как правило базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

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

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60 процентов преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу, как правило, привлекается не менее 10 процентов преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

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

Основная образовательная программа высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) обеспечена учебными и учебно-методическими материалами. Содержание учебных дисциплин представлено в сети Интернет и в локальной сети филиала.

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

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 (68 компьютеров).

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 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочные, нормативные, отраслевые и специализированные издания, в том числе и периодические, в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, что соответствует «Примерному положению о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения».

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

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

## **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Владимирский филиал Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела), располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся,

предусмотренной учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации бакалаврской программы есть здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

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

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

– лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;

механики;

информатики;

электротехники и электроники;

процессы и аппараты;

биохимии;

товароведение продовольственных товаров;

физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции;

производства кулинарной продукции; безопасности жизнедеятельности;

холодильной техники и технологий;

безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

систем управления технологическими процессами и информационные технологии;

методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

– специально оборудованные кабинеты и аудитории:

физики;

истории;

философии;

социологии;

экономики;

математики;

маркетинга;

менеджмента;

правоведения;

безопасности жизнедеятельности;

технологии продукции общественного питания;

организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

санитария и гигиена питания;  
 физиологии питания;  
 проектирование предприятий общественного питания;  
 метрологии, стандартизации, сертификации;  
 экологии;  
 оборудование предприятий общественного питания;  
 учебно-производственный комплекс питания;  
 бизнес-инкубатор;

– специально оборудованные лингафонные кабинеты для занятий по иностранному языку,

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

Владимирский филиал Российского университета кооперации обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, перечень которого представлен в таблице 2.

Таблица 2

**Перечень лицензионного программного обеспечения**

	<b>Наименование программного обеспечения</b>	<b>Количество рабочих мест</b>
1.	1С Предприятие 8.2 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	40
2.	Консультант Плюс	38
3.	Гарант	38
4.	Dsktp School All Languages Lic/SA Pack MVL	68
5.	БЭСТ-Маркетинг	9
6.	Mathcad	10

Для проведения занятий по физической культуре в филиале имеется тренажерный зал, арендуется спортивный зал с необходимым оборудованием и инвентарем.

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

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

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования

социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств студентов.

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

– владение культурой мышления; способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

– способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы (ОК-2);

– способность понимать движущие силы и закономерности исторического процесса, события и процессы экономического развития общества, место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире (ОК-3);

– способность анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем (ОК-4);

– умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

– способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-6);

– готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-7);

– способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность (ОК-8);

– способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-9);

– способность критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-10);

– осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-11);

– способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-12);

– владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, владение навыками работы с компьютером как средством управления информацией, способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);

– владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-14);

– владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);

– владение средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовность к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16).

Концепция формирования среды Владимирского филиала, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций студентов, определяется следующими документами:

Концепция воспитательной работы Российского университета кооперации (утверждена решением Ученого совета университета от 24.04.2007, протокол № 4);

Положение о конкурсе «Лучшая студенческая группа года» (утверждено решением Ученого совета университета от 24.04.2007, протокол № 4);

Положение об организации работы куратора студенческой группы (утверждено решением Ученого совета университета от 13.02.2007, протокол № 3);

Положение о студенческом самоуправлении (утверждено решением Ученого совета университета от 24.04.2007, протокол № 4);

Положение о Совете студенческого самоуправления (утверждено решением Ученого совета университета от 13.02.2007, протокол № 3);

Положение о Совете по воспитательной работе (утверждено решением Ученого совета университета от 13.02.2007, протокол № 3);

Положение о критериальной системе внутренней оценки состояния воспитательной работы в университете (утверждено решением Ученого совета университета от 04.09.2007, протокол № 1);

Программа специальной профилактической работы в университете (утверждена решением Ученого совета университета от 04.09.2007, протокол № 1);

Комплексная программа «Вуз здорового образа жизни» (утверждена ректором Российского университета кооперации 26.04.2012).

Во Владимирском филиале сложилась целостная молодежная политика, выработаны принципы ее реализации:

проектный подход;

вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и других инновационных методик;

учет интересов и потребностей всех групп молодежи в филиале на разных ступенях образования;

приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов филиала, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;

- взаимодействие с представителями государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;
- информационная открытость;
- измеримость результатов реализации проектов и независимость их оценки.

Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в филиале осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России.

Координационным органом, разрабатывающим стратегию развития молодежной политики в филиале, является отдел молодежной политики. Воспитательная работа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации. В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям:

- профессионально-трудовое, в рамках которого организуются презентации направлений, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, направленные на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств;

- духовно-нравственное, в рамках которого проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках студенческих дискуссий, научно-практических конференций, большое внимание уделяется развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности;

- гражданско-патриотическое, которое направлено на организацию работы с ветеранами Великой Отечественной войны и ветеранами кооперативного движения, проведение праздничных мероприятий, концертов;

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

- спортивно-оздоровительное, которое направлено на активизацию работы спортивных секций, участие в межвузовской спартакиаде, организацию «Дней здоровья» и профилактических акций «За здоровый образ жизни».

Для обеспечения развития и функционирования социокультурной среды в филиале создана организационная структура, которая включает:

- институт кураторства;
- органы студенческого самоуправления;
- студенческие клубы и творческие коллективы.

Важным участком воспитательной работы в филиале является функционирование института кураторства, обеспечивающего решение ряда индивидуальных образовательных проблем и способствующего быстрой адаптации студентов первого курса.

Социокультурная среда филиала включает структурные подразделения, обеспечивающие развитие интеллектуального, художественно-эстетического, спортивного и лидерского потенциала студентов.

К ним относятся:

- отдел молодежной политики;
- органы студенческого управления (студсовет, совет общежития);
- студенческие исследовательские кружки и секции;
- медпункт;
- библиотека;
- досуговый центр в общежитии.

Отдел молодежной политики (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11, ОК-12, ОК-13).

Отдел молодежной политики Владимирского филиала организует работу, направленную на развитие творческих способностей студентов и поддержание лучших традиций филиала. Владимирский филиал организует культурно-массовые мероприятия для студентов, преподавателей, сотрудников филиала и абитуриентов. Ежегодно проводится около 60 мероприятий. Развитию традиций филиала и потребительской кооперации способствует организация мероприятий в актовом зале филиала, в оформлении которого использована символика кооперации.

Студенты филиала принимают активное участие в городских, областных, межрегиональных и международных фестивалях студенческого творчества, научных конференциях.

Студенты участвуют в традиционных ежегодных мероприятиях филиала:

– сентябрь – праздник «День знаний», мероприятия по адаптации и анкетирование первокурсников, выборы в студенческий совет и молодежный парламент, «День здоровья», тренинг социальной активности, «Вечер встречи» в общежитии;

– октябрь – концерт, посвященный Дню учителя, «Посвящение в студенты», кураторские часы, субботник; добровольческие акции, посвященные Дню пожилого человека и Дню матери; участие в Международном студенческом фестивале «СТАТУС» в г. Ярославле;

– ноябрь – презентация специальностей и направлений подготовки филиала, посвященная Международному дню студентов; конкурс Владкоопсоюза на профессиональное мастерство, профориентационные акции;

– декабрь – конкурсы студенческих научных работ, тренинги социальной активности, благотворительные акции, новогодние мероприятия;

– январь – праздник студенческого экватора, конкурсы ко Дню российского студенчества (Татьянин День);

– февраль – праздничные мероприятия ко Дню Святого Валентина, межвузовский слет студенческого актива, акции проекта «Сделай карьеру в России», бизнес-школы, конкурсы молодежных проектов, «День открытых



дверей», конкурсы, посвященные Дню защитника Отечества, торжественные церемонии вручения дипломов студентам заочной формы обучения;

– март – конкурсы, посвященные Международному женскому дню; «Вечер встречи с выпускниками», круглые столы по проблемам молодежи, выставки и конкурсы декоративно-прикладного творчества;

– апрель – «Студень» («День смеха»), День науки – студенческая научная конференция, профориентационные мероприятия для абитуриентов (олимпиады, концерты и др.).

– май – концертные программы, приуроченные ко Дню Победы, суббота;

– июнь – торжественные церемонии вручения дипломов студентам очной формы обучения, поощрительные мероприятия для студенческого актива.

В течение года во Владимирском филиале Российского университета кооперации организуются встречи с практическими работниками, специалистами и руководителями предприятий и организаций Владимира и области, с интересными людьми Владимирского края. Студенты посещают выставки, ярмарки, театральные представления; организуются экскурсии, участие студентов в благотворительных акциях; проводятся концерты и конкурсы, спортивные соревнования: баскетбольные, футбольные матчи и т.д.

Учебно-спортивный комплекс (компетенции ОК-1, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-16).

Спортивно-оздоровительная работа во Владимирском филиале Российского университета кооперации проводится в соответствии с Федеральной целевой программой «Молодежь России», подпрограммой «Физическое воспитание и оздоровление детей, подростков и молодежи в Российской Федерации» и другими нормативными документами.

Реализация спортивно-оздоровительной работы, пропаганда и внедрение физической культуры и здорового образа жизни осуществляется преподавателями кафедры физического воспитания. Во Владимирском филиале тренируются спортивные студенческие команды: волейбольная, футбольная и баскетбольная. Филиал традиционно организует спортивно-массовые мероприятия: «День здоровья», спартакиада «Первокурсники на старте», кроссы, дружеские матчи, коллективные выходы на каток, спортивные праздники с участием представителей кооперативных организаций и т.п. Ежегодно студенческие спортивные команды филиала участвуют в мероприятиях городского, областного, российского и международного уровней. Во Владимирском филиале созданы все условия для занятий физической культурой и спортом.

Медпункт (компетенции ОК-2, ОК-4, ОК-10, ОК-15).

Медико-профилактическая работа в филиале реализуется в следующих направлениях: пропаганда здорового образа жизни, медико-профилактические мероприятия, в том числе ежегодные профосмотры и вакцинация от гриппа, профилактика наркомании и других зависимостей.

Библиотека (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11, ОК-12, ОК-13, ОК-14).

Библиотека филиала осуществляет формирование социально-личностных компетенций путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы:

- книжных выставок;
- бесед и обзоров;
- тематических просмотров литературы;
- презентаций книг;
- проведения комплексных мероприятий культурно-просветительского характера.

С целью формирования у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, исторической памяти и исторической связи поколений ежегодно в цикле мероприятий «Великой Победе посвящается...» организуется книжная выставка, на которой экспонируются материалы военной тематики из фонда библиотеки.

Работники библиотеки уделяют большое внимание формированию культуры здорового образа жизни через организацию выставок, обзоров, бесед посвященных Всемирному дню здоровья, Международному дню по борьбе с наркоманией, СПИДом, выставками краеведческой тематики «Наш Владимирский край» и др.

Традиционно в начале и конце учебного года на абонементных и в читальных залах библиотеки работают книжные выставки в помощь первокурсникам и дипломникам.

Для быстрой адаптации студентов первого курса к системе высшего образования и формирования основ информационной культуры проводится тематический обзор книг по специальностям и обучение студентов информационному поиску в электронном каталоге.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки бакалавриата 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по основной образовательной программе высшего профессионального образования осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном

заведении), а также действующими нормативными документами университета:

– Положение о зачетах и курсовых экзаменах, утвержденное решением Ученого совета от 13.02.2007 протокол № 3.

– 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 текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и рекомендациями Примерной основной образовательной программы по направлению подготовки бакалавриата 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов;
- тесты, в том числе для компьютерных тестирующих программ;
- примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Владимирским филиалом Российского университета кооперации создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

### **7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

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

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

Университетом, на основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов Российской Федерации, утвержденного

Министерством образования и науки РФ, требований Федерального государственного образовательного стандарта и рекомендаций примерных образовательных программ по данному направлению подготовки, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена:

- Положение об итоговой государственной аттестации выпускников Российского университета кооперации утвержденное решением Ученого совета Университета от 13.02.2007 протокол № 3 (с изменениями, приказ №495 - од от 13.10.2010).

- Программа государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

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

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

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации функционирует система менеджмента качества, определена политика в области качества на 2011-2013 гг., сформулированы приоритетные задачи:

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

- формирование у обучающихся социальных и профессиональных компетенций;

- совершенствование организации и обеспечения ресурсами образовательной деятельности;

- повышение удовлетворенности внешних и внутренних потребителей;

- обеспечение гарантий качества образовательного, научного и воспитательного процессов;

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

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

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

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

- формирование социально-востребованных личностных качеств и ценностей, воспитание духа корпоративности;
- обеспечение современной технологической среды как для обучающихся, так и для работников университета;
- оптимизация затрат;
- постоянная оценка собственных возможностей и достигнутых результатов по удовлетворению потребностей внутренних и внешних потребителей и заинтересованных сторон;
- благоприятные социальные условия для обучающихся и работников университета, обеспечение сохранности здоровья и безопасности.

Во Владимирском филиале Российского университета кооперации проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки выпускников в соответствии со стандартами качества предприятия, утвержденного решением Ученого совета Университета от 13.02.2007 протокол № 3 (с изменениями, приказ №645 - ОД от 10.12.2010)

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

- Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное приказом ректора университета от 19.05.11, № 262-од;

- Положение о выборах заведующего кафедрой, Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное приказом ректора университета от 19.05.11, № 262-од;

- Положение о планировании и учете выполнения учебной работы преподавателя, утверждённое решением Ученого совета университета 24.04.2007, протокол № 4;

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