

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

ВЛАДИМИРСКИЙ ФИЛИАЛ

Утверждаю

Ректор



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа прикладного бакалавриата

Направленность (профиль) программы

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Квалификация

Бакалавр

2017

Ирина О.И., Туватова В.Е. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»: общая характеристика. – Владимирский филиал, 2017. – 41 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» (прикладной бакалавриат), разработана рабочей группой в составе: преподаватели кафедры технологии и сервиса – доцент, к.т.н. Ирина О.И., доцент, к.т.н. Туватова В.Е. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Основная профессиональная образовательная программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой технологии и сервиса от 25 апреля 2017 г., протокол № 9

одобрена Ученым советом Владимирского филиала Российского университета кооперации от 4 мая 2017 г., протокол № 4

утверждена Ученым советом Владимирского филиала Российского университета кооперации от 4 мая 2017 г., протокол № 4

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	4
1.2. Нормативные документы разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	4
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	5
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	13
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	18
4.1. Учебный план с календарным графиком учебного процесса	18
4.2. Программы учебных дисциплин	18

4.3. Программы учебной и производственной практик, включая преддипломную	18
4.1.1. Учебная практика	19
4.1.2. Производственная практика	19
5. Фактическое ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	20
5.1. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы	20
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
5.3 Материально-техническое обеспечение	24
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников	26
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	29
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	29
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	30
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	32
9. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	35
9.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов	35
9.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения	37
9.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	38
9.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	39
10. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы	40
Приложения	

1. Общие положения

1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая во Владимирском филиале автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» (далее – Филиал), по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела), представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанному направлению подготовки высшего образования с учетом рекомендованной примерной основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

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

1.2. Нормативные документы разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела), составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г., № 1332;

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

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

- Положение о Владимирском филиале автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) является подготовка бакалавров в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических наук, получение высшего профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) для очной формы обучения – 4 года.

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

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

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

Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Таблица 1 - Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		программа академического бакалавриата	программа прикладного бакалавриата
Блок 1	Дисциплины (модули)	213	201 - 204
	Базовая часть	102 - 130	81 - 123
	Вариативная часть	83 - 111	81 - 120
Блок 2	Практики	18 - 21	27 - 33
	Вариативная часть	18 - 21	27 - 33

Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	6 - 9
	Базовая часть	6 - 9	6 - 9
Объем программы бакалавриата		240	240

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

Поступающий 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. Поступающий должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

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

При разработке и реализации программы бакалавриата организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа академического бакалавриата);

- ориентированной на практико-ориентированный прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа прикладного бакалавриата).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

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

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

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- организационно-управленческая деятельность:*
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

Научно-исследовательская деятельность:

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

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

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

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) должен обладать следующими компетенциями:

Общекультурными:

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

Общепрофессиональными:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональными:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

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

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

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

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

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

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

- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить

аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

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

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

маркетинговая деятельность:

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

- способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами

ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

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

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

4.1. Учебный план с календарным графиком учебного процесса

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения дисциплин основной профессиональной образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

4.2. Программы учебных дисциплин

В состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин составлены в соответствии с Положением об основной профессиональной образовательной программе, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденным приказом ректора № 164/1-од от 13.02.2015 г.

4.3. Программы учебной и производственной практик, включая преддипломную

При реализации ООП предусматриваются следующие виды учебных практик:

4.1.1. Учебная практика

Цель учебной практики – расширение и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение и совершенствование практических навыков по избранной образовательной программе, подготовку к будущей профессиональной деятельности.

4.1.2. Производственная практика

Цель производственной практики – закрепить, расширить, углубить и систематизировать знания специальных дисциплин на основе изучения экономической отчетности деятельности предприятия отрасли, приобрести навыки самостоятельной работы по анализу и планированию хозяйственной деятельности предприятий, развить творческую инициативу по решению задач стратегического планирования и повышения эффективности деятельности предприятия. Во время производственной практики студент-практикант осуществляет подбор необходимой исходной информации для выполнения курсовой работы и научно-исследовательской работы.

Практика осуществляется в коммерческих предприятиях, государственных учреждениях в отделах, осуществляющих деятельность в сфере производства продукции питания. Практика на предприятиях осуществляется на основе договоров между филиалом и предприятиями о прохождении практики студентами.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

5. Фактическое ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

5.1. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

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

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

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

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

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

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 для 100 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех реализуемых программ.

Актуальность основной учебной литературы по изучаемым дисциплинам образовательных программ соответствует требованиям Федеральных государственных стандартов высшего образования. Доля изданий, выпущенных за последние 5 лет, по всем направлениям подготовки составляет 100%.

Литература, предлагаемая студентам для изучения и имеющаяся в фондах библиотеки, соответствует перечням литературы, заявленной в рабочих программах по изучаемым дисциплинам основных профессиональных образовательных программ.

Общее количество экземпляров библиотечного фонда – 72314, в том числе: 33370 экземпляров в печатном виде, 38930 издания в электронном виде. Из общего объема фонда учебная литература составляет 31829 единиц хранения, учебно-методической литературы – 9752, научной – 26918 и прочая 3815 (таблица 2).

Таблица 2 - Состав фондов библиотеки Владимирского филиала

Наименование	Количество
Общий фонд	72314
Учебная литература	31829
Учебно-методическая литература	9752
Научная литература	26918
Электронные издания	38930
Прочая	3815

Библиотека располагает фондом периодики, который составляет 1293 экземпляра, в том числе в удаленном доступе – 55 наименований.

Библиотека, помимо учебной литературы, обеспечена официальными изданиями: сборниками законодательных актов, нормативно-правовыми документами и кодексами РФ; справочно-библиографической литературой: энциклопедиями, отраслевыми словарями и справочниками.

На сайте Владимирского филиала Российского университета кооперации <http://vladimir.ruc.su/> представлены федеральные государственные образовательные стандарты, учебные планы, календарные учебные графики, аннотации рабочих программ учебных дисциплин.

Комплектование фондов библиотеки проводится в соответствии с требованиями к обеспеченности учебной и учебно-методической литературой учебных заведений высшего образования.

За период с 2012 по 2017 гг. университет заключил договоры с правообладателями следующих электронных ресурсов: ЭБС «IPRbooks», ЭБС «Университетская библиотека on-line», Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU», электронная библиотека «Grebennikon», универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий «East View Information Services», ЭБС «ibooks.ru», ЭБС ZNANIUM.COM», ЭБС «BOOK.ru», «ЭБС ЮРАЙТ», НЦР «РУКОНТ», электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки.

Более полная информация о ЭБС представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем

№№ п/п	Наименование электронно- библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации- владельца, реквизиты договора на использование
	Электронная библиотечная система «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/	Договор с ООО Ай Пи Эр Медиа от 28.09.2017 № Срок действия договора с 06.10.2017 г. по 05.10.2018 г.
	Электронная библиотечная система «BOOK.ru»	http://www.book.ru/	Договор ООО «КноРус медиа» от 01.01.2017 №05/03/17 Срок действия договора с 01.01.2017 г. по 01.04.2018 г.
	Электронная библиотечная система «ibooks.ru»	http://www.ibooks.ru	Договор с ООО «Айбукс» от 19.09.2016 г. №30-09/16К - 556/03/16 Срок действия договора с 24.09.2016 г. по 24.01.2018 г.
	Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»	http://www.znanium.com	Договор с ООО «Научно- издательский центр Инфра-М» от 15.07.2016 г. № 398/03/16 Срок действия договора с 01.09.2016 г. по 31.11. 2017 г.
	Электронная библиотечная система «eLIBRARY»	http:// www.elibrary.ru	Договор с ООО «РУНЭБ» от 21.06.2017 г. № 4/2/03/17 Срок действия договора с 21.06.2017 г. по 21.06.2018 г.
	Электронная библиотечная система «East View Information Services»	http://dlib.eastview.com	Договор с ООО «ИВИС» от 29.06.2017 г. № 350/03/17 Срок действия договора с 29.06.2017 г. по 29.06.2018 г.

На сегодняшний день библиотека филиала имеет 6 подписных полнотекстовых электронных ресурсов: «Znanium.com», «East View Information Services», ibooks.ru, BOOK.ru, IPRbooks, «eLIBRARY».

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM содержит 24727 произведений, обеспечивает доступ к наиболее востребованным материалам – учебной, научной и художественной литературе Научно-издательского центра «Инфра-М», а также других ведущих издательств. Базы данных ресурса также включают справочники, словари, энциклопедии;

- Электронно-библиотечная система IBOOKS, коллекция, которая включает 87 названий - это учебники, учебные пособия по таможенному делу. Система соответствует лицензионным нормативам;

- Электронная библиотека «BOOK.ru» - это лицензионная независимая электронно-библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы для вузов, которая содержит 8225 изданий от преподавателей ведущих вузов России.

- Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий EastView содержит 40 наименований журналов по общественным и гуманитарным наукам, а также статистические сборники;

- Электронно-библиотечная система «eLIBRARY» - это наполнение учебного процесса вуза качественным образовательным контентом. Данная ЭБС обеспечивает доступ к 7 периодическим изданиям по различным направлениям подготовки для бакалавриата.

- Электронно-библиотечная система IPRbooks - научно-образовательный ресурс для решения задач обучения, обеспечивает доступ к 4878 изданиям учебной, научной и художественной литературы. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, дополнительного и дистанционного образования, а также соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования.

Все ЭБС предоставляют неограниченный доступ студентам из любой точки по сети Интернет, что подтверждается условиями договоров с правообладателями ЭБС.

5.3 Материально-техническая база

Владимирский филиал Российского университета кооперации, реализующий основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 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 Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Таблица 4 - Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование программного обеспечения	Количество рабочих мест
1.	1С Предприятие 8.2 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	40
2.	Консультант Плюс	60
3.	MS OEM лицензия на рабочую станцию	60
4.	Dsktp School All Languages Lic/SA Pack MVL	60
5.	Mathcad 15, Mathcad Prime 2.0	10
6.	Project Expert Tutorial	10
7.	Autodesk AutoCAD 2014	1
8.	Adobe Photoshop CS6	7
9.	CorelDRAW Graphics Suite X6	16
10.	Бэст-Маркетинг	9
11.	Лингафонный программный комплекс Sanako Study 700	15
12.	Visio (в рамках лицензии Microsoft Dream Spark)	15
13.	Открытая физика 2,6	9
14.	Microsoft Project (в рамках лицензии Microsoft Dream Spark)	12

Для проведения занятий по физической культуре в Филиале может использоваться спортивный зал с необходимым оборудованием и инвентарем на основании договора, заключенного Владимирским филиалом Российского университета кооперации с НОУ СПО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза» (Договор аренды от 10.08.2017 г. № 491/01/17, срок действия до 30.06.2018 г.).

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 создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Современному выпускнику вуза для получения квалификации бакалавра технологии продукции и организации общественного питания необходимы кроме профессиональных компетенций следующие общекультурные компетенции:

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

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

- Концепция воспитательной работы Российского университета кооперации (утверждена решением Ученого совета университета от 17.01.2013 г., протокол № 2);

– Положение о конкурсе «Лучшая студенческая группа года» (утверждено решением Ученого совета университета от 14.01.2011 г., протокол № 4);

– Положение о кураторе студенческой группы, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 06.09.2013 № 735-од;

– Положение о совете студенческого самоуправления, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 29.12.2015 г. № 1395-од.

В 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 иных инновационных методик;

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

– приоритетное участие обучающихся в разработке и реализации молодежных проектов Университета/Филиала, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;

– взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;

– информационная открытость; измеримость результатов реализации проектов и независимость их оценки.

Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе Филиале осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-этическом возрождении современного российского общества.

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

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

– Духовно-нравственное, в рамках которого проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы научно-практических конференций. Важное внимание уделяется развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9).

– Гражданско-патриотическое, которое направлено на проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники. В библиотеке работают книжные выставки, на которых экспонируются материалы военной тематики из фонда научной библиотеки (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ОК-8).

– Культурно-эстетическое, которое осуществляется через проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских мероприятиях.

– Спортивно-оздоровительное, которое направлено на пропаганду и внедрение физической культуры и здорового образа жизни, формирование культуры здорового образа жизни через организацию выставок, обзоров, бесед посвященных Всемирному дню здоровья, Международному дню по борьбе с наркоманией (компетенции ОК-2, ОК-4).

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

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)- оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

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

- Положение о текущем контроле успеваемости промежуточной аттестации студентов Российского университета кооперации, утвержденное приказом ректора от 21.02.2014 г. № 122-од;
- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов, утвержденное приказом ректора университета от 14.01.11, № 17-од.

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

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

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендациями примерной основной образовательной программы высшего образования по профилю «Технология и организация ресторанного дела» для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной 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 и выпускных работ/проектов, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Филиалом создаются условия для максимального приближения

программ текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

• Государственная итоговая аттестация выпускника филиала является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

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

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и рекомендациями примерной основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки «Технология и организация ресторанного дела», решениями Ученого совета Российского университета кооперации, выпускающими кафедрами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела». При этом учитываются особенности предприятий, куда устраиваются на работу выпускники по данному направлению подготовки.

Для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ:

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденное приказом ректора РУК от 25.12.2015 г. № 1382-од.
- Программа государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела);
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются выпускающими кафедрами. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует профилю направления «Технология и организация ресторанного дела».

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

- актуальность;
- соответствие современному состоянию науки и техники;
- реальность (возможность полного или частичного использования результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатываются);
- достаточный квалификационный объем выпускной работы и др.

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

В Филиале функционирует система менеджмента качества, определена политика в области качества, сформулированы приоритетные задачи:

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

Формирование у обучающихся социальных и профессиональных компетенций;

Совершенствование организации и обеспечения ресурсами образовательной деятельности;

Повышение удовлетворенности внешних и внутренних потребителей;

Обеспечение гарантий качества образовательного, научного и воспитательного процессов;

Развитие системы непрерывного и открытого образования с использованием дистанционных форм обучения;

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

Ориентация на достижения российских и международных лидеров в области профессионального образования;

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

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

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

Оптимизация затрат;

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

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

В Филиале проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки выпускников в соответствии с Положением о внутреннем мониторинге эффективности деятельности Российского университета кооперации и его структурных подразделений, утвержденным приказом ректора РУК от 09.07.2014 г. № 694-од.

Компетентность преподавателей отслеживается и оценивается на основе утвержденных в Университете регламентов и Положений.

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

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

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса» в филиале созданы условия для доступности лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды во Владимирском филиале Российского университета кооперации направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и

(или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды во Владимирском филиале Российского университета кооперации направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

На официальном сайте Владимирского филиала представлены федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные научно-педагогическими работниками филиала, обеспечен доступ всех студентов в АИБС «МегаПро».

Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть Интернет, после установки файла-сертификата на домашнем компьютере пользователя через сайт <http://www.ruc.su> (Научная библиотека - фонды - электронные ресурсы). Файл сертификат пользователь получает непосредственно в библиотеке при предъявлении студенческого билета.

В учебно-методических комплексах по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Элективные курсы по физической культуре» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

В филиале создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты Владимирского филиала принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, направленного на развитие

способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

В филиале создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству.

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

Для передвижения студентов на входе в здание имеются съемные пандусы; влагозащитная кнопка вызова дежурного персонала.

Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым оповещением.

В филиале имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 27 мая 2010 года № ЛО-33-01-000478.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства.

В учебном процессе используется мультимедийное оборудование: слайд-проекторы, экраны, колонки, наушники. Предоставлена возможность

персонального компьютера в читальном зале библиотеки филиала. Имеются электронные учебники, электронные УМК, электронно-библиотечные системы с удаленным доступом.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Во Владимирском филиале для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможна реализация образовательной программы по заочной форме обучения с элементами электронного образования. Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах.

9.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников филиала с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

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

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам филиала:

- научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
- электронно-библиотечная система «Айбукс.py/ibooks.ru»;
- универсальные базы данных EastView;
- электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM;
- электронно-библиотечная система BOOK.ru;
- электронно-библиотечная система IPRbooks;
- электронно-библиотечная система «Юрайт»;
- электронно-справочная поисковая система «КонсультантПлюс».

9.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Во Владимирском филиале возможна реализация заочной формы обучения с элементами электронного образования, применяемая для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

10. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
на 20___ - 20 _____ учебный год

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

Изменения в основную профессиональную образовательную программу 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности образовательной программы (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» рассмотрены и одобрены на заседании научно-методического совета

« _____ » _____ 20___ г. протокол № _____

_____ / _____ /

Приложения

1. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на элементы основной профессиональной образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности образовательной программы (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»;
2. Лист согласования с работодателями;
3. Рабочие программы дисциплин, программы практик по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности образовательной программы (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»;
4. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности образовательной программы (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»;
5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности образовательной программы (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»;
6. Паспорт формирования компетенций по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности образовательной программы (профиля) «Технология и организация ресторанного дела».

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

ВЛАДИМИРСКИЙ ФИЛИАЛ

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного
дела»**

на 2016-2017 учебный год

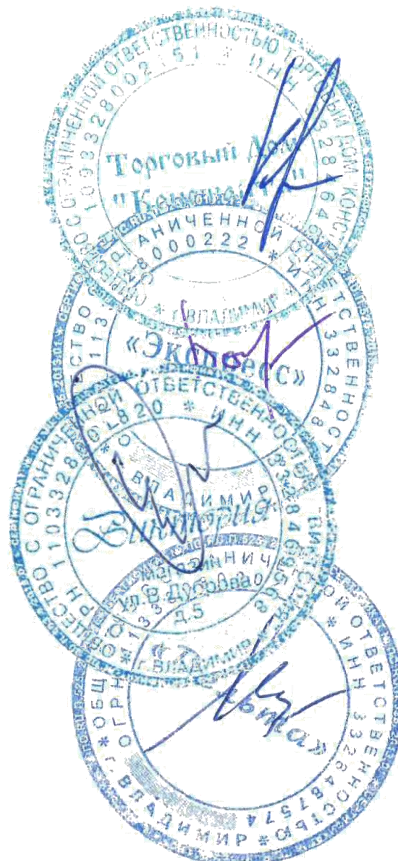
Образовательная программа высшего образования направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и организация ресторанного дела») одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2016-2017 учебном году:

Общество с ограниченной
ответственностью
Торговый дом «Константа»

Общество с ограниченной
ответственностью
«Экспресс»

Общество с ограниченной
ответственностью
«Виктория»

Общество с ограниченной
ответственностью
«Дельта»



Генеральный
директор
Кривов М.В.

Директор
Борзинский И.С.

Директор
Степанова Е.В.

Директор
Шульгина В.А.