

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор В.А. Кривошей
« 26 » 2014 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 / 2600800.62 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль

«Технология и организация ресторанного дела»

для 2014 года набора

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

УЧЕНЫЙ СОВЕТ

ВЫПИСКА

из протокола № 7 от 26 июня 2014 года

СЛУШАЛИ: Об утверждении в новой редакции образовательных программ по направлениям подготовки высшего образования, реализуемых в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации.

Докладчик: проректор по учебной работе Н.В. Назарова

РЕШИЛИ:

1. Утвердить в новой редакции на 2014/2015 учебный год образовательные программы высшего образования, реализуемые в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации, по следующим направлениям подготовки:

- 19.03.04/260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»);
- 40.03.01/030900.62 Юриспруденция;
- 38.03.01/080100.62 Экономика (профили «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Финансы и кредит», «Мировая экономика», «Экономика предприятий и организаций»);
- 38.03.02/080200.62 Менеджмент (профиль «Управление малым бизнесом»);
- 38.03.05/080500.62 Бизнес-информатика (профиль «Архитектура предприятий»);
- 38.03.07/100800.62 Товароведение (профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством товаров»);
- 09.03.02/230400.62 Информационные системы и технологии;
- 09.03.03/230700.62 Прикладная информатика (профиль «Прикладная информатика в области экономики»);
- 38.04.02/080200.68 Менеджмент (магистерская программа «Менеджмент в коммерческих организациях»);
- 38.04.01/080100.68 Экономика (магистерская программа «Экономика организации»);

– 38.05.01/080101.65 Экономическая безопасность (специализация «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности»).

2. Контроль исполнения решения возложить на проректора по учебной работе Н.В. Назарову.

Проголосовали единогласно.

Председатель Ученого совета

В.А. Кривошей

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева

ВЕРНО:

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева



РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу высшего образования
по направлению подготовки

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

Образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») представляет собой совокупность документов: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, программы практик, итоговой государственной аттестации и др.

Образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Её структура включает следующие циклы: Б.1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл, Б.2 математический и естественнонаучный цикл, Б.3 Профессиональный цикл. Б.5 Практики, НИР, Б. 6 Итоговая государственная аттестация, Факультативы.

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц.

Все дисциплины, предусмотренные в базовой части ФГОС, представлены в учебном плане. График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями и предусматривает теоретическое обучение, практики, подготовку выпускной квалификационной работы, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

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

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

- маркетинговая.

Содержание образовательной программы способствует развитию общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера).

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

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

Включенные в образовательную программу дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день профессиональных проблем в области бухгалтерского учета, анализа и аудита. Конкурентными преимуществами программы являются: изучение методологических подходов, изучение профессиональных дисциплин на продвинутом уровне, освоение концепций современного управления, большой выбор вариативных дисциплин, глубокое содержательное наполнение научно-теоретического и научно-практического обучения.

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

ООО «Отменнаяпельменная»

Директор



О.Н. Трусова

16.06.2014

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «Самей»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу учебной практики
автономной некоммерческой образовательной
организацией организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
«Саранский кооперативный институт» (филиал)
разработанную для организации и проведения учебной практики

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль

Технология и организация ресторанного дела

Представленная на экспертизу программа учебной практики разработана кафедрой технологии общественного питания некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Программа учебной практики предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию. Структура программы учебной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации.

Учебная практика входит в раздел «Б.5 Учебная и производственная практики» Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом в сторонних организациях, на кафедре и в лабораториях института, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом.

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

Учебная программа практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;

- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- иные сведения и (или) материалы.

Практика проводится в соответствии с программой учебной практики, утверждённой на кафедре и индивидуальной программой практики, составленной студентом совместно с научным руководителем.

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

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

Содержание программы учебной практики актуально.

Программа учебной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному 21 декабря 2009 г., № 753;
- образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному 26.06.2014 г., протокол № 7;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

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

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

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

Программа учебной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по

направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Директор
ООО «Самей»



А.А. Юдин

16.06.2014г

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «Самей»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной практики
автономной некоммерческой образовательной организации
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
разработанную
для организации и проведения производственной практики
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология и организация ресторанного дела

Программа производственной практики, представленная на экспертизу, разработана кафедрой технологии общественного питания автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Структура программы производственной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов (утверждено приказом ректора университета от 15.07.2013 г. № 621-од.

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

Программа производственной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистрантов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики.

Цели, задачи и содержание производственной практики определены представленной программой производственной практики и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в основной образовательной программе.

Программа производственной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки, утвержденному 21 декабря 2009 г, № 753;
- образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному 26 июня 2014 г., протокол № 7;
- образовательным технологиям, используемым при реализации основной образовательной программы.

Часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных. Это дает возможность студентам подключаться к работе по договорной тематике кафедр, а также участвовать в исследованиях по заданию организаций - баз практики.

В содержание программы производственной практики включены практикоориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Программа производственной практики позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Представленная программа производственной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

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

Директор
ООО «Самей»



А.А. Юдин

16.06.2014г

РЕЦЕНЗИЯ
ООО «САМЕЙ»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной преддипломной практики
Саранского кооперативного института (филиала) автономной
некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
разработанную

для организации и проведения производственной преддипломной практики
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль

Технология и организация ресторанного дела

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

Структура программы производственной преддипломной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов.

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

Программа производственной преддипломной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистрантов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики.

В соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования производственная преддипломная практика обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата, и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями настоящего ФГОС ВО и ОПВО вуза.

Цели, задачи и содержание производственной преддипломной практики определены представленной программой и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в образовательной программе.

Целью производственной преддипломной практики является приобретение и развитие навыков самостоятельной профессиональной деятельности и получение профессиональных компетенций в сфере преддипломной и методической деятельности.

Программа производственной преддипломной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному 21 декабря 2009 г, № 753;
- образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному 26 июня 2014 г., протокол № 7;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

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

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

Содержание программы производственной преддипломной практики актуально.

Большая часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных. Это дает возможность студентам подключаться к работе по договорной тематике кафедр, а также участвовать в исследованиях по заданию организаций - баз практики.

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

ООО «Самей»

Директор



А.А. Юдин

16.06.2014

РЕЦЕНЗИЯ

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «Самей»

(официальное наименование организации – работодателя)

на фонд оценочных средств автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» разработанный для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Представленный на экспертизу фонд оценочных средств (далее - ФОС) разработан кафедрой технологии общественного питания автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

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

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

Фонд оценочных средств включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств с указанием компетенций; показателей, критериев оценивания компетенций и шкал оценивания;
- вопросы и типовые контрольные задания для подготовки к Государственному экзамену;
- процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы;
- методические указания (рекомендации) по выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

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

Фонд оценочных средств в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 753 от 21 декабря 2009 г.
- образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному ректором РУК 26 июня 2014 г., протокол № 7;

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание фонда оценочных средств актуально.

В содержание экзаменационных билетов включены практикоориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Большая часть заданий ФОС (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников.

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

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

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

Директор



А.А. Юдин

16.06.2014г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Определение 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 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 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 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 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. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»	12
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»	19
4.1. Календарный учебный график	19
4.2. Учебный план	19
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	20
4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся	26

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»	29
5.1. Кадровое обеспечение реализации ООП	30
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	56
5.3. Материально-техническое обеспечение	59
6. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».	63
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»	68
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	69
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»	69
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	70
Приложения	

1. Общие положения

1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Образовательная программа, реализуемая в Саранском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по соответствующему направлению подготовки.

Образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин 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 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 образовательной программы образования составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 21.10.2014 г.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 21 декабря 2009 г., № 753;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры,

утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г., № 749;

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

1.3. Общая характеристика образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» разработана в соответствии с рекомендациями Министерством образования и науки России и требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» является комплексом учебно-методических документов и материалов, определяющих требования к освоению и условиям ее реализации в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

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

в области воспитания:

– развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту, целеустремленности, 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.

в области обучения:

- подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и организация ресторанного дела»;
- формирование общекультурных (универсальных), 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 образовательной программы составляет по очной форме обучения 5 лет, по заочной, обучающиеся по индивидуальному плану на базе среднего профессионального образования – 4 года.

Трудоемкость освоения студентом образовательной программы высшего 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.

Таблица 1 - Распределение трудоемкости освоения учебных циклов и разделов образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Код учебного цикла ОП	Учебные циклы и разделы	Трудоемкость, зачетные единицы
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	48
	Базовая часть	33
	Вариативная часть	15
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	74
	Базовая часть	49
	Вариативная часть	25
Б.3	Профессиональный цикл	91
	Базовая часть	31
	Вариативная часть	60
	Физическая культура	2
	Учебная и производственная практики	14
	Итоговая государственная аттестация	11
	Общая трудоемкость образовательной программы	240

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

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

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

устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы 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

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

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

В Российском университете кооперации обучающийся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» дополнительно осваивает информационно-аналитический вид профессиональной деятельности. В соответствии с запросами рынка труда выпускник должен быть подготовлен к деятельности в сфере технологии продукции и организации общественного питания.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» должен решать следующие 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 конкурентоспособность 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.

В Российском университете кооперации выпускник по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и организация ресторанного дела» 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. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Результаты освоения 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 образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» 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 риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональными компетенциями (ПК):

общефессиональными:

– 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 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, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

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

В Российском университете кооперации выпускник по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

Таблица 2 - 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 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 профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» при реализации данной 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. 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 образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» по годам обучения.

4.2. Учебный план

Рабочий учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела» одобрен Ученым советом Российского университета кооперации 26.06.14 г, протокол № 7 .

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы высшего 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 образовательной программы высшего образования.

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 образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

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

Удельный вес занятий, проводимых в активных и интерактивных формах, составляет не менее 20 % от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов. Удельный вес занятий лекционного типа составляет не более 40 % от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов в неделю по очной форме обучения, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и факультативные дисциплины составляет 54 час.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 7-9 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

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

В состав образовательной программы 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, 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» 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 изучения 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; экосистемы;
- 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 тепломассообмена;

- 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.

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

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

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

Учебная практика

При реализации 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 образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела», направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки студентов.

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

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

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

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

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.

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

Производственная практика

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

Производственная преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Итоговая государственная аттестация». Производственная 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 образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Ресурсное обеспечение 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 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 19.03.04 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 80 %, а ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора не менее 10 % преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, не менее 60 % преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу, как правило, привлекается не менее 5 процентов преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная образовательная программа 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 не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или 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 официальное, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	26	1144
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	18	2485
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	16	443
4.	Справочно-библиографические издания:	358	1013
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	256	606
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образова-	99	369

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
	тельных программ)		
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	3	38
5.	Научная литература	7965	11936

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

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

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

Таблица 4 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем за 2011 – 2015 гг.

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru	Договор с ООО «РУНЭБ» от 21.02.2014 № SU-18-02-2014 Срок действия договора с 21 февраля 2014 г. по 20 февраля 2015г.
2	Электронная библиотека Grebennikon	http://grebennikon.ru/	Договор с ООО «Объединенная редакция» от 12.12.2013 № 78/ИА/13-857/03/13 Срок действия договора с 12.12.2013 по 10.04.2015
3	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/	Договор с ООО "ИВИС" от 10.02.2014 № 25-П-48/03/14 . Срок действия договора с 20 февраля 2014 г. до 19 февраля 2015 г.
4	Электронная библиотечная система ibooks.ru	www.ibooks.ru	Договор ЗАО «Айбукс» от 18.09.2014 № 568/03/14 от 18 сентября 2014 г. Срок действия договора с 01 ноября 2014 г. по 31 октября

			2015 г.
5	Электронная библиотечная система znanium.com	www.znaniium.com	Договор ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» от 22.08.2014 № 507/03/14 Срок действия договора с 01 сентября 2014г. до 31 августа 2015г.

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

5.3. Материально-техническое обеспечение

Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата 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 здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

- лекционные аудитории, оборудованные специальными техническими средствами, экранами, видеопроекторным 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 с интерактивной доской,

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

Аудиторный фонд оснащен современным информационно-телекоммуникационным оборудованием (ноутбук, аудиосистема, документ-камера, микшерный пульт, набор беспроводных динамических микрофонов, портативная кафедра, проектор, проекционный столик, интерактивная доска.

Лабораторный фонд оснащен современным оборудованием (пароконвектомат Атеси ПКА6-1/1ПМ, тестомесильная машина спиральная FIMAR 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1М Аббат, плита электрическая ЭПК-47ЖШ Аббат, плита эл.4-х комфорочная з/н, мясорубка электрическая МИМ-80, миксер Kenwood КМС 570, кофемашина автоматическая SAECO Royal Cappuccino New Silver, слайсер HBS-220S, посудомоечная машина INDESIT DSG 0517, фритюрница FIMAR FT4, картофелеочистительная

машина МОК-150 М, мармит электрический Атеси Таверна-2005, льдогенератор заливного типа ZB-15W jeju, машина овощерезательно-протирачная МПР-350М, пончиковый аппарат, жарочный шкаф, тележка сервировочная, тумба, столы профессиональные с бортиком, столы сервировочные, стол кондитерский Атеси, шкаф кухонный ШЗК-950, стеллажи кухонные, шейкер, холодильный шкаф, холодильник «Стинол», холодильная витрина, холодильный ларь, весы LP-06R, весы AP, весы электронные ВР-04МС-АРЖ-Т, весы ВТ-150, весы ТР, весы РН-10, весы РН-100, миксер настольный, блендер, печь-СВ, посуда и инвентарь).

В учебном процессе используются следующие лицензионные программные средства (таблица 4)

Таблица 4 - Сведения о наличии лицензионных программных средств

№ п/п	Наименование программного средства	Вид программного средства	Применение в учебном процессе (в рамках дисциплины применяется)	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Microsoft Office 2013 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	офисное	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Microsoft, лицензионный договор №131/13, №524/03/13 Срок действия с 01.08.2013 по 01.08.2016
2	Microsoft Windows 7 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	операционная система	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Microsoft, лицензионный договор №131/13, №524/03/13 Срок действия с 01.08.2013 по 01.08.2016
3	Microsoft Visio 2013 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery Renewal)	прикладное	Проектирование предприятий общественного питания, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Microsoft, сублицензионный договор №49058/PNZ1 от 14.10.2014 Срок действия с 14.10.2014 по 14.10.2015
4	Гарант	прикладное	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	ООО «Гарант-Мордовия», договор о взаимном сотрудничестве №3879/09/2399-С, бессрочный
5	Консультант Плюс	прикладное	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	«КонсультантПлюс» НПО ВМИ, договор 01/01/2015-РДД от 12.01.2015, бессрочный
6	Project Expert 7 Tutorial	прикладное	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания	Expert Systems, сублицензионный договор с ЗАО «СофтЛайн Трейд» №47695/PNZ1 от 04.06.2014, бессрочный
7	Лингафонный программный комплекс Sanako Study 1200	прикладное	Иностранный язык	ЗАО «Полимедиа-Самара», договор поставки №13 от 10.06.2014, бессрочный

Для проведения занятий по физической культуре в университете имеется спортивный комплекс со спортивными залами, необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

6. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

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.

Современному выпускнику вуза необходимы кроме профессиональных общекультурные компетенции, способствующие социально-личностному развитию обучающегося и формирующиеся созданной в университете социокультурной средой, обеспечивающей социально-воспитательный компонент образовательного процесса.

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

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

Концепция воспитательной работы в Саранском кооперативном институте (филиале) АНО ВПО ЦС РФ «Российский университет кооперации» на 2012-2014 годы (утверждено решением Ученого совета института 12.04.2012 г. протокол № 5);

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

- проектный подход;
- вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик;
- учет интересов и потребностей всех групп молодежи в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации на разных ступенях образования;

- приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;
- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;
- информационная открытость;
- измеримость результатов реализации проектов и независимость их оценки.

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

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

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

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

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

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

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

4. Гражданско-патриотическое, которое направлено на активизацию работы в музее, организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о

деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов.

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

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

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

- обеспечение соблюдения прав студентов;
- решение вопросов их трудоустройства и занятости;
- поддержка талантливой и одаренной молодежи;
- формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов;
- пропаганда и создание условий для организации здорового образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма и других зависимостей среди молодежи;
- воспитание патриотизма, чувства гражданственности и любви к своей семье, малой Родине, России;
- приобщение молодежи к национальным, государственным, культурным и общечеловеческим ценностям.

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

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

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

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

Из числа студентов и аспирантов университета формируется Золотой кадровый резерв университета.

Основными принципами формирования общекультурных компетенций являются:

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

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

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

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

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

Принцип природосообразности предполагает отношение к обучающемуся как к части природы, учет физиологических, психологических и др. индивидуальных особенностей обучающегося, его наклонностей, характера, предпочтений воспитуемого, использование в обучении здоровьесберегающих технологий.

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

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

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

Воспитание в процессе изучения предметов обучения – воспитание через предмет.

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

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

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

- включение гуманитарных, естественнонаучных и технических знаний в единую универсальную связь наук о человеке, обществе и природе;

- активное и всестороннее использование индивидуальных методов и личностно-ориентированных технологий в учебном и воспитательном процессе, позволяющих в максимальной степени учитывать способности, склонности и интересы каждого студента, а им в свою очередь оценить и усвоить как профессиональные, так и личностные нравственные качества педагога и учёного;

- развитие демократических методов общения со студентами, утверждение социально-ориентированной системы сотрудничества, развитие активности студентов в учебной, воспитательной и научно-исследовательской деятельности, использование практического наследия выдающихся ученых и педагогов университета;

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

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

Для решения задач воспитания в процессе обучения необходимо:

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

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

- учитывать индивидуальные и возрастные особенности студента;

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

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

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

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

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

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

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

- информационное обеспечение студентов через наглядные и иные средства информации;

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

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися 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 с Федеральным государственным образовательным стандартом также действующими нормативными документами университета:

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

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

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

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля

знаний обучающихся доводятся до их сведения в течение первого месяца обучения.

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

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» 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.

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

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

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

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

Университетом, на основе 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 (утверждено приказом ректора университета от 25.09.2012 г., № 513/1-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».

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

В Саранском кооперативном институте (филиале) РУК функционирует система менеджмента качества, разработаны руководство по качеству (утверждено приказом ректора института 18.09.2013 г. № 208-о); стратегия обеспечения гарантий качества образования (утверждено ректором института 06.10.14.); 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.

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:

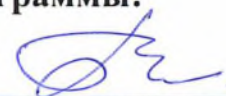
- Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава (утверждено приказом ректора университета 19.05.2011 г. №262-од с изменениями и дополнениями от 07.05.2014 г., № 48-ос);

- Положение о повышении квалификации профессорско-преподавательского состава Российского университета кооперации (утверждено ректора университета 10.04.2013 г. № 285-од).

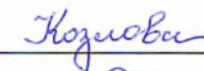
Деятельность профессорско-преподавательского состава Саранского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации направлена на непрерывное улучшение качества образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Разработчики основной образовательной программы:

Доцент Тимошина М.Н.



Старший преподаватель Козлова Е.П.



Старший преподаватель Гусева Т.В.



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

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

на 2014-2015 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 2014-2015 учебном году.

ООО «Отменнаяпельменная»
Директор

О.Н. Трусова

ООО «НУР»
Директор

А.А. Бикбаева



16.06.2014