

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Саранский кооперативный институт (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор В.А. Кривошей

« 22 » 03 2011 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки
260800.62 Технология продукции и организация общественного
питания

профиль
Технология и организация ресторанного дела

для 2011 года набора

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

УЧЕНЫЙ СОВЕТ

ВЫПИСКА

из протокола № 4 от 22 марта 2011 года

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

Докладчик: проректор по учебной работе В.П. Леошко

РЕШИЛИ:

1. Утвердить в новой редакции на 2011/2012 учебный год основные образовательные программы высшего профессионального образования, реализуемые в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации по следующим направлениям подготовки:

- 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»);
- 030900.62 Юриспруденция;
- 080100.62 Экономика (профили «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Финансы и кредит», «Мировая экономика», «Экономика предприятий и организаций»);
- 080200.62 Менеджмент (профиль «Управление малым бизнесом»);
- 080500.62 Бизнес-информатика (профиль «Архитектура предприятий»);
- 230700.62 Прикладная информатика (профиль «Прикладная информатика в области экономики»);
- 100700.62 Торговое дело (профиль «Коммерция»).

2. Контроль исполнения решения возложить на проректора по учебной работе В.П. Леошко.

Проголосовали единогласно.

Председатель Ученого совета

В.А. Кривошей

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева

ВЕРНО:

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева



РЕЦЕНЗИЯ

на основную образовательную программу по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования
Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»

Основная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 260800.62 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.

Основная образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 260800.62 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 основной образовательной программы способствует развитию общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера).

Содержание основной 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 основную 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 основная образовательная программа может быть использована для подготовки бакалавров по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

ООО «Самей»

Директор



А.А. Юдин

10.03.2011

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «Отменнаяпельменная»

(официальное наименование организации – работодателя)

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

по направлению подготовки

260800.62 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 260800.62 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 по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»), утвержденному 21 декабря 2009 г., № 753;
- образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному 22.03.2011 г., протокол № 4;
- 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

ООО «Отменная пельменная»
Директор



О.Н. Трусова

10.03.2012

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «Самей»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной практики
автономной некоммерческой организации высшего профессионального
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
разработанную
для организации и проведения производственной практики
по направлению подготовки
260800.62 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 организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

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

Программа практики по направлению подготовки 260800.62 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному 21 декабря 2009 г, № 753;

– основной образовательной программе высшего профессионального образования;

– учебному плану направления подготовки, утвержденному 22 марта 2011 г., протокол № 4;

– 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»)

Директор
ООО «Самей»



А.А. Юдин

10.03.2011

РЕЦЕНЗИЯ
ООО «НУР»

(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

260800.62 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 (утверждено приказом ректора университета).

Программа практики по направлению подготовки 260800.62 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 профессионального образования производственная преддипломная практика обучающихся является обязательным разделом образовательной программы бакалавриата, и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями настоящего ФГОС ВПО и ОП 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 по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному 21 декабря 2009 г, № 753;
- образовательной программе высшего образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному 22 марта 2011 г., протокол № 4;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание программы производственной преддипломной практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер. Таким образом, программа производственной преддипломной практики позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

ООО «НУР»

Директор



А.А. Бикбаева

10.03.2012

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВОСЬМОЕ ЧУДО СВЕТА»

РЕЦЕНЗИЯ

на фонды оценочных средств автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» разработанные для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 260800.62 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Структура фонда оценочных средств разработана в соответствии с типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2008 №71.

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;
- экзаменационные билеты для проведения государственного экзамена;
- 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 753 от 21 декабря 2009 г.

- основной профессиональной образовательной программе;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному ректором РУК 22 марта 2011 г.

- 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Директор



10.03.2012

И.В. Мордовина

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1. Общие положения

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

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

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

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

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

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

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

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

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки

260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 21 декабря 2009 г., № 753;

Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

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

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

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

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

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

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

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

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

организованности, трудолюбия, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели;

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

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

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

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

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

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

- формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию,

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы высшего профессионального образования 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавр по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

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

В Российском университете кооперации обучающийся по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания дополнительно осваивает информационно-аналитический вид профессиональной деятельности.

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

Производственно - технологическая деятельность:

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

Организационно-управленческая деятельность:

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

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

Научно - исследовательская деятельность:

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

Проектная деятельность:

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

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

Маркетинговая деятельность:

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

В Российском университете кооперации выпускник по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания дополнительно должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

в организационно-управленческой деятельности:

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

в информационно-аналитической деятельности:

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

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

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

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

общекультурными компетенциями (ОК):

- способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);
- демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);
- способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);
- свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);
- способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);
- способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональными компетенциями (ПК):

организационно-управленческая деятельность:

общепрофессиональные:

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

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

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

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

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

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

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

– осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

В Российском университете кооперации выпускник по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания должен овладеть следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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 260800.62 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 260800.62 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 260800.62 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 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела» одобрен Ученым советом Российского университета кооперации 22.03.11 г, протокол № 4 .

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 основных образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

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

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

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

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

Гуманитарный, социальный и экономический цикл

В результате 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; эко-системы;
взаимоотношения организма и среды;
экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
основы экологического права;
системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;
основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;

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

уметь:

разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

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

решать типовые задачи по основным разделам курса физики;

использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;

проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

определять основные физические характеристики органических веществ;

работать в качестве пользователя персонального компьютера;

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

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

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

создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет;

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

владеть:

методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

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

навыками выполнения химических лабораторных операций;

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

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

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

навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике;

методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия;

методами выбора рационального способа снижения воздействия на

окружающую среду;
методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики;
навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Профессиональный цикл

В результате изучения базовой части цикла обучающийся

должен знать:

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

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

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

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Российским университетом кооперации и соответствующей

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

Учебная практика

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

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

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

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

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

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

В результате прохождения учебной практики студент:

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

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

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

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

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

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

Примеры заданий:

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

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

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

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

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

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

Примеры заданий:

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

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

Производственная практика

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

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

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

Во время производственной практики осуществляется:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1. Кадровое обеспечение реализации ООП

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

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

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

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная образовательная программа 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.

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

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

5.3. Материально-техническое обеспечение

Российский университет кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

– лекционные аудитории, оборудованные специальными техническими

средствами, экранами, видеопроекционным оборудованием для презентаций, звуковоспроизведения и выхода в Интернет;

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

– лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;

механики;

информатики;

электротехники и электроники;

процессы и аппараты;

биохимии;

товароведение продовольственных товаров;

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

производства кулинарной продукции; безопасности жизнедеятельности;

холодильной техники и технологий;

безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

систем управления технологическими процессами и информационные технологии;

методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

– специально оборудованные кабинеты и аудитории:

физики;

истории;

философии;

социологии;

экономики;

математики;

маркетинга;

менеджмента;

правоведения;

безопасности жизнедеятельности;

технологии продукции общественного питания;

организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

санитария и гигиена питания;

физиологии питания;

проектирование предприятий общественного питания;

метрологии, стандартизации, сертификации;

экологии;

оборудование предприятий общественного питания;

учебно-производственный комплекс питания;
бизнес-инкубатор;

– специально оборудованные лингафонные кабинеты для занятий по иностранному языку с интерактивной доской,

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, перечень которого представлен в таблице 2.

Таблица 2.

Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование программного обеспечения	Количество рабочих мест
1.	NetOp School 6.2 Open License Program	193
2.	1С Предприятие 8.2 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	20
3.	Project Expert Tutorial	20
4.	БЭСТ-Маркетинг	20
5.	Консультант Плюс	216
6.	MSDN AA Developer Electronic Fulfillment 3-Year	216
7.	Sanako Study 1200	29

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

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников

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

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 Российском университете 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 Российского университета кооперации (утверждена решением Ученого совета университета от 24.04.2007, протокол № 4);

- Положение о Центре воспитательной работы и студенческого самоуправления (утверждено решением Ученого совета университета от 13.02.2007, протокол № 3);

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

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

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

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

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

- Положение о социально-психологической службе (утверждено решением Ученого совета университета от 24.04.2007, протокол № 4);

- Положение о молодежном культурном центре (утверждено решением Ученого совета университета от 13.02.2007, протокол № 3);

- Положение об общественной практике студентов (утверждено решением Ученого совета университета от 13.11.2007, протокол № 2);

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

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

В Университете 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 Университете на разных ступенях образования;

- приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов Университета, 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 университета, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает: Ученый совет Университета, ученые советы факультетов; Центр молодежной политики; Молодежный культурный центр, 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:

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

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

- 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.

- Культурно-эстетическое, которое осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и

конкурсов, участие во всероссийских мероприятиях.

– Спортивно-оздоровительное, которое направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады; акций «Голоса молодых за здоровый образ жизни».

Важным участком воспитательной работы в университете является функционирование института кураторов, обеспечивающего решение ряда индивидуальных образовательных проблем и способствующего скорейшей адаптации студентов младших курсах в университете.

Социокультурная среда университета включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов.

К ним относятся:

- молодежно-культурный центр;
- учебно-спортивный комплекс и кафедра физического воспитания;
- музей истории кооперации;
- медпункт;
- научная библиотека и др.

Молодежно-культурный центр (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОК-12, ОК-13, ОК-14, ОК-15).

Развитию творческих способностей студентов, сохранению лучших традиций, существующих в университете, воспитанию у студентов представлений о престижности университета способствует молодежный культурный центр. Располагая одним из лучших концертных залов г. Мытищи, МКЦ организует концерты, спектакли для студентов, сотрудников университета и жителей города. Ежегодно проводится около 150 студенческих мероприятий (фестивалей, смотров, конкурсов, конференций и т.д.).

Студенты могут принимать участие в мероприятиях:

- сентябрь – праздник для первокурсников «День знаний»;
- сентябрь – Посвящение в студенты;
- октябрь – Международный День пожилых людей (помощь ветеранам, торжественный вечер);
- ноябрь – смотр-конкурс художественной самодеятельности между факультетами под девизом «Алло, мы ищем таланты»;
- ноябрь – Международный день студентов - гала-концерт, на котором подводятся итоги смотра-конкурса;
- 25 января – День российского студенчества – Татьянин День;
- 14 февраля – День Святого Валентина (праздник проводится в студенческих общежитиях);
- март – апрель – межфакультетский конкурс «Мистер Российский университет кооперации», «Мисс Российский университет кооперации»;
- апрель – ежегодный литературно-музыкальный фестиваль «Творчество молодых»;

- май – праздники, приуроченные ко Дню Победы;
- 9 мая – участие в городском театрализованном шествии, посвященном Дню Великой Победы.

Учебно-спортивный комплекс, кафедра физического воспитания (компетенции ОК-5, ОК-6, ОК-9, ОК-12).

Спортивно-оздоровительная работа в университете проводится в соответствии с Федеральной целевой программой «Молодежь России», подпрограммой «Физическое воспитание и оздоровление детей, подростков и молодежи в Российской Федерации» и другими нормативными документами, а также на основании анализа состояния спортивно-массовой и оздоровительной работы.

Реализация спортивно-оздоровительной работы, пропаганда и внедрение физической культуры и здорового образа жизни осуществляется кафедрой физического воспитания, учебно-спортивным комплексом, на его базе функционируют спортивные секции. Университет традиционно проводит спортивно-массовые мероприятия: спартакиады «Первокурсник», «Университет», «Бодрость и здоровье», спортивно-культурные мероприятия – «Итоги спортивного года в Российском университете кооперации». В университете проводятся различные турниры и соревнования. Спортсмены университета принимают активное участие в фестивалях студенческого спорта. Ежегодно студенческие спортивные команды университета участвуют в спортивных мероприятиях различного уровня.

На базе учебно-спортивного комплекса университета созданы все условия для занятий физической культурой и спортом.

Музей истории кооперации (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-10, ОК-11, ОК-14).

Музей истории кооперации осуществляет свою работу с 1966 года. Цель Музея – пропаганда исторического опыта отечественной кооперации, идей кооперативного движения, нравственных ценностей и принципов кооперации, ее роли в социальной и экономической жизни страны на современном этапе.

В музее открыты постоянные экспозиции: «Творцы кооперации», «Декабристы у истоков кооперативного движения России», «Развитие кредитной кооперации в XIX веке», «Первые производственные кооперативы России», «Союзные формы кооперативного движения», «Международный кооперативный альянс», «Кооперация в годы Великой Отечественной войны», «Кооперативное просвещение в России», «Российский университет кооперации».

Музей является научно-образовательным центром, на его базе проводятся научные встречи, семинары, музейные лекции с использованием мультимедийного оборудования. Организована публикация наиболее ценных исторических документов. Музей оказывает помощь в подборе материалов для исследователей.

Образовательно-воспитательная работа музея. В музее проводятся экскурсии для студентов и гостей Российского университета кооперации, в

том числе учебные занятия (лекции) по дисциплинам: «Теория и практика кооперации», «Кредитная кооперация». Подготовлена музейная лекция на тему: «Кооперация в годы Великой Отечественной войны» (мультимедиа).

Научно-исследовательская работа музея. В музее имеются фонды исторических документов: фотоматериалы, документы о работе союзных организаций потребительской кооперации о деятельности кооперативных учебных заведений разных регионов. Музей богат научными трудами деятелей кооперации начала XX века, не переиздававшихся ранее. Наибольший интерес представляют работы: С.Н. Прокопович «Кооперативное движение в России: его теория и практика» (издание 1919 года), Хейсин М.Л. «История кооперации в России» (издание 1926 года). Музей приступил к ретроспективной конверсии наиболее значимых документов.

В соответствии с разработанной научной концепцией в музее созданы следующие тематические разделы:

– история создания и деятельность факультетов, кафедр, институтов и филиалов университета, традиции университета

– международное сотрудничество.

Ежегодно музей проводит различные университетские мероприятия, а также организует участие студентов в чествовании ветеранов Великой Отечественной войны, вооруженных сил, ветеранов труда, в праздничных городских мероприятиях, посвященных Дню Победы, Вахте Памяти, библиотечных и музейных выставках, приуроченных к памятным датам, в Уроках Мужества, возложении цветов к мемориалам, литературно-музыкальных вечерах.

Медпункт (компетенции ОК-9, ОК-12, ОК-14).

Медико-профилактическая работа университета реализуется в следующих направлениях: санаторно-курортное лечение, психологическое консультирование и коррекция, профилактика наркомании и других зависимостей, пропаганда здорового образа жизни, медико-профилактические мероприятия.

Научная библиотека (компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11, ОК-13, ОК-15).

Научная библиотека университета осуществляет формирование социально-личностных компетенций путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы: книжных выставок, бесед и обзоров, тематических просмотров литературы, презентаций книг и др.

С целью формирования у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, исторической памяти и исторической связи поколений ежегодно в цикле мероприятий «Великой Победе посвящается...» во всех отделах научной библиотеки работают книжные выставки, на которых экспонируются материалы военной тематики.

Научная библиотека уделяет большое внимание формированию культуры здорового образа жизни через организацию выставок, обзоров,

бесед посвященных Всемирному дню здоровья, Международному дню по борьбе с наркоманией и др.

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

Для быстрой адаптации студентов 1-го курса всех факультетов к новой образовательной среде и формирования основ информационной культуры проводится: тематический обзор книг по направлениям, обучение информационному поиску в электронном каталоге и др..

Для формирования и развития общекультурных компетенций на всех кафедрах университета активно проводится индивидуальная работа со студентами (ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОК-8, ОК-11, ОК-12, ОК-15). 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.

На кафедрах организована системная работа кураторов, в университете проводятся конкурсы на лучшую работу кураторов, на лучшую кафедру и др.

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

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

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по основной

образовательной программе высшего профессионального образования осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), а также действующими нормативными документами университета:

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

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

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

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

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

Эти фонды включают:

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

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

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

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

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

Университетом, на основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки РФ, требований Федерального государственного образовательного стандарта и рекомендаций примерных образовательных программ по данному направлению подготовки, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена:

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

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

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

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

В университете функционирует система менеджмента качества, определена политика в области качества на 2011-2013 гг., сформулированы приоритетные задачи:

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

– Формирование у обучающихся социальных и профессиональных компетенций;

– Совершенствование организации и обеспечения ресурсами образовательной деятельности;

– Повышение удовлетворенности внешних и внутренних потребителей;

– Обеспечение гарантий качества образовательного, научного и воспитательного процессов;

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

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

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

- Высокая компетентность и мотивация профессорско-преподавательского состава и вспомогательного персонала;
- Формирование социально-востребованных личностных качеств и ценностей, воспитание духа корпоративности;
- Обеспечение современной технологической среды как для обучающихся, так и для работников университета;
- Оптимизация затрат;
- Постоянная оценка собственных возможностей и достигнутых результатов по удовлетворению потребностей внутренних и внешних потребителей и заинтересованных сторон;
- Благоприятные социальные условия для обучающихся и работников университета, обеспечение сохранности здоровья и безопасности.

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

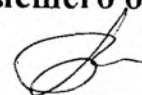
Ежегодно по утвержденной программе проводятся внутренние аудиты (проверки) деятельности подразделений, отдельных процессов и видов деятельности, по результатам которых планируются корректирующие и предупреждающие мероприятия, способствующие повышению качества подготовки специалистов. Компетентность преподавателей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

- Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное приказом ректора университета от 19.05.11, № 262-од;
- Положение о выборах заведующего кафедрой, Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное приказом ректора университета от 19.05.11, № 262-од;
- Положение о планировании и учете выполнения учебной работы преподавателя, утверждённое решением Ученого совета университета 24.04.2007, протокол № 4;
- Положение о конкурсе на звание «Лучшая кафедра года», утверждённое решением Ученого совета университета 13.11.2007, протокол № 2.

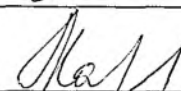
Деятельность профессорско-преподавательского состава Российского университета кооперации направлена на непрерывное улучшение качества образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработчики образовательной программы высшего образования:

Доцент Тимошина М.Н.



Доцент Карякина Л.А.



Старший преподаватель Гусева Т.В.



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

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
по направлению подготовки
260800.62 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль
Технология и организация ресторанного дела
на 2011-2012 учебный год

Основная образовательная программа направления подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2011-2012 учебном году.

ООО «Самей»
Директор



А.А. Юдин

ООО «НУР»
Директор



А.А. Бикбаева

10.03.2012