

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

ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ А.Е.Бусыгин

« ___ » _____ 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа прикладного бакалавриата

Направленность (профиль) программы
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Квалификация
Бакалавр

2016

Стриженко А.В., Шубина Л.Н., Яковлева Т.В., Копысова Т.С. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»: общая характеристика. – М: Российский университет кооперации, 2016. – 65 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (прикладной бакалавриат), разработана рабочей группой в составе: доцент, к.т.н., Стриженко А.В., профессор, к.т.н., Шубина Л.Н., доцент, к.т.н., Яковлева Т.В., доцент, к.т.н., Копысова Т.С. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332, профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Руководитель предприятия питания» от 7 мая 2015 года № 281н, «Повар» от 8 сентября 2015 года № 610н.

Основная профессиональная образовательная программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению ведущей кафедрой от _____2016г., протокол №__

одобрена Научно-методическим советом университета от 30 июня 2016 г., протокол № 2

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 05 июля 2016 г., протокол № __

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы	5
1.1.Определение основной профессиональной образовательной программы	5
1.2.Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	7
1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам	9
1.4.Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы	9
1.5.Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	10
1.6.Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы	12
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы	13
2.1.Область профессиональной деятельности выпускника	13
2.2.Объекты профессиональной деятельности выпускника	14
2.3.Виды профессиональной деятельности выпускника	14
2.4.Задачи профессиональной деятельности выпускника	15
3.Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы	17
4.Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	22
4.1.Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы	22
4.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение	23
5.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	25
5.1.Календарный учебный график	25
5.2.Учебный план	25
5.3.Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин	

(модулей)	27
5.4.Программы практик	27
6.Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников основной профессиональной образовательной программы	31
7.Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы	37
7.1.Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации	38
7.2.Программа государственной итоговой аттестации	39
8.Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	41
8.1.Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов	41
8.2.Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения	42
8.3.Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	43
8.4.Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	44
9.Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы	45
Приложения	46

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Ижевском филиале автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года №281н;

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н.

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2016 года, № ОЛ-1/056.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и направленности (профилю) программы и представлена в виде:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин, курсов, дисциплин (модулей);
- рабочих программ учебной и производственной практик;
- программы государственной итоговой аттестации;
- фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся;
- методических рекомендаций: по организации самостоятельной работы студентов, по выполнению курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ, по применению интерактивных форм обучения студентов; по применению балльно-рейтинговой системы контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

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

В области воспитания целью основной профессиональной

образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Трудоемкость (объем) программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе бакалавриата:

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

- в очной форме обучения по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения на базе среднего профессионального образования (профильной программы подготовки специалистов среднего звена), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 3 года.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 75 з.е.;

- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года 6 месяцев, по индивидуальному плану по программе ускоренного обучения на базе

среднего профессионального образования (профильной программы подготовки специалистов среднего звена) – 3 года 6 месяцев.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.е.;

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

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 марта 2015 года № 270 и от 1 октября 2015 года №1080, при освоении образовательной программы выпускнику присваивается квалификация – **бакалавр**.

1.4.Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным

стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета (института (филиала), филиала), основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Российском университете кооперации (институте (филиале), филиале), ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные), и **является программой прикладного бакалавриата.**

В качестве основных видов профессиональной деятельности, программа бакалавриата ориентирована на производственно-технологический и маркетинговый виды деятельности, что определяет направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

1.5. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 года №293-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;

- Федеральный закон Российской Федерации 8 ноября 2010 года №293-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с совершенствованием контрольно-надзорных функций и оптимизацией предоставления государственных услуг в сфере образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 января 2014 года № 63, от 20 августа 2014 года № 1033, от 13 октября 2014 года №1313, от 25 марта 2015 года № 270 и от 1 октября 2015 года № 1080;

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года №281н;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8

сентября 2015 года №610н.

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 25 декабря 2015 года № 1382-од;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора университета от 15 июля 2014 года № 01-08/22;

- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов, утвержденное приказом ректора университета от 14 января 2011 года №17-од;

- Положение о зачетах и курсовых экзаменах, утвержденное приказом ректора университета от 21 августа 2013 года №673-од;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом ректора университета от 8 декабря 2015 года №1312-од;

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

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

Для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программа бакалавриата), абитуриент должен иметь уровень образования не ниже среднего общего, подтверждаемый документом установленного образца о среднем общем

образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации¹.

¹Документ государственного образца об уровне образования или об уровне образования и о квалификации, полученный до 1 января 2014 года (документ о начальном профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего (полного) общего образования, и документ о начальном профессиональном образовании, полученном на базе среднего (полного) общего образования, приравниваются к документу о среднем профессиональном образовании).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», **область профессиональной деятельности выпускников**, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» входят:

- сетевые и крупные предприятия питания, в т.ч. в индустрии туризма,
- крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства,

- центральные офисы сети предприятий питания;
- торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;
- предприятия общественного питания кооперативных организаций.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии 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

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники Российского университета кооперации (института (филиала), филиала), освоившие программу прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»:

- производственно-технологическая;

- маркетинговая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать **следующие профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- 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;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

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

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

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

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

Выпускник Российского университета кооперации (института (филиала), филиала), освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать, **дополнительно к основным, следующие профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

- организация производства кулинарной продукции индивидуального питания;
- оценка эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;

маркетинговая деятельность:

- генерация, анализ, оценка и реализация идеи для организации, развитие и масштабирование бизнеса;
- выявление, анализ, оценка и управление рисками, а также взаимодействие с государственными органами и некоммерческими организациями.

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

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

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен

обладать следующими профессиональными компетенциями:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

Выпускник Российского университета кооперации (института (филиала), филиала), освоивший программу прикладного бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» и с учетом требований профессиональных стандартов «33.008 Руководитель предприятия общественного питания» и «33.011 Повар» должен обладать, дополнительно к основным, заданными ФГОС ВО, следующими

дополнительными профессиональными компетенциями (вузовскими):

производственно-технологическая деятельность:

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ПКВ-3);

- способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ПКВ-4).

маркетинговая деятельность:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

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

Таблица 1- Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Дополнительные профессиональные компетенции (выпускник должен обладать):
производственно-технологическая деятельность	организация производства кулинарной продукции	способностью организовывать производство кулинарной продукции

	индивидуального питания	индивидуального питания (ПКВ-3)
	оценка эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ПКВ-4)
маркетинговая деятельность	генерация, анализ, оценка и реализация идеи для организации, развитие и масштабирование бизнеса	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1)
	выявление, анализ, оценка и управление рисками, а также взаимодействие с государственными органами и некоммерческими организациями	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2)

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень бакалавриата), профессиональными стандартами и дополнительными требованиями Российского университета кооперации (института (филиала), филиала) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 100% (норматив не менее 70 процентов).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 80% (норматив не менее 50 процентов).

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 8% (норматив – не менее 5%).

Сведения о педагогических работниках Ижевского филиала Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» приведены в приложении А.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в

индустрии питания», обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям).

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 (модулям) и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность 100% доступа к ЭБС университета (института (филиала), филиала).

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

Таблица 2 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем на 2016 – 2017 учебный год.

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	http://znanium.com/	Договор с ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» от 26.08.2015 № 508/03/15 Срок действия договора с 01 сентября 2015 г. по 31 августа 2016г.
2	Электронно-библиотечная система «ЭБС	http://www.biblio-online.ru/	Договор с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 25.11.2015 № 717/03/15

	ЮРАЙТ»		Срок действия договора с 21 декабря 2015 г. по 20 декабря 2016 г.
3	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://dlib.eastview.com/browse	Договор с ООО «ИВИС» от 01.03.2016 № 65/03/ 16 Срок действия договора с 01 марта 2016 г. по 28 февраля 2017 г.
4	Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru»	http://ibooks.ru/	Договор с ЗАО «Айбукс» от 24.09.2015 № 573/03/15 Срок действия договора с 24 сентября 2015 г. по 23 сентября 2016 г.
5	Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»	http://www.book.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» от 21.09.2015 № 564 /03/ 15 Срок действия договора с 21 сентября 2015 г. по 31 декабря 2016 г.
6	Электронно-библиотечная система IPRbooks	www.iprbookshop.ru /	Договор с ООО Ай Пи Эр Медиа от 28.09.2015 № 574/03/15 Срок действия договора с 28 сентября 2015 г. по 27 сентября 2016 г.

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

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

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

Объем библиотечного фонда Ижевского филиала основной учебной и учебно-методической литературы является достаточным для обеспечения учебного процесса по всем направлениям подготовки.

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

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

В учебном процессе используются следующие лицензионные программные средства (таблица 3)

Таблица 3 – Сведения о наличии лицензионных программных средств на 2016 – 2017 учебный год

п/п	Наименование программного средства	Вид программного средства	Применение в учебном процессе (в рамках дисциплины применяется)
-----	------------------------------------	---------------------------	---

1	Microsoft Office 2010 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	офисное	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
2	Microsoft Office Professional Plus 2013	офисное	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
3	Microsoft Windows 7 (Программное обеспечение Desktop School ALNG LicSARk MVL)	операционная система	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
4	Windows XP Professional	операционная система	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
5	Windows 8	операционная система	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
6	Adobe Reader 9.0	прикладное	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания
7	Foxit Reader 3.0	прикладное	Компьютерные технологии и информатика, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания

8	Платформа 1С 8.2	прикладное	Компьютерные технологии и информатика, ИТ в производственной деятельности предприятий общественного питания
9/	Winrar 3.51	прикладное	Компьютерные технологии и информатика, ИТ в производственной деятельности предприятий общественного питания

Для обучающихся обеспечен доступ к виртуальным тренажерам, информационным справочным и поисковым системам:

Таблица 4 – Сведения о наличии информационных справочных и поисковых систем на 2016 – 2017 учебный год

Назначение	Наименование
Обучающие компьютерные программы по отдельным предметам или темам, пакеты программ по специальностям	<ul style="list-style-type: none"> • Lazarus ; • Free Pascal ; • Dev-C ; • Scratch ; • Eclipse ide (
Специальные программные средства для научных исследований	<ul style="list-style-type: none"> • Adobe Illustrator; • Free Pascal
Электронные справочно-правовые системы	<ul style="list-style-type: none"> • Система Гарант • СПС КонсультантПлюс: Версия Проф (сетевая); • СС КонсультантБухгалтер: Вопросы-ответы (сетевая); • СС КонсультантБухгалтер: Корреспонденция счетов (сетевая); • Деловые бумаги (сетевая); • СПС КонсультантСудебная практика: Решения высших судов (сетевая); • КонсультантПлюс: Консультации для

	бюджетных организаций (сетевая); • КонсультантПлюс: Удмуртия (сетевая).
Специальные программные средства для решения организационных, управленческих и экономических задач	• 1С: Предприятие 8.2; • 1С: Предприятие 7.7.; • www.portal.rucoop.ru .

4.3. Материально-техническое обеспечение

Ижевский филиал Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 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, видеопроекторным оборудованием для презентаций, звуковоспроизведения и выхода в Интернет;

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

лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;
механики;
информатики;
электротехники и электроники;
процессы и аппараты;
биохимии;
товароведение продовольственных товаров;
физико-химических методов исследования пищевых продуктов и
контроля качества производства кулинарной продукции;
производства кулинарной продукции; безопасности жизнедеятельности;
холодильной техники и технологий;
безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
систем управления технологическими процессами и информационные
технологии;
методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
специально оборудованные кабинеты и аудитории:
физики;
истории;
философии;
социологии,
экономики;
математики;
маркетинга;
менеджмента;
правоведения;
безопасности жизнедеятельности;
технологии продукции общественного питания;
организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания;
санитария и гигиена питания;

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

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

Аудиторный фонд оснащен современным информационно-телекоммуникационным оборудованием (ноутбук, аудиосистема, микшерный пульт, портативная кафедра, проектор, интерактивная доска. Лабораторный фонд оснащен современным оборудованием (производственная мебель, плиты электрические, пароконвектомат, пекарский шкаф, ванны моечные, электронные весы, кофемашина, мясорубка, фритюрница, холодильник бытовой, льдогенератор, барная стойка, столовая и кухонная посуда и инвентарь, торгово-холодильное оборудование, торгово-измерительное оборудование, оборудование для расчета с покупателями, торговые автоматы, прилавки, витрины и др.).

Для проведения занятий по физической культуре в Ижевском филиале имеется спортивный зал с необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направленности (профилю) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

5.2. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков основной профессиональной образовательной программы высшего образования, обеспечивающих формирование компетенций.

В плане указана общая трудоемкость дисциплин, практик, а также формы промежуточной аттестации, трудоемкость каждой дисциплины, практик указывается в академических часах и в зачетных единицах.

Учебный план предусматривает изучение следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации

В базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень базовых дисциплин в объеме **123** зачетных единиц.

В вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень дисциплин вариативной части для обязательного изучения и дисциплин по выбору обучающихся в объеме **81** зачетных единиц.

Объем дисциплин (модулей) по выбору обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов, составляет 44% объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в следующих рамках:

базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» в виде дисциплины

«Физическая культура и спорт», объем которой составляет 2 зачетные единицы;

- элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту: Физическая культура и спорт (элективная дисциплина) – в объеме 328 часов.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Объем **Блока 2 «Практики»** составляет **30** зачетных единиц.

Объем **Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»** составляет **6** зачетных единиц.

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

При составлении учебного плана образовательная организация руководствуется общими требованиями к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

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

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены научно-педагогическими работниками кафедр университета (института (филиала), филиала) в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года №1367 и приказом ректора Российского университета кооперации от 16 мая 2016

года №440-од «Об утверждении структуры рабочей программы дисциплины (модуля) для образовательных программ бакалавриата, специалитета, магистратуры».

В состав основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», входят рабочие программы, включая фонды оценочных средств для промежуточной аттестации, текущего контроля знаний студентов и сформированности компетенций:

- учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося;
- учебной и производственной практик, в том числе преддипломной практики, а также фонд оценочных средств и Программу государственной итоговой аттестации.

5.4. Программы практик

Практика является важной составной частью процесса подготовки бакалавра и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Практика базируется на знаниях и умениях студента, приобретенных в процессе изучения учебных дисциплин (модулей) Блока 1 (обязательной и вариативной части).

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего

образования, утвержденного приказом ректора университета от 8 декабря 2015 года №1312.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практика.

Учебная практика проводится в целях получения студентами первичных профессиональных умений и навыков.

При реализации программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматриваются **типы учебной практики:**

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в информационных технологиях;
- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение профессиональными умениями и навыками в производственно-технологической и маркетинговой деятельности, в том числе первичными навыками использования информационных технологий;
- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;
- изучение практической деятельности организаций индустрии питания;
- подготовка материалов по теме индивидуального задания кафедры;
- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ по учебным дисциплинам.

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Выездные практики связаны с направлением обучающихся и

преподавателей к местам проведения практик, расположенным вне территории населенного пункта, в котором расположен институт. Стационарные практики проводятся в структурных подразделениях института или на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории населенного пункта, в котором расположен институт.

Производственная практика является составной частью Блока 2 «Практика» и ориентирована на профессиональную подготовку студентов. Производственная практика базируется на приобретённых студентом умениях и навыках в процессе прохождения учебной практики и изучении учебных дисциплин Блока 1 (обязательной и вариативной части).

При реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматриваются **типы производственной практики:**

- практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности;
- практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности;

Целью производственной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- расширение и углубление профессиональных знаний в сфере избранной специальности;
- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;

- изучение производственно-хозяйственной и маркетинговой деятельности, организационной структуры предприятия и содержания работы специалистов служб предприятий индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и любви к избранной профессии;

- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ, рефератов и других творческих заданий, установленных ведущей кафедрой.

Преддипломная практика – вид производственной практики, завершающий профессиональную подготовку обучающихся. Проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения и предполагает сбор, систематизацию и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы, и является обязательной.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися профессионального опыта, развитие общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, проверку готовности студентов к самостоятельной трудовой деятельности.

Преддипломная практика, как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации.

Прохождение всех видов и типов производственной практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между Российским университетом кооперации (институтом (филиалом), филиалом) соответствующей организацией (учреждением) по профилю подготовки бакалавра.

Учебная и производственная практика (за исключением преддипломной практики) может проводиться в структурных подразделениях вуза.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Аттестация по итогам всех видов и типов практик проводится с учетом и (или) на основании результатов её прохождения, подтверждаемых документами кафедр, ответственных за проведение вида (типа) практики и (или) организаций.

Практика завершается оценкой (зачетом) при условии положительной характеристики (аттестационного листа) по практике руководителей практики от организации и Университета (института (филиала), филиала) об уровне освоения компетенций, полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на учебную или производственную практику.

6. Характеристика социокультурной среды университета (института, филиала), обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы

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

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.

Современный выпускник вуза для получения квалификации бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен обладать, кроме общепрофессиональных и профессиональных компетенций, следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на

русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

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 17.01.2013 г., протокол № 2);

- Положение о Центре молодежной политики (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 24.06.2013 г., № 638-од);

- Положение о конкурсе «Лучшая студенческая группа года» (утверждено приказом ректора университета от 14.01.2011 г.)

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

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

Концепция воспитательной работы в Ижевском филиале АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» на 2013-2017 годы (утверждено решением Ученого совета 17.01.2013г. г. протокол № 2);

В Ижевском филиале Российского университета кооперации сложилась целостная молодежная политика, выработаны принципы ее реализации:

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

Инфраструктура Ижевского филиала Российского университета кооперации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает: Ученый Совет филиала; 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. (ОК - 3)

- 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. (ОК- 7)

- 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. (ОК- 2)

- Культурно-эстетическое, которое осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских мероприятиях. (ОК- 6)

- Спортивно-оздоровительное, которое направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады; акций «Голоса молодых за здоровый образ жизни». (ОК- 8)

В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям:

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

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

3. 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.

4. Культурно-эстетическое, которое осуществляется через организацию работы студенческих групп, проведение праздников и конкурсов участие во всероссийских мероприятиях.

5. Спортивно-оздоровительное: направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады. В Ижевском филиале работают спортивные секции, занятия в которых проводят заслуженные тренеры УР. Студенты очной формы обучения активно занимаются спортом.

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

- обеспечение соблюдения прав студентов;
- решение вопросов их трудоустройства и занятости;
- поддержка талантливой и одаренной молодежи;
- формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов;

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

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

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

Организована системная работа кураторов.

В Ижевском филиале Российского университета кооперации разработана программа организации профориентации.

В Ижевском филиале Российского университета кооперации сформировалась традиция корпоративных праздников, фестивалей, таких как «Посвящение в студенты», «Творчество молодых». Студенты традиционно участвуют в шефских концертах для ветеранов.

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

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

Основными принципами формирования общекультурных компетенций являются:

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

Принцип духовности проявляется в формировании у молодого человека смысло-жизненных духовных ориентаций, потребностей к освоению и производству ценностей культуры, соблюдению общечеловеческих норм

гуманистической морали, интеллигентности и образа мысли российского гражданина.

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

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

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

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

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

Принцип толерантности предполагает наличие плюрализма мнений, терпимости к мнению других людей, учет их интересов, мыслей, культуры,

образа жизни, поведения, не укладывающихся в рамки повседневного опыта, но не выходящих на нормативные требования законов.

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

Воспитание в процессе изучения предметов обучения – воспитание через предмет.

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

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

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

- включение гуманитарных, естественнонаучных и технических знаний в единую универсальную связь наук о человеке, обществе и природе;
- активное и всестороннее использование индивидуальных методов и личностно-ориентированных технологий в учебном и воспитательном процессе, позволяющих в максимальной степени учитывать способности,

склонности и интересы каждого студента, а им в свою очередь оценить и усвоить как профессиональные, так и личностные нравственные качества педагога и учёного;

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

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

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

Для решения задач воспитания в процессе обучения необходимо:

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

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

- учитывать индивидуальные и возрастные особенности студента;

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

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

Центр образования и воспитания студенческой молодежи – Ученый Совет филиала, основными функциями которого являются:

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

- организация работы кураторов учебных групп, в том числе проведение рабочих совещаний и семинаров, направленных на совершенствование воспитательного процесса;
- организация научно-исследовательской работы студентов, в том числе по проблемам воспитания;
- внедрение в практику воспитательной работы научных достижений, результатов социологических исследований;
- информационное обеспечение студентов через наглядные и иные средства информации;
- научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, форм и методов воспитания.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы направленности (профиля) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском университете кооперации, утвержденным приказом ректора университета от 15 июля 2014 года №01-08/22;

- Положением о зачетах и курсовых экзаменах, утвержденным приказом ректора университета от 21 августа 2013 года №673-од;

- Положением о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов, утвержденным приказом ректора университета от 14 января 2011 года №17-од;

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» для проведения государственной итоговой аттестации созданы фонды оценочных средств, включающие:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;
- требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственной итоговой аттестации;
- методические материалы по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, по их оформлению и содержанию;
- перечень источников и литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Университетом создаются условия для максимального приближения программы государственной итоговой аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

7.2. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника Российского университета кооперации (института (филиала), филиала) является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников по данной основной профессиональной образовательной программе проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. Выпускная квалификационная работа выполняется **в виде бакалаврской работы.**

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

При этом учитываются особенности предприятий, принимающих на работу выпускников по данному направлению подготовки, заключающиеся в том, чтобы объектами их профессиональной деятельности являлись:

- 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.

Российский университет кооперации (институт (филиал), филиал)

руководствуется требованиями к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

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

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным приказом ректора университета от 25 декабря 2015 года № 1382-од;

- Регламентом проведения проверки выпускных квалификационных работ на наличие заимствований текстов, утвержденным приказом ректора университета от 26 ноября 2014 года № 1180-од;

- Программой государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), ежегодно утверждаемой проректором Российского университета кооперации;

- Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Тематика выпускных квалификационных работ определяются ведущей кафедрой, ежегодно обновляются и утверждаются проректором Российского

университета кооперации. При формировании тематики выпускных квалификационных работ предусмотрена возможность выполнения не менее 25% работ по заказам учреждений и организаций индустрии питания.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует направленности (профилю) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Отбор и утверждение тем ВКР производится по следующим критериям: актуальность; соответствие современному состоянию науки и техники; реальность (использование результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатывались); достаточный квалификационный объем выпускной работы и др.

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

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

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

Создание безбарьерной среды в Российском университете кооперации направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации. На официальном сайте университета (института (филиала), филиала) представлены федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные научно-педагогическими работниками института, обеспечен доступ всех студентов в АИБС «Мега Про».

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

В вузе создана профессиональная и социокультурная толерантная

среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Студенты принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, направленном на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия (ОК-6).

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями обучаются в институте по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год.

При составлении индивидуального графика обучения возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

В Ижевском филиале Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: г. Ижевск, ул. Молодежная, д.109. Для создания без барьерной среды учтены потребности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В здании обеспечен вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: имеются подъездные пандусы ко входу в филиал, установлена кнопка вызова экстренной помощи, а также выделены специальные места для стоянки автотранспорта.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

В филиале заключен договор об оказании первичной медико-санитарной помощи обучающимся и работникам университета № 22/03/2013 от 05.08.2013 г. Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

В учебных помещениях, в которых согласно индивидуальному

учебному плану и расписанию индивидуальных занятий лиц с ограниченными возможностями (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и пр.) оборудованы 1 - 2 места для студентов-инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

В учебном процессе используется мультимедийное оборудование: слайд-проекторы, экраны, колонки, наушники. Предоставлена возможность использования сканера, персонального компьютера в читальном зале библиотеки филиала.

Имеются электронные учебники, электронные УМК, электронно-библиотечные системы с удаленным доступом.

Имеется специально оборудованная санитарно-гигиеническая кабина, оснащенная поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием. Здание оснащено системой противопожарной сигнализации, голосовым оповещением.

8.3. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (бакалаврской) работы, и проводится в условиях, учитывающих состояние здоровья обучающихся с ограниченными возможностями, особенности их психофизического развития.

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и локальными нормативными Российского университета кооперации.

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

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

Материально-технические условия проведения итоговой аттестации обеспечивают возможность беспрепятственного доступа таких обучающихся в аудитории, туалетные и иные помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов). При проведении аттестации присутствуют ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание.

В исключительных случаях возможно проведение дополнительного заседания Государственной комиссии.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

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

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

В вузе реализуется заочная форма обучения с элементами электронного образования, применяемая для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах. Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным

видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

на 20__ - 20__ учебный год

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

Изменения в основную профессиональную образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании научно методического совета Университета (института (филиала), филиала)

«__» _____ 20__ г. протокол № _____

Проректор университета _____ / _____ /

(в институтах (филиалах) – проректор по учебной работе, в филиалах – заместитель директора)

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на элементы основной профессиональной образовательной программы.

2. Лист согласования с работодателями.

3. Рабочий учебный план подготовки бакалавров

4. Календарный учебный график

5. Рабочие программы дисциплин (модулей), программы учебных и производственных практик.

6. Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

7. Сведения о педагогических работниках Ижевского филиала Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

