

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

Утверждаю:
Ректор
А.Е. Бусыгин
«15» / 2015 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
**19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания**

Направленность (профиль):
Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника:
Бакалавр

Шубина Л.Н. Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология и организация ресторанного дела: общая характеристика. – Арзамас: Российский университет кооперации, 2015. – 24 с.

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология и организация ресторанного дела разработана кафедрой техники и технологии общественного питания в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11. 2015 г. N1332.

Образовательная программа

обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой техники и технологии общественного питания 27.11.2015 г., протокол № 4

Образовательная программа согласована с представителями работодателей (*листы согласования, рецензии на элементы образовательной программы прилагаются*)

Образовательная программа утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 24.12.2015 г., протокол №3.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика образовательной программы:
1.1.	Определение образовательной программы
1.2.	Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы
1.3.	Квалификация, присваиваемая выпускникам
1.4.	Направленность (профиль) образовательной программы
1.5.	Нормативные документы для разработки образовательной программы
1.6.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускника
2.5.	Квалификация, присваиваемая выпускникам
3.	Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы
4.	Ресурсное обеспечение образовательной программы
4.1.	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение
4.3.	Материально-техническое обеспечение
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы
5.1.	Календарный учебный график
5.2.	Учебный план
5.3.	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
5.4.	Программы практик
6.	Характеристика среды филиала, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП:
7.1.	Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации
7.2.	Программа государственной итоговой аттестации
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
8.2.	Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения
8.3.	Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
8.4.	Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

1. Общая характеристика образовательной программы

1.1. Определение образовательной программы

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: ресурсное обеспечение образовательной программы, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Главная стратегическая цель образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - подготовка высококвалифицированных, обладающих необходимыми компетенциями, востребованных на рынке труда выпускников, обеспечивающих закрепление статуса престижного и конкурентоспособного направления в Арзамасском филиале Российского университета кооперации.

Текущие цели образовательной программы высшего образования в области воспитания и получения студентами общекультурных (универсальных) компетенций:

- формирование у студентов гражданской ответственности и правового сознания, духовности и культуры, инициативности, самостоятельности, толерантности, способности к успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда;
- формирование у студентов способностей использовать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и находить пути их достижения в условиях формирования и развития информационного общества;
- формирование у студентов способностей работать в коллективе, нести ответственность за поддержание партнерских, доверительных отношений;
- формирование у студентов способностей использовать методы и средства для укрепления здоровья и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- формирование у студентов способностей применять основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий

аварий, катастроф, стихийных бедствий, технику безопасности на производстве.

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

После освоения образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выпускнику присваивается квалификация: бакалавр.

1.4. Направленность (профиль) образовательной программы

Профиль образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: Технология и организация ресторанного дела.

1.5. Нормативные документы для разработки образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы высшего образования составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. N 1367;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- Положение об Арзамасском филиале Российского университета кооперации, утвержденного ректором Университета 10.04.2014;

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

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Абитуриент должен иметь знание базовых ценностей мировой культуры; владеть государственным языком общения, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, уметь работать на персональном компьютере. Абитуриент

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника 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;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 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

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;

- организационно-управленческая;

- научно-исследовательская;

- проектная;

- маркетинговая.

Данные виды профессиональной деятельности определены Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и выбраны вузом совместно с заинтересованными работодателями.

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

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

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать нижеперечисленные профессиональные задачи, в соответствии с видами профессиональной деятельности.

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

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

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

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

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

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

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

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

2.5. Квалификация, присваиваемая выпускникам

После освоения образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выпускнику присваивается квалификация: Бакалавр.

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

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

В результате освоения образовательной программы выпускник с квалификацией «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен обладать следующими компетенциями, сформулированными в соответствии с целями образовательной программы высшего образования.

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, должен обладать **профессиональными** компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата:

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);

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

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).

4. Ресурсное обеспечение образовательной программы

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

Реализация образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью, а также ведущими специалистами-практиками, имеющими опыт работы в соответствующей области.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и / или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по образовательной программе, составляет более 50%.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и / или ученую степень, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

К образовательному процессу привлечено более пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа высшего образования направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, содержание которых представлено на образовательном портале Российского университета кооперации и внутренней сети филиала (Интернет).

Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется согласно разработанным учебно-методическим комплексам дисциплин. Все дисциплины, предусмотренные учебным планом, обеспечены рабочими программами, отражающими требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и соответствуют содержанию общекультурных и профессиональных компетенций.

Имеются лекционные материалы, практикумы, методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, учебные и учебно-методические пособия, методические материалы по проведению интерактивных форм занятий. По всем дисциплинам образовательной программы разработаны фонды оценочных средств.

Общий объем фонда учебной и учебно-методической литературы в составляет 656 экземпляров, в том числе 248 печатных изданий и 408 изданий, размещенных в электронных библиотечных системах.

Библиотечная система Арзамасского филиала Российского университета кооперации при помощи автоматизированной информационной библиотечной системы «Мега Про» позволяет преподавателям и студентам получить доступ к полнотекстовым базам данных, электронным библиотечным системам Znanium.com, Ibooks.ru, IPRbooks.

Для организации информационно-коммуникационной среды в Арзамасском филиале Российского университета кооперации функционирует кабинет электронных образовательных ресурсов, оборудованный компьютерной техникой с выходом в Интернет, рассчитанной на 10 рабочих мест.

Обеспечен доступ к современным информационным системам:

Справочная правовая система «Консультант Плюс».

Росстат – www.gks.ru;

Всемирная торговая организация - www.wto.org;

Росбизнесконсалтинг - www.rbc.ru;

Конференции ООН по торговле и развитию (ЮНКТАД) - www.unctad.org;

Международная организация труда - www.ilo.org;

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - www.standard.gost.ru/wps/portal/

Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка - www.fsrar.ru/

Российский интернет-журнал для профессионалов «Ресторатор Chef» - www.restoratorchef.ru/

RestCon® – ресторанный консалтинг - www.restcon.ru

Ресторанный портал www.menu.ru

и другие ресурсы.

Каждому обучающемуся через автоматизированную информационную библиотечную систему «Мега Про» обеспечен доступ к электронным версиям книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Системы рассчитаны на неограниченный доступ обучающихся из любой точки по сети Интернет.

Обязательным требованием к учебно-методическому обеспечению учебного процесса является создание необходимой информационной базы, обеспечивающей качество подготовки бакалавров и их востребованность в профессиональной сфере. Во время самостоятельной подготовки и при использовании электронных изданий, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в специальном кабинете с выходом в Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение

Арзамасский филиал Российского университета кооперации, реализующий образовательную программу по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, располагает соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза:

- две аудитории, оборудованные мультимедийным проектором и экраном
- три компьютерных аудиторий (классы компьютерной техники), оснащенных вычислительным и телекоммуникационным оборудованием и программными средствами, необходимыми для реализации ОП ВО.

- библиотека,
- спортивный зал,
- актовый зал,
- столовая и буфет,
- медпункт,

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; иностранного языка; 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.

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

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Детальный календарный учебный график является неотъемлемой частью учебного плана.

5.2. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), 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, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.
		программа академического бакалавриата
Блок 1	Дисциплины (модули)	213
	Базовая часть	102 - 130
	Вариативная часть	83 - 111
Блок 2	Практики	18 - 21
	Вариативная часть	18 - 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
	Базовая часть	6 - 9
Объем программы бакалавриата		240

5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются организацией самостоятельно.

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

базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

5.4. Программы практик

Практики студентов являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривается учебная практика, ориентированная на освоение отдельных элементов первичной профессиональной подготовки студентов.

Производственная практика представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессиональную подготовку студентов. Производственная практика проходит в два логически связанных между собой этапа:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 1 этап;

преддипломная практика – 2 этап.

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Арзамасским филиалом Российского университета кооперации и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студента.

Производственная практика имеет цель: ознакомиться с предприятием и основными функциональными обязанностями технолога.

Программа преддипломной практики имеет своей целью приобретение навыков конкретной деятельности в должности зав. производством, зав. лабораторией.

В ходе практики студент не только приобретает навыки исполнения функциональных обязанностей, но и должен собрать, систематизировать, исследовать конкретный материал по одной из актуальных проблем деятельности предприятия (организации), который должен составлять основу подготовки выпускной квалификационной работы.

Отчет по производственной практике рецензируется на объекте исследования и защищается на выпускающей кафедре.

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми университет имеет заключенные договоры:

Наименование организации (предприятия)	Адрес	Реквизиты договора и сроки его действия
Общество с ограниченной ответственностью «Юность»	607220, Нижегородская область, г. Арзамас, проспект Ленина, д. 200	Договор № 2 от 10 февраля 2015 года Срок действия: с 10.02.2015 по 10.05.2020

Программы производственной и преддипломной практик прилагаются.

6. Характеристика среды филиала, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников образовательной программы

В Арзамасском филиале Российского университета кооперации созданы и поддерживаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Воспитательная работа ведется по следующим направлениям:

- Профессионально-трудовое: организуются презентации направлений подготовки, научные кружки, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, которые направлены на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств.

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

Формирование творческой активности студентов и развитие их способностей и талантов реализуется через художественную самодеятельность.

Гражданско-патриотическое: направлено на проведение праздничных патриотических мероприятий, сбор материалов по истории кооперации.

- Культурно-эстетическое: осуществляется через праздничные и культурно-художественные мероприятия.

- Спортивно-оздоровительное: направлено на активизацию участия в спортивных мероприятиях.

Проводимые мероприятия и достижения студентов отражаются на сайте филиала и головного вуза.

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 психолого-консультационная и профилактическая работа со студентами.

В Арзамасском филиале Российского университета кооперации проводится мониторинг воспитательной работы через анкетирование студентов, кураторов с целью изучения состояния воспитательной работы, разработаны механизмы измерения уровня воспитанности выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП:

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются Арзамасским филиалом Российского университета кооперации и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы бакалавриата (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие:

контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов;

примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов, методические рекомендации к их выполнению;

контрольные вопросы и типовые задачи для государственной итоговой аттестации;

примерную тематику выпускных квалификационных работ бакалавров и методические рекомендации по их выполнению, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств являются полными отображениями требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», соответствуют целям и задачам образовательной программы бакалавриата и его учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Обучающимся, представителям работодателей предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

В Арзамасском филиале созданы условия для максимального приближения системы оценивания и контроля компетенций обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно используются работодатели (представители заинтересованных организаций).

7.2. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Государственная итоговая аттестация выпускников по данной образовательной программе включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Выпускающей кафедрой разработан фонд оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации, который включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы;
- требования по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

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 могут обучаться в филиале 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 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения

Для создания безбарьерной среды учтены потребности для лиц с ограничением двигательных в Арзамасском филиале Российского университета кооперации обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания при помощи специального передвижного кресла, пандуса. На первом этаже имеется специально оборудованная учебная аудитория, санитарно-гигиеническая комната.

8.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация, завершающая освоение образовательной программы высшего образования, является обязательной и проводится в условиях, учитывающих состояние здоровья обучающихся с ограниченными возможностями, особенности их психофизического развития.

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. При проведении аттестации предусматривается присутствие

ассистентов, оказывающих указанным обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание. Обучающиеся пользуются в процессе итоговой аттестации необходимыми им техническими средствами.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Арзамасским филиалом Российского университета кооперации созданы условия для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Имеются специально оборудованные на первом этаже рабочие места для студентов, передвижное кресло.