

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.А. Кривошей



А.А. Кривошей

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Профиль подготовки
Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень)
Бакалавр

Москва, 2014

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

УЧЕНЫЙ СОВЕТ

ВЫПИСКА

из протокола № 5 от 24 апреля 2014 года

СЛУШАЛИ: Об утверждении образовательной программы по направлению подготовки высшего образования, реализуемой в Российском университете кооперации.

Докладчик: проректор по учебной работе Н.В. Назарова

РЕШИЛИ:

1. Утвердить на 2014/2015 учебный год образовательную программу высшего образования, реализуемую в Российском университете кооперации, по следующему направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

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

Проголосовали единогласно.

Председатель Ученого совета

В.А. Кривошей

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева

ВЕРНО:

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева



Лист согласования с работодателями

Основная образовательная программа высшего профессионального образования направления подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) **одобрена** представителями работодателей:

НП «Российская Гильдия пекарей
и кондитеров» (РОСПиК)
Президент



Ю.М. Кацнельсон

РОО «Московская ассоциация
кулинаров»
Президент



Т.Н. Шарова

НП «Московская областная ассоциация
предприятий сферы услуг»
Президент



В.Д. Червяков

Бронникова В.В. и др. Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки профиль Технология и организация ресторанного дела: общая характеристика. – Москва: Российский университет кооперации, 2014. – 31с.

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология и организация ресторанного дела разработана кафедрой технологии и сервисав соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12. 2009 г. N 753.

Образовательная программа

обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой технологии и сервиса от 05.03.2014 г., протокол №6.

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

Образовательная программа одобрена Научно-методическим советом университета от 27.03.2014 г., протокол №5.

Образовательная программа утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 24.04.2014 г., протокол №5.



РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология и организация ресторанный дела
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российского университета кооперации»

Образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой совокупность документов: учебный план, программы рабочих дисциплин, практик и др.

Образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания. Её структура включает следующие циклы: Б 1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл, Б 2 Математический и естественнонаучный, М 3 Профессиональный цикл, Б 4 Физическая культура, Б 5 Практики, НИР, Б 6 Итоговая государственная аттестация.

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц.

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

Объем и содержание учебных дисциплин, практик позволяет сформировать у обучающихся общекультурные и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом, и подготовить будущего бакалавра к следующим видам профессиональной деятельности: организационно-управленческой, производственно-технологической, проектной, научно-исследовательской, маркетинговой.

Содержание образовательной программы способствует развитию общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального

взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера).

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

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

Включенные в образовательную программу дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день профессиональных проблем в области производства продукции и организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Конкурентными преимуществами программы являются: изучение методологических подходов, изучение профессиональных дисциплин на продвинутом уровне, освоение концепций современного производства и управления, большой выбор вариативных дисциплин, глубокое содержательное наполнение научно-теоретического и практического обучения.

Таким образом, рецензируемая образовательная программа может быть использована для подготовки бакалавров по направлению 019.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Президент Мытищинской торгово-
промышленной палаты



А.В.Ступин

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

Мытищинская торгово-промышленная палата

(официальное наименование организации – работодателя)

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

по направлению подготовки

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

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

Структура программы производственной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов Российского университета кооперации и Приказом «Об утверждении положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования» Министерства образования Российской Федерации от 25 мая 2003 года № 1154.

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

Программа производственной практики включает в себя:

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

- материально-техническое обеспечение практики.

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

Программа производственной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному 21 декабря 2009 г. № 753;

- основной образовательной программе высшего профессионального образования;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 26.06.2014, протокол №7;

- образовательным технологиям, используемым при реализации основной образовательной программы.

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

В содержание программы производственной практики включены практикоориентированные задания. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

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

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

Таким образом, программа производственной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

Президент Мытищинской торгово-
промышленной палаты



А.В.Ступин

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

Мытищинская торгово-промышленная палата

(официальное наименование организации – работодателя)

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

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Представленная на экспертизу программа учебной практики разработана в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Программа практики предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа учебной практики включает в себя: цели и задачи практики, место учебной практики, планируемые результаты обучения, объем и содержание практики, виды работ, формы отчетности, перечень литературы и др.

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

Программа учебной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному 21 декабря 2009 г. № 753;
- образовательной программе;
- учебному плану направления подготовки, специальности, утвержденному 26.06.2014;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп и др.)

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

Включенные в образовательную программу дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день профессиональных проблем в области производства продукции и организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Конкурентными преимуществами программы являются: изучение методологических подходов, изучение профессиональных дисциплин на продвинутом уровне, освоение концепций современного производства и управления, большой выбор вариативных дисциплин, глубокое содержательное наполнение научно-теоретического и практического обучения.

Таким образом, рецензируемая образовательная программа может быть использована для подготовки бакалавров по направлению 019.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Президент Мытищинской Торгово-
промышленной палаты



А.В.Ступин



МЫТИЩИНСКАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА
141002, Московская обл, г. Мытищи, Новомытищинский проспект 30/1,
тел. 510-31-34, факс 510-31-35, www.mtpp.ru; myt-tpp@yandex.ru

Лист согласования с работодателями

Образовательная программа высшего образования направления подготовки
38.03.01 Экономика (профиль Экономика предприятий и организаций)
одобрена представителями работодателей:

Президент Мытищинской
торгово-промышленной палаты



А.В. Ступин

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

Мытищинская торгово-промышленная палата

(официальное наименование организации – работодателя)

на фонды оценочных средств
автономной некоммерческой организацией высшего профессионального
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
разработанные
для проведения итоговой государственной аттестации

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Представленный на экспертизу фонд оценочных средств (далее – ФОС) разработан кафедрой технологии и сервиса некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств включает в себя:

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

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

Фонд оценочных средств в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному 21 декабря 2009 г. № 753;

- образовательной программе;
- учебному плану направления подготовки, специальности;
- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание фонда оценочных средств актуально.

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

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

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

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

Оценочные средства одобрены и могут использоваться для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

Президент Мытищинской торгово-
промышленной палаты



А.В.Ступин



РЕЦЕНЗИЯ

на фонды оценочных средств
автономной некоммерческой образовательной организацией высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
разработанные для проведения итоговой государственной аттестации

по направлению подготовки

080100.62 Экономика

Профиль

Экономика предприятий и организаций

Квалификация (степень)

Бакалавр

Представленный на экспертизу фонд оценочных средств (далее – ФОС) разработан кафедрой экономики АНОО ВО ЦС РФ «Российский университет кооперации».

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по направлению подготовки 38.03.01. Экономика.

Фонд оценочных средств включает в себя:

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

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

Фонд оценочных средств в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 080100 Экономика, утвержденному от 20.05.2010 г. № 543;
- образовательной программе;
- учебному плану направления подготовки, специальности;

– образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание фонда оценочных средств актуально.

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

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

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

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

Оценочные средства одобрены и могут использоваться для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, профиль «Экономика предприятий и организаций».

Президент Мытищинской
торгово-промышленной палаты



А.В. Ступин

МП



РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
разработанную по направлению подготовки
38.03.01 ЭКОНОМИКА
Профиль «Экономика предприятий и организаций»

Программа производственной практики, представленная на экспертизу, разработана кафедрой экономики автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Структура программы производственной практики разработана в соответствии с Приказом «Об утверждении положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования» Министерства образования Российской Федерации от 25 мая 2003 года № 1154 и Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденному приказом ректора № 378/1-од от 16.04.2014 г.

Программа практики по направлению подготовки 38.03.01 Экономика профиль «Экономика предприятий и организаций» предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа производственной практики включает в себя:

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

Цели, задачи и содержание производственной практики определены представленной программой производственной практики и дают возможность

оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в основной образовательной программе.

Программа производственной практики в полном объеме соответствует:

– Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 080100 Экономика, утвержденному от 20 мая 2010 г., № 543;

– основной образовательной программе высшего профессионального образования;

учебному плану направления подготовки, утвержденному 26 июня 2014 г., протокол № 7;

– образовательным технологиям, используемым при реализации основной образовательной программы.

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

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

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

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

Таким образом, программа производственной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по направлению подготовки 38.03.01 Экономика.

Президент Мытищинской
торгово-промышленной палаты



А.В. Ступин

МП



РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу высшего образования
Автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
разработанную по направлению подготовки
38.03.01 Экономика
профиль Экономика предприятий и организаций

Образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 38.03.01 Экономика профиль «Экономика предприятий и организаций» представляет собой совокупность документов: учебный план, программы рабочих дисциплин, практик и др.

Образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки Экономика. Её структура включает следующие циклы: Б1 Гуманитарный, социальный и экономический; Б2 Математический и естественнонаучный; Б3 Профессиональный; Б4 Физическая культура; Б5 Практики и НИР; Б6 Итоговая государственная аттестация. Кроме того, предусмотрен факультативный цикл, включающий дисциплины по проблемам развития различных видов кооперативов.

Общая трудоемкость программы составляет 240 зачетных единиц.

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

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

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

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

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

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

Таким образом, рецензируемая образовательная программа может быть использована для подготовки бакалавров по направлению 38.03.01 Экономика, профиль «Экономика предприятий и организаций».

Президент Мытищинской
торгово-промышленной палаты

МП



А.В. Ступин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	6
1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).....	6
1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)...	6
1.3 Общая характеристика образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).....	7
1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования по направлению Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).....	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	10
3. Планируемые результаты обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)	13
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).....	18
4.1 Календарный учебный график	19
4.2 Учебный план.....	19
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин.....	24
4.4 Программы учебной и производственной практик.....	25
5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела). 29	
5.1 Кадровое обеспечение реализации образовательной программы высшего образования	29

5.2. Учебно–методическое и информационное обеспечение	30
5.3. Материально–техническая база	33
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников	34
7. Нормативно–методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).....	40
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	41
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы высшего образования	41

Приложения

1. Общие положения

1.1 Образовательная программа высшего образования, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

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

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

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

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273–ФЗ (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 11.01.2015);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 года № 753;

– 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. № 1367;

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

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

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

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

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

Нормативный срок освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) для очной формы обучения – 4 года.

Сроки освоения образовательной программы бакалавриата по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на один год относительно нормативного срока, на основании решения ученого совета Российского университета кооперации.

Трудоемкость освоения студентом образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация

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

Учебный план по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») содержит все обязательные дисциплины базовой части в соответствующих циклах.

Таблица 1. Трудоемкость освоения учебных циклов и разделов

№№	Циклы дисциплин и разделы	ФГОС ВО (зачетные единицы)	Рабочий учебный план ВО (зачетные единицы)
1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	45-55	48
2.	Математический и естественнонаучный цикл	70-80	74
3.	Профессиональный цикл	85-95	91
4.	Физическая культура	2	2
5.	Практики, НИР	14	14
6.	Итоговая государственная аттестация	11	11
7.	Факультативы	0 – 10	6
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240	240

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

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

Абитуриент должен иметь знание базовых ценностей мировой культуры; владеть государственным языком общения, понимать законы развития природы и

общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических дисциплин, желанием продолжить изучение названных дисциплин, а также склонность к работе на персональном компьютере. Абитуриент должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

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

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования областью профессиональной деятельности бакалавра по направлению Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) является:

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий

питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем образовательной программы высшего образования:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

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

определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

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

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

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

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

научно-исследовательская деятельность:

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

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

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного

опыта по производству продукции питания;

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

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

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

маркетинговая деятельность:

формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;

выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;

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

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

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

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

3. Планируемые результаты обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования по направлению Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)

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

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

общекультурными:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способен ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональными:

общепрофессиональные:

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

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

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в

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

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

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

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

организует документооборот по производству на предприятии питания,

способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет

провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

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

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

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

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

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность

подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

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

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

В соответствии п. 13 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки **Технология**

продукции и организация общественного питания, образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации.

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает последовательность реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов основной образовательной программы высшего профессионального образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. В вариативных частях учебных циклов университет самостоятельно формирует перечень и последовательность дисциплин.

Образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам. Порядок формирования дисциплин, по выбору обучающихся устанавливает ученый совет университета.

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

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).

Таблица 2 – Структура освоения образовательной программы

Цикл дисциплин, разделы	ФГОС ВПО	Трудоемкость, зачетные единицы по рабочему учебному плану	
Б.1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл	Всего: 45-55 зачетных единиц	Всего: 48 зачетных единиц	
	Базовая (обязательная) часть - 30-40 зачетных единиц, в том числе по дисциплинам:	Базовая (обязательная) часть – 31 зачетная единица, в том числе по дисциплинам:	
	История	История	3
	Философия	Философия	4
	Иностранный язык	Иностранный язык	8
	Экономика	Экономика	6
	Социология	Социология	4
	Менеджмент	Менеджмент	2
Маркетинг	Маркетинг	2	
Вариативная часть	Вариативная часть - всего 17 ЗЕ, в том числе дисциплины по выбору 8 зачетных единиц		
Б.2 Математический и естественнонаучный цикл	Всего: 70-80 зачетных единиц	Всего: 74 зачетная единица	
	Базовая (обязательная) часть - 45-55 зачетных единиц, в том числе по дисциплинам:	Базовая (обязательная) часть – 49 зачетных единиц, в том числе по дисциплинам:	
	Математика	Математика	8
	Физика	Физика	6
	Экология	Экология	3
	Информатика	Информатика	4
	Механика	Механика	4
	Биохимия	Биохимия	5
	Органическая химия	Органическая химия	5
	Неорганическая химия	Неорганическая химия	5
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	5
Физическая и коллоидная химия	Физическая и коллоидная химия	4	
Вариативная часть	Вариативная часть - всего 25 зачетных единиц, в том числе дисциплины по выбору 8 зачетных единиц		
Б.3 Профессиональный цикл	Всего: 85-95 зачетных единиц	Всего: 91 зачетных единиц	
	Базовая (обязательная) часть - 25-35 ЗЕ, в том числе по дисциплинам:	Базовая (обязательная) часть – 31 зачетных единиц, в том числе по дисциплинам:	
	Технология продукции общественного питания	Технология продукции общественного питания	3
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3
	Санитария и гигиена питания	Санитария и гигиена питания	3
Проектирование	Проектирование	3	

	предприятий общественного питания		предприятий общественного питания	
	Безопасность жизнедеятельности		Безопасность жизнедеятельности	2
	Товароведение продовольственных товаров		Товароведение продовольственных товаров	3
	Процессы и аппараты пищевых производств		Процессы и аппараты пищевых производств	3
	Физиология питания		Физиология питания	3
	Оборудование предприятий общественного питания		Оборудование предприятий общественного питания	3
	Теплотехника		Теплотехника	3
	Электротехника и электроника		Электротехника и электроника	3
	Вариативная часть		Вариативная часть – всего 60 зачетных единиц, в том числе дисциплины по выбору 22 зачетных единиц	
Б.4 Физическая культура	2		2	
Учебная и производственная практика	14		14	
Итоговая государственная аттестация	11		11	
Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		240	

При составлении учебного плана Российский университет кооперации руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, сформулированными в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Условия реализации основной профессиональной образовательной программы – процент занятий, проводимых в активных и интерактивных формах, процент занятий лекционного типа по отношению к объему аудиторных занятий, соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Таблица 3 – Условия реализации образовательной программы высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

Наименование критерия	ФГОС ВПО	Рабочий учебный план ВО	Отклонение в %
1. Удельный вес занятий, проводимых в активных и интерактивных формах, % (от объема аудиторных занятий дисциплины всех циклов)	не менее 20 %	20,6 %	0
2. Удельный вес занятий лекционного типа, % (от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов)	не более 40 %	37,1 %	0
3. Удельный вес дисциплин по выбору обучающихся в составе вариативной части обучения	не менее 1/3 вариативной части циклов: Б.1, Б.2, Б.3	33 %	0
4. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю	очная форма не более 27 час.	27	0
5. Максимальный объем учебных занятий обучающихся в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы и факультативные дисциплины	не более 54 часа	54 часа	0
6. Общий объем каникулярного времени в учебном году	7-10 недель	7-10 недель	0
в том числе в зимний период	не менее 2 недели	2 недели	0
7. Объем часов по дисциплине «Физическая культура», в том числе объем практической подготовки, реализуемой при очной форме получения образования	400 / 360	400 / 360	0

Реализация компетентностного подхода при подготовке бакалавров предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и

развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в активных и интерактивных формах составляет 20,6 % (от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов), что соответствует требованиям образовательного стандарта.

Удельный вес занятий лекционного типа составляет 37,1 % от объема аудиторных занятий дисциплин всех циклов.

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

Ежегодно для обучающихся предусматриваются каникулы, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Университет обеспечивает обучающимся реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения, включая возможную разработку индивидуальных образовательных программ.

В университете предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (чтение интерактивных лекций, проведение групповых дискуссий и проектов, анализ деловых ситуаций и имитационных моделей, проведение ролевых игр, тренингов и других технологий), преподавание дисциплин в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований научных школ вуза, учитывающих региональную и профессиональную специфику при условии реализации содержания образования и формировании компетенций выпускника, определяемых образовательным стандартом.

Университет проводит ознакомление обучающихся с их правами и обязанностями при формировании индивидуальной образовательной программы, разъясняет, что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- обучающиеся имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение дисциплин (модулей) по выбору, предусмотренных основной образовательной программой, выбирать конкретные дисциплины (модули);
- при формировании своей индивидуальной образовательной программы получить консультацию в университете по выбору дисциплин (модулей) и их влиянию на будущую профессиональную подготовку;
- обучающиеся при переводе из другого высшего учебного заведения при наличии соответствующих документов имеют право на зачет освоенных ранее дисциплин (модулей) на основе аттестации;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные образовательной программой.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

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

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы

конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП.

Для каждой дисциплины учебного плана указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с руководителями государственных структур федерального, регионального и местного уровней, со специалистами органов самоуправления, негосударственных, общественных и коммерческих учреждений и организаций, работниками средств массовой информации.

4.4 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС ВПО учебная и производственная практики студентов является обязательными и представляет 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.

В Российском университете кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденному приказом ректора № 378–од от 16.04.2014 г.

Программы учебной практики.

При реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) предусматривается учебная практика продолжительностью 2 недели по окончании шестого семестра обучения.

Учебная практика выступает средством закрепления приобретенных теоретических знаний и ориентирована на освоение отдельных элементов профессиональной подготовки бакалавра экономики по профилю Технология и организация ресторанного дела.

Учебная практика проводится на базе университета и/или на базе организаций, предприятий, учреждений.

Задачами учебной практики являются:

– закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения в университете по дисциплинам гуманитарного социального и экономического и математического циклов;

– овладение профессионально–практическими навыками и методами поиска информации в информационных сетях, ее обработка и систематизация;

– изучение разных сторон профессиональной деятельности: социальной, правовой, информационно–технологической, психологической, психофизической гигиенической;

– подготовка материалов по теме индивидуального задания кафедры.

Учебная практика нацелена:

– на расширение знаний о коммерческой деятельности экономических субъектов;

– на приобретение и расширение практических навыков учетно–аналитической деятельности и выработку умений применять их при решении конкретных экономических задач.

Результатом успешного освоения программы учебных практик студентом является:

1) закрепление знаний:

– по классической процедуре бухгалтерского учета, ее учетно–технологические аспекты и контрольные моменты;

– о теоретических основах экономического анализа;

– о требованиях к содержанию и структуре научного доклада (реферата) и практического обобщения информации по результатам исследования и к оформлению результатов отчета о прохождении практики;

2) получение умений:

– оформлять учетные записи в первичных документах и учетных регистрах;

– применять приемы экономического анализа и выбирать конкретные методы их решения;

– осуществлять поиск бухгалтерской информации, необходимой для обоснования и критической оценки состояния организации первичного учета и оформления денежных и расчетных операций на примере конкретной коммерческой организации;

– проводить в условиях отдельного предприятия проверку правильности оформления хозяйственных операций первичными учетными документами, их регистрации в различных учетных регистрах и отражения на счетах технологии и сервиса и их соответствия основным принципам и теоретическим моделям учета, изучаемым студентом по дисциплинам «Бухгалтерский учет и анализ», «Бухгалтерский финансовый учет».

3) владение:

– навыками самостоятельного применения теоретических основ и принципов бухгалтерского учета, а также методов анализа экономической информации;

– способами решения аналитических задач и сбора необходимой для этого информации;

- базовыми знаниями построения и обработки числовых рядов в среде программного продукта «Excel»;
- знаниями построения презентаций научного сообщения средствами программного продукта «Power Point».

Собранная обучающимся за период прохождения практики информация представляется в отчете.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями итогового отчета и отзыва руководителя практики.

Учебная практика по решению кафедры, может быть проведена в форме научно-исследовательской работы обучающегося, при осуществлении которой предусматриваются следующие виды работы:

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

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

- изучать специальную литературу и другую научную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в области экономики;
- участвовать в проведении научных исследований;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по теме (заданию);
- составлять отчеты (разделы отчетов) по теме или её разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференциях различного уровня.

Программа производственной практики

При реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) предусматривается производственная практика в восьмом семестре, продолжительность которой в соответствии с учебным планом составляет 4 недели.

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

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний, полученных по дисциплинам профессионального цикла, получение практических навыков в ведении технологии и сервиса по всем видам деятельности, проведении анализа итогов деятельности хозяйствующих субъектов, а также овладение приемами аудиторских проверок на различных

участках учета.

Производственная практика как завершающий этап обучения предшествует разделу Итоговая государственная аттестация. Производственная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), решение поставленной проблемы в области конкретной организации на основе применения выпускниками полученных теоретических знаний, навыков практической деятельности и освоенных методов научных исследования.

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Российским университетом кооперации и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студента.

По итогам производственной практики предоставляется отчета студента о прохождении практики, характеристика–отзыв с места практики, дневник практики и др. документы в соответствии с программой производственной практики.

В соответствии с ФГОС аттестация по итогам производственной практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителя практики об уровне знаний студента и его квалификации.

По результатам аттестации по итогам производственной практики выставляется дифференцированная оценка.

В целях организации производственной практики обучающихся заключены долгосрочные договоры со следующими предприятиями: Министерство потребительского рынка и услуг Московской области, Мытищинская торгово-промышленная палата, ЗАО «Мари-Аудит», ЗАО «РАФО-АУДИТ», ООО «ЛЕРУА МЕРЛЕН ВОСТОК», ООО «Финансовые и бухгалтерские консультанты», Управлением Федеральной налоговой службы по г. Москве, ОАО «Сбербанк России», ООО «Внешнеэкономический промышленный банк», ЗАО «Банк Русский Стандарт, ЗАО АКБ «ТРАНСКАПИТАЛБАНК», ОАО КБ «ЕвроситиБанк», ОАО АКБ «РОСБАНК» и другие

Таблица 4 - Организация практик по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Наименование организации (предприятия)	Адрес	Реквизиты договора и сроки его действия
1	2	3
ООО «Буровые Технологии»	129337, г. Москва, Ярославское шоссе, д.55, корпус 1	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ЗАО «Космос Комплект»	119017, г. Москва, ул. Пятницкая, д.39, стр. 2	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «СТ Сервис»	125438, г. Москва, 4-й Лихачевский пер., д.5	б/н

		с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «РУСАНОВО»	129329, г. Москва, пр-д Русанова, д. 17	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «Хортекс-Инвест»	127490, г. Москва, ул. Пестеля, 9/261	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ОАО «МОСКОВСКИЙ КРЕДИТНЫЙ БАНК»	140742, Россия, Московская обл., Шатурский район, р.п. Черусти, ул. Вокзальная, д. 14	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «Арсенал»	129327, г. Москва, ул. Коминтерна, д. 5, корп.2	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «Просперити»	14106, Московская обл., г. Мытищи, Шараловский проезд, стр. 2	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «КОМТЕХ»,	125362, Россия, г. Москва, ул. Свободы, д. 20	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015
ООО «Мукомольная Хлебная Компания»	11399, г. Москва, Федеративный пр-т, д.5, корпус 1, офис 31	б/н с 1.09.2014 по 1.02.2015

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

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы высшего образования формируется на основе требований к условиям реализации образовательной программы высшего профессионального образования, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).

5.1 Кадровое обеспечение реализации образовательной программы высшего образования

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое экономическое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

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

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют

ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу как правило привлекается не менее 5 процентов преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

Профессорско-преподавательский состав систематически проходит курсы повышения квалификации. В научной и/или научно-методической деятельности участвуют 100 % штатных преподавателей

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание учебных дисциплин представлено в сети Интернет и/или в локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние пять лет).

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

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

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

Таблица 5 - Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
-------	--------------	-------------------------	---

1	2	3	4
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	356	4204
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	28	5403
3.	Научные периодические издания	16	343
4.	Справочно-библиографические издания:	438	5253
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	91	255
4.2.	отраслевые словари и справочники	341	4986
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия	6	12
5.	Научная литература	15096	90771

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

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

За период с 2012 по 2015 гг. университет заключил договоры с правообладателями следующих электронных ресурсов: ЭБС IPRbooks, ЭБС «Университетская библиотека on-line», научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, электронная библиотека Grebennikon, универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View, ЭБС ibooks.ru, ЭБС znanium.com, электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки.

На сегодняшний день библиотека университета имеет 5 подписных полнотекстовых электронных ресурса. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM включает 13549 наименований книг по всем образовательным программам. Электронно-библиотечная система IBOOKS.ru содержит 363 издания по информатике и вычислительной технике, сервису, таможенному делу, технологии продуктов общественного питания. Универсальные базы данных компании ИВИС предлагают 41 наименование журналов и статистических сборников. Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников» содержит 28 периодических издания по менеджменту, маркетингу, финансам. Научная электронная библиотека eLibrary.ru включает 23 наименования журналов по социально-экономическим и техническим дисциплинам.

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

Таблица 6 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем за 2012-2015 гг.

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Электронная библиотечная система IPRbooks	www.iprbookshop.ru/	Договор с ООО Ай Пи Эр Медиа от 05.06.2013 № 455/13-349/03/13 Срок действия договора с 05 июня 2013г. по 04 июня 2014г.
2.	Университетская библиотека on-line	www.biblioclub.ru	ООО "Директ-Медиа" Договор с ООО НексМедиа от 19.03.12 № 40-123/03/12 Срок действия договора с 01 апреля 2012 г. по 31 марта 2013 г. ООО "Директ-Медиа" Договор с ООО НексМедиа от 26.04.2013 № 63-02/13-253/03/13 Срок действия договора с 1 апреля 2013 г. по 31 мая 2014 г.
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru	Договор с ООО «РУНЭБ» от 20.02.2013 г. № SU-18-02/2013-1-134/03/13 Срок действия договора с 20 февраля 2013 г. по 19 февраля 2014 г. Договор с ООО «РУНЭБ» от 21.02.2014 № SU-18-02-2014 Срок действия договора с 21 февраля 2014 г. по 20 февраля 2015г.
4.	Электронная библиотека Grebennikon	http://grebennikon.ru/	Договор с ООО «Объединенная редакция» от 14.12.2011 г. № 90/ИА/11-537/03/11 Срок действия договора с 14 декабря 2011 г. по 17.02. 2013 г. Договор с ООО «Объединенная редакция» от 11.12.2012 г. № 102/ИА/12-701/03/12 Срок действия договора с 11 декабря 2012 г. по 10 апреля 2014 г. Договор с ООО «Объединенная редакция» от 12.12.2013 № 78/ИА/13-857/03/13 Срок действия договора с 12.12.2013 по 10.04.2015
5.	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/	Договор с ООО "ИВИС" от 20.02.2012 г. № 23-П-64/03/12 Срок действия договора с 20 февраля 2012 г. по 19 февраля 2013 г. Договор с ООО "ИВИС" от 07.02.2013 г. № 24-П 28/03/13 Срок действия договора с 20

			февраля 2013 г. по 19 февраля 2014 г. Договор с ООО "ИВИС" от 10.02.2014 № 25-П-48/03/14 . Срок действия договора с 20 февраля 2014 г. до 19 февраля 2015 г.
6.	Электронная библиотечная система ibooks.ru	www.ibooks.ru	Договор ЗАО «АВбукс» от 18.09.2014 № 568/03/14 от 18 сентября 2014 г. Срок действия договора с 01 ноября 2014 г. по 31 октября 2015 г.
7.	Электронная библиотечная система znanium.com	www.znaniium.com	Договор ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» от 22.08.2014 № 507/03/14 Срок действия договора с 01 сентября 2014г. до 31 августа 2015г.
8.	Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки	http://diss.rsl.ru	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» (РГБ) Договор от 20.09.2012 № 95/04/1005 (по 19.09.2013)

5.3. Материально–техническая база

Российский университет кооперации, реализующий образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) располагает необходимой материально–технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно–исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации образовательной программы высшего образования перечень материально–технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), кабинеты для занятий по иностранному языку (оснащенные лингафонным оборудованием), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет), компьютерные классы.

Университет обеспечен необходимыми специализированными комплектами лицензионного программного обеспечения для освоения материала изучаемых дисциплин по профилю «Технология и организация ресторанного дела».

В учебном процессе используются лицензионные программные средства Microsoft Office 2003, 2010, 2013 Microsoft Windows XP, 7, 8; КонсультантПлюс; Microsoft Windows Server 2003/2008/2012; SQL Server 2008/2012; Антивирус Касперского 6.0; NetOp Vision Pro; подписка Microsoft DreamSpark Premium (программное обеспечение Microsoft для учебного процесса

<http://www.dreamspark.ru/>); Project Expert Tutorial 7.21; Audit Expert Tutorial 4.1; CorelDraw Graphics Suite X6 Classroom License; Adobe Design Standard CS6 Russian AOO License CLP Level 1; Autodesk Education Master Suite 2011; MathCad Education – University Edition; GPSS World Student Version; ArisEspress; ColorPen; набор программного обеспечения для проведения испытаний по программам Отделения международных экзаменов Кембриджского университета InternationalDiplomain IT SkillsStandard и InternationalDiplomain IT SkillsProficiency; Sanako Study 1200; Statistica 6.0; Налогоплательщик; 1С:Предприятие 8. (версия платформы – 8.2) (Бухучет); 1С: Предприятие 8.2 (Управление торговлей); 1с предприятие 8.2; Зарплата и управление персоналом; Альт-Финансы; Альт-Инвест Прим; БЭСТ-маркетинг.

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

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников

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

В Российском университете кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально–культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Современному выпускнику вуза для получения квалификации бакалавра экономики необходимы кроме профессиональных компетенций следующие общекультурные компетенции:

- владение культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК–1);
- способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы (ОК–2);
- способность понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире (ОК–3);
- способность анализировать социально–значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем (ОК–4);
- умение использовать нормативные правовые документы в своей

деятельности (ОК–5);

– способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК–6);

– готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК–7);

– способность находить организационно–управленческие решения и готовность за них ответственность (ОК–8);

– способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК–9);

– способность критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК–10);

– осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК–11);

– способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК–12);

– владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК–13);

– владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК–14);

– владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК–15);

– владение средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готов к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК–16).

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);

– Правила внутреннего распорядка обучающихся в Российском университете кооперации (утверждены приказом ректора Российского университета кооперации от 29.04.2014 г. № 445-од);

– Положение о Центре молодежной политики (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 24.07.2013 г. № 638-од);

– Положение о конкурсе «Лучшая студенческая группа года» (утверждено ректора Российского университета кооперации от 14.01.2011 г.);

- Положение о кураторе студенческой группы (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 06.09.2013 г. № 735-од);
- Положение о Совете студенческого самоуправления Российского университета кооперации (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 22.07. 2013 г. № 633-од);
- Положение о Молодежном культурном центре (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 09.02.2015 г. № 144-од).

В Университете сложилась целостная молодежная политика, выработаны принципы ее реализации:

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

Инфраструктура университета, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает: Ученый совет Университета, ученые советы факультетов; Центр молодежной политики; Молодежный культурный центр, студенческие клубы; факультеты и кафедры; кураторов учебных групп; органы студенческого самоуправления.

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

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

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

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

профессии и профессиональных качеств.

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

– Гражданско–патриотическое, которое направлено на активизацию работы в музее, организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров–участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов.

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

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

Для обеспечения развития и функционирования социокультурной среды в университете создана организационная структура, которая включает:

- институт кураторства;
- органы студенческого самоуправления;
- студенческие клубы и творческие коллективы.

Организацией работы со студентами на факультетах руководят заместители деканов.

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

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

К ним относятся:

- молодежно–культурный центр;
- учебно–спортивный комплекс и кафедра физического воспитания;
- музей истории кооперации;
- студенческие исследовательские кружки и секции;
- медпункт;
- санаторий–профилакторий;
- научная библиотека.

Молодежно–культурный центр

Развитию творческих способностей студентов, сохранению лучших традиций, существующих в университете, воспитанию у студентов представлений

о престижности университета способствует молодежный культурный центр. Располагая одним из лучших концертных залов г. Мытищи, МКЦ организует концерты, спектакли для студентов, сотрудников университета и жителей города. Ежегодно проводится около 150 студенческих мероприятий (фестивалей, смотров, конкурсов, конференций и т.д.).

Студенты могут принимать участие в мероприятиях:

- сентябрь – праздник для первокурсников «День знаний»;
- сентябрь – Посвящение в студенты;
- октябрь – Международный День пожилых людей (помощь ветеранам, торжественный вечер);
- ноябрь – смотр–конкурс художественной самодеятельности между факультетами под девизом «Алло, мы ищем таланты»;
- ноябрь – Международный день студентов – гала–концерт, на котором подводятся итоги смотра–конкурса;
- 25 января – День российского студенчества – Татьянин День;
- 14 февраля – День Святого Валентина (праздник проводится в студенческих общежитиях);
- март – апрель – межфакультетский конкурс «Мистер РУК», «Мисс РУК»;
- апрель – ежегодный литературно–музыкальный фестиваль «Творчество молодых»;
- май – праздники, приуроченные ко Дню Победы;
- 9 мая – участие в городском театрализованном шествии, посвященном Дню Великой Победы.

Учебно–спортивный комплекс, кафедра физического воспитания

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

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

На базе учебно–спортивного комплекса РУК созданы все условия для занятий физической культурой и спортом.

Музей истории кооперации

Музей истории кооперации приступил к работе в 1966 году. Цель Музея – пропаганда исторического опыта отечественной кооперации, идей кооперативного движения, нравственных ценностей и принципов кооперации, ее роли в социальной и экономической жизни страны на современном этапе.

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

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

Образовательно-воспитательная работа. В музее проводятся экскурсии для студентов и гостей Российского университета кооперации, в том числе учебные занятия (лекции) по дисциплинам: «Теория и практика кооперации», «Кредитная кооперация». Подготовлена музейная лекция на тему: «Кооперация в годы Великой Отечественной войны» (мультимедиа).

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

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

- история создания и деятельность факультетов, кафедр, институтов и филиалов университета, традиции университета
- международное сотрудничество.

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

Медпункт

Медико-профилактическая работа университета реализуется в следующих направлениях: санаторно-курортное лечение, психологическое консультирование и коррекция, профилактика наркомании и других зависимостей, пропаганда

здорового образа жизни, медико–профилактические мероприятия, улучшение жилищных условий.

Научная библиотека

Научная библиотека университета осуществляет формирование социально–личностных компетенций путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы:

- книжных выставок;
- бесед и обзоров;
- тематических просмотров литературы;
- презентаций книг;
- занятий по экологическому просвещению;
- проведения литературных гостиных и других комплексных мероприятий

культурно–просветительского характера.

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

Научная библиотека уделяет большое внимание формированию культуры здорового образа жизни через организацию выставок, обзоров, бесед посвященных Всемирному дню здоровья, Международному дню по борьбе с наркоманией и др.

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

Для быстрой адаптации студентов 1–го курса всех факультетов к системе высшего образования и формирования основ информационной культуры проводится: тематический обзор книг по специальностям, обучение информационному поиску в электронном каталоге.

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

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

Нормативно–методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в

соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ 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»; в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Российского университета кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 21 февраля 2014 года № 122-од.

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

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

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

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

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы высшего образования

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

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

Требования к государственному экзамену, а также требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской выпускной квалификационной работы определяются Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего

профессионального образования и рекомендациями примерной основной образовательной программой высшего профессионального образования по направлению подготовки «Технология и организация ресторанного дела», решениями Ученого совета Российского университета кооперации, методической комиссией по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела) и выпускающей кафедрой. При этом учитываются особенности предприятий, куда устраиваются на работу выпускники по данному направлению подготовки, заключающиеся в том, что объектами их профессиональной деятельности в подавляющих случаях являются процессы управления организациями различных организационно – правовых форм.

Университетом разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена:

- Положение о государственной итоговой аттестации (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 31.12.2014 г. № 1333-од);

- Программа государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль Бухгалтерский учет, анализ и аудит);

- Положение о выпускных квалификационных работах бакалавра и специалиста (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 17.01.2014 г. № 19-од);

- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки бакалавриата Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела).

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

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

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

Лицам, успешно прошедшим итоговую (государственную итоговую) аттестацию, выдается документ об образовании и о квалификации.

Документ об образовании и о квалификации, выдаваемый лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, подтверждает получение высшего образования следующего уровня и квалификации по направлению

подготовки, относящимся к соответствующему уровню высшего образования: бакалавриат (подтверждается дипломом бакалавра).

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

Развитие системы качества в Российском университете кооперации реализуется через внедрение принципов менеджмента качества.

В ответственность высшего руководства входит:

а) доведение до сведения кафедр важности выполнения требований потребителей, что осуществляется через организацию ректоратом регулярных встреч с работодателями, со студентами и сотрудниками;

б) личное участие в разработке политики и целей в области качества;

в) обеспечения необходимыми ресурсами при проведении различных проектов, связанных с внедрением системы качества.

Качество подготовки выпускников оценивается в соответствии с требованиями ФГОС. Университет имеет государственную лицензию и аккредитацию на реализуемую образовательную программу.

Качество образовательных программ и дипломов гарантируется путем:

– разработки и публикации ожидаемых результатов обучения – составлением компетентностной модели выпускника направлений подготовки в Российском университете кооперации;

– разработки и ежегодного пересмотра рабочих учебных планов образовательных программ; составления и обновления содержания аннотаций по дисциплинам ОПОП;

– обеспечения доступности ресурсов обучения через публикацию учебно-методических материалов в Российском университете кооперации и в локальной сети;

– различных видов поощрений за прогресс и достижения студентов – направления с докладом на конференции и семинары, предоставление индивидуальных планов и графиков обучения и т.д.;

– организации встреч и анкетирования работодателей, представителей рынка труда.

Мониторинг и периодическое обновление образовательной программы; обеспечения компетентности преподавательского состава.

Самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

Системы внешней оценки качества реализации ОПОП (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).