

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



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация

БАКАЛАВР

год набора

Краснодар, 2017

Шубина Л.Н., Стриженко А.В. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа прикладного бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»: общая характеристика. – Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2017. – 40 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа прикладного бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», разработана рабочей группой в составе: Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания; Стриженко А.В., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания; Яковлева Т.В., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332, профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года № 281н; профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н.

Основная профессиональная образовательная программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры техники и технологии общественного питания
от «29» марта 2018 г., протокол № 8

одобрена Научно-методическим советом института
« 20» апреля 2018 г., протокол № 5

утверждена Ученым советом Краснодарского кооперативного института
(филиала) Российского университета кооперации
от «30» мая 2018 г., протокол №7

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы	5
1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	6
1.3. Объем основной профессиональной образовательной программы	6
1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам	7
1.5. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы	8
1.6. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	8
1.7. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы	10
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу	11
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	11
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	11
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников	12
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников	12
3. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	15
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	20
4.1. Организационно-педагогические условия для реализации основной профессиональной образовательной программы	20
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	21
4.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	23

5.Содержание основной профессиональной образовательной программы, формы аттестации	24
5.1. Календарный учебный график	24
5.2. Учебный план	24
5.3.Рабочие программы дисциплин (модулей) с оценочными материалами (фонд оценочных средств)	26
5.4.Программы практик	26
6.Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы	30
6.1. Программа государственной итоговой аттестации	31
6.2. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	32
7.Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	34
7.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов	34
7.2.Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов	35
7.3. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов	36
7.4.Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов	37
8.Методические материалы	38
9.Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы	39
Приложения	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы

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

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

- Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года № 281н;

- Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н;

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 года, № ДЛ-1/05в.

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

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин, курсов, дисциплин (модулей);
- рабочих программ учебной и производственной практик;
- программы государственной итоговой аттестации;
- фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся;
- методических рекомендаций: по организации самостоятельной работы

студентов, по выполнению курсовых работ (курсовых проектов), выпускных квалификационных работ, по применению интерактивных форм обучения студентов; по применению балльно-рейтинговой системы контроля и оценки результатов учебной деятельности студентов.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

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

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

Обучение по программе бакалавриата, осуществляется в заочной форме обучения.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3. Объем основной профессиональной образовательной программы

Объем основной профессиональной образовательной программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.)

Срок получения образования по программе:

- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, срок обучения увеличен на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения, и составляет 4 года 6 месяцев;

- в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, при ускоренном обучении по

индивидуальному учебному плану на базе среднего профессионального образования составляет 3 года 6 месяцев;

- при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок обучения может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Объем образовательной программы, реализуемой за один учебный год по заочной форме обучения, не включая объем факультативных дисциплин, определяется учебным планом, различается для каждого учебного года и составляет не более 75 з.е.

Объем образовательной программы, реализуемой за один учебный год, не включая объем факультативных дисциплин, при заочной форме ускоренного обучения по индивидуальному учебному плану (не включая объем дисциплин (модулей) и практик, зачтенных на основании представленных обучающимися документов о предыдущем образовании) определяется индивидуальным учебным планом, различается для каждого учебного года и составляет не более 75 з.е.

Зачетная единица для данной образовательной программы эквивалентна 36 академическим часам при продолжительности академического часа 45 минут.

1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам

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

1.5. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов института (филиала), основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Краснодарском кооперативном институте (филиале) РУК, ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные), и является программой прикладного бакалавриата.

В качестве основных видов профессиональной деятельности, программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ориентирована на производственно-технологическую и маркетинговую виды деятельности, что определяет направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

1.6. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года №1061 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки высшего образования» в последней редакции;

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 года № 301 « Об утверждении Порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 года № 1н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года № 281н;

- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н;

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

- Положение о Краснодарском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

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

Для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программа прикладного бакалавриата), абитуриент должен иметь уровень образования не ниже среднего общего образования, подтверждаемый документом установленного образца о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

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

- сетевые и крупные предприятия питания и отели;
- крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

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

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Вид (ы) профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники Краснодарского кооперативного института (филиала) РУК, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»:

- производственно-технологическая;
- маркетинговая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников

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

- производственно-технологическая деятельность:
- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

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

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

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

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

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

выявление требований потребителей к качественным характеристикам

питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

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

Выпускник Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать, дополнительно к основным, следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения;

маркетинговая деятельность:

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

3. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

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

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

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

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

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

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

питания», и с учетом требований профессиональных стандартов: 33.008 Руководитель предприятия общественного питания; 33.011 Повар должен обладать, дополнительно к основным, заданными ФГОС высшего образования, следующими дополнительными профессиональными компетенциями (вузовскими – ДПК):

производственно-технологическая деятельность:

- способностью организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения (ДПК-1);

маркетинговая деятельность:

- способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ДПК-2).

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

Таблица 1- Соотношение дополнительных профессиональных компетенций и видов профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные задачи	Дополнительные профессиональные компетенции (выпускник должен обладать):
Производственно-технологическая	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания 1. Планирование процессов основного производства организации питания 2. Организация и координация процессов основного производства организации питания 3. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	ДПК-1- способностью организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения

<p>Маркетинговая</p>	<p>Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>1. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>2. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>3. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ДПК-2 - способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг</p>
----------------------	--	--

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных блоков ОПОП представлена в Приложении 2.

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

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

4.1. Организационно-педагогические условия для реализации основной профессиональной образовательной программы

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

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

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, по данной основной профессиональной образовательной программе, составляет не менее 70%.

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

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

Сведения о педагогических работниках Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, участвующих в реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» приведены в Приложении 9.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям). Содержание учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и в электронной информационно-образовательной среде института.

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

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность 100% доступа к ЭБС университета, института (филиала).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам (модулям).

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

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Для обучающихся обеспечен доступ к виртуальным тренажерам, информационным справочным и поисковым системам. Оснащенность ОПОП лицензионными программами приведена в Таблице 2.

Таблица 2 - Оснащенность ОПОП лицензионными программами

<p>Свободно распространяемое программное обеспечение</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dev-C++ (свободная интегрированная среда разработки приложений); • DataGrip (кросс-платформенная IDE для работы с MySQL, PostgreSQL, Oracle, SQL Server, Sybase, DB2, SQLite, HyperSQL, Apache Derby и H2); • PhpStorm (интегрированная среда разработки на PHP с интеллектуальным редактором); • PyCharm (интеллектуальная Python IDE с полным набором средств для эффективной разработки на языке Python); • WebStorm (среда для разработки на JavaScript); • PascalABC.NET (язык программирования); • MyTestX (компьютерное тестирование); • NVDA (программа для лиц со слабым зрением, помогает работать с компьютером); • Консультант Плюс (сопровождение в рамках поддержки Российского образования)
<p>Лицензионное программное обеспечение</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desktop School ALNG LicSARk MVL; • 1С: Предприятие; • Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; • Sanako Study 700 Лингафонный программный комплекс.

4.3 Материально-технической обеспечение реализации основной профессиональной программы

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ/курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Для проведения занятий семинарского типа используются лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Материально-техническая база Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации соответствует действующим противопожарным правилам и нормам, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

5. Содержание основной профессиональной образовательной программы, формы аттестации

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

5.1. Календарный учебный график

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

5.2. Учебный план

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

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

Учебный план предусматривает изучение следующих блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки

высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации

В базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень базовых дисциплин в объеме 109 зачетных единиц.

В вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» приведен перечень дисциплин вариативной части для обязательного изучения и дисциплин по выбору обучающихся в объеме 92 зачетные единицы.

Объем дисциплин (модулей) по выбору обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов, составляет 31,5% объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата.

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

базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» в виде дисциплины «Физическая культура и спорт», объем которой составляет 2 зачетные единицы;

- элективных дисциплин по физической культуре и спорту: настольный теннис; шашки, шахматы; адаптивная физическая культура – в объеме 328 часов.

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

Объем Блока 2 «Практики» составляет 33 зачетных единиц.

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

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

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

5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей) с оценочными материалами (фонд оценочных средств)

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) составлены научно-педагогическими работниками кафедр института (филиала) в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 года №301.

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

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

5.4. Программы практик

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

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

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) РУК реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383.

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

Практика проводится в форме контактной работы, предусматривающей групповую и (или) индивидуальную работу обучающихся с научно-педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы.

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

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

- Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий;

- Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности .

Задачами учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;

- овладение профессиональными умениями и навыками в производственно-технологической деятельности, в том числе первичными навыками использования информационных технологий;

- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;

- изучение практической деятельности организаций;

- подготовка материалов по теме индивидуального задания кафедры;

- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ (курсовых проектов) по учебным дисциплинам.

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

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

При реализации основной профессиональной образовательной

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

- Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности;
- Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (маркетинговой деятельности);
- Преддипломная практика.

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

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- расширение и углубление профессиональных знаний в сфере избранной специальности;
- овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению профессиональной подготовки;
- изучение производственно-технологической и маркетинговой деятельности, организационной структуры предприятия и содержания работы специалистов служб предприятий;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и любви к избранной профессии;
- получение дополнительной информации, необходимой для написания курсовых работ (курсовых проектов), рефератов и других творческих заданий.

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

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

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

Прохождение всех видов и типов производственной практики

осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Краснодарским кооперативным институтом (филиал) Российского университета кооперации и соответствующей организацией (учреждением) по профилю подготовки бакалавра, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студента.

Способы проведения производственных практик: стационарная, выездная.

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

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

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

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми институт имеет заключенные договоры, представлен в Таблице 3.

Таблица 3 - Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми институт имеет заключенные договоры

№ п/п	Наименование, юридический адрес организации, с которой институтом заключен договор
1	ООО «Бургер-Кинг», г. Краснодар, ул. Красная, 160
2	ООО «Любо-Дорого», г. Краснодар, ул. Пушкина, 16
3	ООО «КОРУС», г. Краснодар, ул. Чапаева, 85
4	Потребительский кооператив «Кооператор Кубани», г. Краснодар, Ул. Рашпилевская, 106

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень

бакалавриата), оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы направленности (профиля) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования осуществляется в соответствии с локальными нормативными документами Института (Приложение 10).

6.1. Программа государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме контактной работы и самостоятельной работы обучающихся в объеме 20 часов.

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

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

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

- производственно-технологическая деятельность;
- маркетинговая деятельность.

Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации руководствуется требованиями к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) от 12 ноября 2015 г. № 1332;

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

- Программой государственной итоговой аттестации по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, ежегодно утверждаемой ректором Российского университета кооперации;

- Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы по направлению подготовки.

Тематика выпускных квалификационных работ определяются кафедрой техники и технологии общественного питания, ежегодно обновляются и утверждаются ректором Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации. При формировании тематики выпускных квалификационных работ предусмотрена возможность выполнения работ по заказам учреждений и организаций.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует направленности (профилю) программы.

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

6.2. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

- требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственной

итоговой аттестации;

- методические материалы по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, по их оформлению и содержанию;
- перечень источников и литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации.

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

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

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

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

Создание безбарьерной среды в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

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

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

В институте создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Студенты принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении «Я-Волонтер», направленном на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

7.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

Для обеспечения качественного образования в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации разрабатываются индивидуальные образовательные траектории для данной категории обучающихся, планируется и постепенно осуществляется реконструкция ряда учебных аудиторий и мест общественного пользования для создания безбарьерной среды для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории в учебных корпусах по адресам: г. Краснодар, ул. Парковая, д.5., ул. им. М. Седина, 168/1. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В корпусе предусмотрены комнаты для пребывания сопровождающих лиц. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями. В аудиториях имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. На первом этаже обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Для обеспечения доступности в учебный корпус, расположенный по адресу: г. Краснодар, ул. Восточно-Кругликовская, 49/3, институтом приобретено шагающее кресло-коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом,

с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам.

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

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959. В штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей и сотрудников института, работающих с инвалидами.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной работы.

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

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

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в

письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

7.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

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

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

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

Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах. Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Websitex5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

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

В учебно-методических комплексах по элективным дисциплинам по физической культуре и спорту предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта, разработана тематика рефератов. Предусмотрена возможность реализации дисциплины по адаптивной физической культуре.

8. Методические материалы

Методические материалы, обеспечивающие проведение всех видов учебных занятий: методические рекомендации по выполнению курсовых работ, программы всех видов практик, методические рекомендации по самостоятельной работе студентов при изучении дисциплин, предусмотренных учебным планом, методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных (дипломных) работ.

Содержание учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и в электронной информационно образовательной среде института (филиала).

Каждый обучающийся обеспечен неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

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

Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

на 20__ - 20__ учебный год

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

Изменения в основную профессиональную образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Ученого совета Российского университета кооперации

«__» _____ 20__ г. протокол № ____

Проректор по учебной работе _____/_____ /

9. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на основную профессиональную образовательную программу.
2. Матрица компетенций ОПОП
3. Рабочий учебный план
4. Календарный учебный график
5. Рабочие программы дисциплин (модулей) с оценочными материалами (фонд оценочных средств)
6. Программы учебных и производственных практик с фондами оценочных средств.
7. Программа государственной итоговой аттестации
8. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся
9. Сведения о педагогических работниках Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, участвующих в реализации прикладной бакалаврской программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"
10. Методические и иные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

