

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

Утверждаю  
Ректор  
  
А.А. Максаев  
  
« 18 » апреля 2019 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ

Направление подготовки

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа прикладной магистратуры

Направленность (профиль) программы

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ  
КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Квалификация

Магистр

2019

Стриженко А.В., Шубина Л.Н., Яковлева Т.В. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа прикладной магистратуры) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»): общая характеристика. – М.: Российский университет кооперации, 2019. – 43 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (программа прикладной магистратуры) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции») разработана рабочей группой в составе: Стриженко А.В., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, Шубина Л.Н., к.т.н., профессор кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, Яковлева Т.В., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 года № 1482, профессионального стандарта 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 года № 292н.

Основная профессиональная образовательная программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от «29» марта 2019 г., протокол № 8

одобрена Научно-методическим советом института от «16» апреля 2019 г., протокол № 5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от «18» апреля 2019 г., протокол №4

## 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
1.2.1.Срок освоения основной профессиональной образовательной программы	6
1.2.2.Объем основной профессиональной образовательной программы	7
1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам	7
1.4.Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	8
1.5.Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы	9
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы	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
2.5.Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы	15
3.Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	16
4.Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	19
4.1.Сведения о научно-преподавательских работниках, привлекаемых для реализации основной профессиональной образовательной программы	19
4.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	20
4.3.Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	24

5.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	25
5.1.Учебный план	25
5.2. Календарный учебный график	28
5.3.Рабочие программы дисциплин (модулей)	28
5.4.Программы практик	29
6.Характеристика среды института, обеспечивающей формирование общекультурных компетенций и социально-личностного развития выпускников основной профессиональной образовательной программы	32
7.Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы	34
7.1.Программа государственной итоговой аттестации	35
7.2.Фонд оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации	37
8.Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	38
8.1.Организация учебного процесса, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов	38
8.2.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 инвалидов	40
9.Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы	42
Приложения	43

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), реализуемая Краснодарским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации, представляет собой согласованную в установленном порядке и утвержденную ректором Российского университета кооперации систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 года № 1482.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки и включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы дисциплин (модулей);
- программы учебной и производственной практики, в том числе научно-исследовательской работы (НИР) и преддипломной практики;
- программу государственной итоговой аттестации;
- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

ОПОП высшего образования ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию образовательной программы.

ОПОП высшего образования реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников института.

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

## 1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Миссия основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) – подготовка высококвалифицированных и конкурентоспособных специалистов предприятий питания различных типов, имеющих функции кулинарного производства различных форм собственности.

Целью основной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в том числе дополнительных, установленных институтом, позволяющих выпускнику обеспечить эффективную производственно-технологическую и маркетинговую деятельность предприятий и организаций различных форм собственности.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

### 1.2.1. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Обучение по данной образовательной программе магистратуры осуществляется в заочной форме обучения.

Срок получения образования по программе магистратуры:

- 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 2 года 5 месяцев;

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

### 1.2.2. Объем основной профессиональной образовательной программы

Объем основной профессиональной образовательной программы составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры при ускоренном обучении по индивидуальному учебному плану.

Объем образовательной программы, реализуемой за один учебный год по очной форме обучения, не включая объем факультативных дисциплин, составляет 60 з.е.

Объем образовательной программы, реализуемой за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.е.

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

### 1.3.Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», при успешном освоении образовательной программы высшего образования – программы магистратуры, выпускнику присваивается квалификация – МАГИСТР.

#### 1.4. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 года № 1482;

- 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»;

- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года №ОЛ/056 по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов;

- Профессиональный стандарт 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, утвержденный приказом Министерства труда



и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 г. № 292н;

- 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».

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

К освоению основной профессиональной образовательной программы – программе магистратуры допускается лица, имеющие высшее образование любого уровня, наличие которого подтверждено документом установленного образца:

- документ об образовании или об образовании и о квалификации образца, установленного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, или федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения, или федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере культуры;

- документ об образовании и о квалификации образца, установленного федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова» и федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный университет».

- документ об образовании или об образовании и о квалификации, выданный частной организацией, осуществляющей образовательную деятельность на территории инновационного центра «Сколково»;

- документ (документы) иностранного государства об образовании или об образовании и о квалификации, если указанное в нем образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования (далее - документ иностранного государства об образовании).

Порядок приема на обучение по образовательной программе по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции») регламентируется соответствующими приказами Министерства образования и науки Российской Федерации и локальными актами Российского университета кооперации.

## 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу прикладной магистратуры включает:

обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;

научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, образовательной организацией определены основные виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие данную программу магистратуры:

- производственно-технологическая;
- маркетинговая.

#### 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу магистратуры по данному направлению подготовки, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа прикладной магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда;

политика закупок продуктов и управление запасами;

стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям;

маркетинговая деятельность:

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;

контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;

оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

Выпускник Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, должен быть готов решать, дополнительно к основным, следующие профессиональные задачи:

определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса;

- планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания.

## 2.5. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемая в Краснодарском

кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации, ориентирована на практико-ориентированные прикладные виды профессиональной деятельности как основные, и является программой прикладной магистратуры.

В качестве основных видов профессиональной деятельности, программа магистратуры по данному направлению подготовки, ориентирована на производственно-технологическую и маркетинговую виды профессиональной деятельности, что определяет направленность (профиль) программы прикладной магистратуры «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

В результате освоения программы прикладной магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции») у выпускников должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

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

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

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

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу прикладной магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими



видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа прикладной магистратуры:

производственно-технологическая деятельность:

готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

маркетинговая деятельность: готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ГЖ-25);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).

Выпускник Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, освоивший программу прикладной магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), с учетом требований профессионального стандарта 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 года № 292н, должен обладать следующими дополнительными профессиональными компетенциями:

- способностью определять этапы технологического процесса, оказывающие влияние на качество продукции и технологического процесса пищевых предприятий малого и среднего бизнеса (ДПК-1);

- способностью планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля на предприятиях питания (ДПК-2).

#### 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП высшего образования, определяемых федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (уровень магистратуры).

##### 4.1. Сведения о научно-педагогических работниках, привлекаемых для реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции») обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников института соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н и профессиональному стандарту 01.004 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 608н.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), привлекаемых к реализации программы магистратуры, составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников института.

Доля научно-педагогических работников (приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее

профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (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 прикладной магистратуры, составляет не менее 65 процентов.

Доля научно-педагогических работников (приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу прикладной магистратуры, составляет не менее 20 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы прикладной магистратуры данной направленности (профиля) осуществляется штатным научно-педагогическим работником института, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и на международных конференциях.

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

Основная образовательная программа - программа прикладной магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем 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>	<p>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);          MyTestX (компьютерное тестирование);          NVDA (программа для лиц со слабым зрением, помогает работать с компьютером);          Консультант Плюс (сопровождение в рамках поддержки Российского образования)</p>
<p>Лицензионное программное обеспечение</p>	<p>Desktop School ALNG LicSARk MVL;          1С: Предприятие;          Kaspersky Endpoint Security для бизнеса;          Sanako Study 700 Лингафонный программный комплекс.</p>

#### Электронно-библиотечные системы:

1. Электронная библиотечная система [BOOK.ru](http://BOOK.ru)

2. Электронно-библиотечная система [ZNANIUM.COM](http://ZNANIUM.COM)
3. Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру»
4. Электронно- библиотечная система IPRbooks
5. Электронная библиотека Издательского центра «Академия»
6. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено обеспечение неограниченного доступа к электронным образовательным ресурсам института из любой точки, имеющей подключение к сети «Интернет». 4.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную профессиональную образовательную программу - программу прикладной магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции») располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной и практической подготовки обучающихся предусмотренных учебным планом.

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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

Для проведения занятий лекционного типа, аудитории оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

## 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Содержание и организация образовательного процесса по реализуемой образовательной программе регламентируется ниже следующими документами:

учебным планом;

календарным учебным графиком;

рабочими программами дисциплин (модулей), включающими фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям);

программами практик (учебной, производственной (в том числе научно-исследовательская работа - НИР), преддипломной практики), включающими фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам;

программой государственной итоговой аттестации;

фондом оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

### 5.1. Учебный план

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры).

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

В плане указан общий объем дисциплин, практик, в том числе научно-исследовательская работа (НИР), а также формы промежуточной аттестации. Объем каждой дисциплины, практик указывается в академических часах и в зачетных единицах.

Учебный план предусматривает изучение следующих блоков:

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

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который включает практики, относящиеся к её вариативной части.

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

Объем базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» составляет 22 зачетных единицы.

Дисциплины Философия познания, Профессиональный иностранный язык, Психология самореализации личности реализуются в базовой части образовательной программы.

Объем дисциплин (модулей) по выбору обучающихся, составляет 47,3% объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет не более 30 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

Объем Блока 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» составляет 51 зачетную единицу.



Объем Блока 3 «Государственная итоговая аттестация» составляет 9 зачетных единиц и включает подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Базовая часть образовательной программы является обязательной вне зависимости от направленности образовательной программы, обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение и углубление компетенций, установленных федеральным государственным образовательным стандартом в соответствии с определенными видами профессиональной деятельности, а также на формирование у обучающихся компетенций, установленных институтом дополнительно к компетенциям, установленным федеральным государственным образовательным стандартом.

Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью (профилем) образовательной программы прикладной магистратуры. Набор дисциплин (модулей) вариативной части, в том числе дисциплин по выбору обучающихся, их объем, содержание и порядок изучения обучающимися, установлен Ученым советом Российского университета кооперации с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень магистратуры) и соответствующего профессионального стандарта.

С целью расширения и углубления научных и прикладных знаний студентов, институтом реализуются факультативные дисциплины: «ФТД.01 Теория и практика кооперации», «ФТД.02 Креативные коммуникации в управлении». Дисциплины относятся к вариативной части ОПОП, и являются необязательными для изучения.

## 5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), по периодам осуществления видов учебной деятельности и периодам каникул.

Календарный учебный график являются составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»).

### 5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

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

В состав основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), 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.

- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических 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).

#### 5.4. Программы практик

Практика является важной составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в том числе дополнительных компетенций, установленных В Краснодарским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации.

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации практическая подготовка обучающихся реализуется на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 № 1383.

В состав основной профессиональной образовательной программы - программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции») входят программы производственной практики (в том числе научно-исследовательская работа - НИР), программа преддипломной практики, каждая из которых включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем;
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

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

При реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы прикладной магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»), предусматриваются следующие типы производственной практики:

- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельностью
- производственная практика, научно-исследовательская работа;
- преддипломная практика.

Способ проведения производственной практики в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации - стационарный.

Преддипломная практика - вид производственной практики, завершающий профессиональную подготовку обучающихся, который проводится после освоения студентами программ теоретического и

практического обучения и предполагает сбор, систематизацию и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика является обязательной.

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

Прохождение всех видов и типов производственной практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между Краснодарским кооперативным институтам (филиалом) Российского университета кооперации и соответствующей организацией (учреждением) по профилю подготовки магистров.

Производственная практика (за исключением преддипломной практики) может проводиться в структурных подразделениях института.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов может производиться 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 соответствующих кафедр и (или) организаций.

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень магистратуры), оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы 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 27,4 часа.

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 магистерской диссертации.

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:

- консультационная и информационно-аналитическая деятельность;
- проектная 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» ноября 2014 г. № 1482;

- 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 19.04.04 Государственное и муниципальное управление, ежегодно утверждаемой ректором Российского университета кооперации;

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

Тематика выпускных квалификационных работ определяются кафедрой экономики и финансов, 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного 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;
- 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 Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

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

## 8.Методические материалы

Методические материалы, обеспечивающие проведение всех видов учебных занятий представлены в Приложении 10.

—

9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год

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

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Проректор по учебной работе \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, (направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции»).
10. Методические и иные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

—