

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ(ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Утверждено
Ученым советом
протокол от «18» апреля 2024 г. № 9
Ректор _____ Набиева А.Р.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**направленность (профиль)
«Инновационные технологии управления
качеством пищевой продукции»**

**Квалификация
Магистр**

для набора 2024 года

**Типы задач профессиональной деятельности:
технологический
организационно-управленческий**

формы обучения: заочная

2024

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции». – Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2024.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. N 1028, профессионального стандарта 40.010 «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июля 2021 года N 480н.

Основная профессиональная образовательная программа разработана совместно с представителями работодателей:

Директор ООО «КОРУС»



Р.С. Карпенко

Директор ООО «Бизнес Групп»,
ресторан «Барашки»



Б.Р. Киржанова

обсуждена кафедрой техники и технологии общественного питания

одобрена Научно-методическим советом Института от «04» апреля 2024 г., протокол № 1

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «18» апреля 2024 г., протокол № 9.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

1.3. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной образовательной программе высшего образования

6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы

Учебный план

Календарный учебный график

Рабочие программы дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)

Рабочие программы практик с фондами оценочных средств

Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондами оценочных средств

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ООП ВО

III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы:

1. Общие положения

1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции» (далее – ООП, программа магистратуры), разработана с учётом профессиональных стандартов, анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников, а также материально-технических и кадровых требований, представленных в ФГОС ВО.

Целью основной профессиональной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией на основе квалификационных требований для замещения должностей государственной гражданской службы с учетом области и вида профессиональной служебной деятельности, а также профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, имеет направленность (профиль) «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

Обучение по программе магистратуры осуществляется в заочной форме обучения. При реализации образовательной программы могут применяться элементы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Срок получения образования по программе магистратуры, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет: заочной форме обучения - 2,5 года.

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, определяется учебным планом (Приложение 1)

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

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с Федеральным государственным образовательным

стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования», при освоении образовательной программы выпускнику присваивается квалификация – магистр.

1.3. Нормативные документы для разработки основной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.07.2021N 480н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническому контролю качества продукции»;

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

- локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности;
- Положение о Краснодарском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: профессионального образования, дополнительного профессионального образования; научных исследований);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческий;
- технологический.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
33		Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)
1	40.010	Профессиональный стандарт 40.010 «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденный приказом министерства

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	Организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и управление за текущей деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией стратегических планов развития и операционных планов производства; - формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции; - проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции; - установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; - разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту 	предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты
	технологический	-организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения,

		бюджета; - разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - разработка требований к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве	технологические процессы их производства; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ):

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
33.008	С Стратегическое управление развитием предприятия питания	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания
		С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
		С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии
	D Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания
		D/02.8 Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
		D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

3. Структура и объем основной образовательной программы

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	66 з.е.
Блок 2	Практика	45 з.е.
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9 з.е.
Объем программы магистратуры		120

ООП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы магистратуры относятся:

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 30 процентов общего объема программы магистратуры

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций (с учетом направленности (профиля) ООП).

В Блок 2 «Практика» программы магистратуры входит производственная практика (далее – практика):

1) типы производственной практики:

Производственная практика, организационно-управленческая практика

Производственная практика, технологическая практика

Производственная практика, преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

1) защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода УК-1.2. Способен вырабатывать стратегические действия при проблемных ситуациях
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1.Способен формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления УК-2.2. Способен разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: разработать план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и

		возможностей их устранения, планировать необходимые ресурсы формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК-2.3. Способен осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта, предлагать процедуры и механизмы оценки качества проекта, инфраструктурные условия для внедрения результатов проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Способен организовывать и руководить работой команды УК-3.2. Способен вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Способен применять современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия УК-4.2. Способен применять современные коммуникативные технологии на иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур УК-5.2. Способен осуществлять межкультурное взаимодействие
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности УК-6.2. Способен применять способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Способен разрабатывать на основе проведения стратегического анализа стратегии развития организации, направленную на обеспечение конкурентоспособности организации ОПК-1.2. Способен принимать участие в разработке и управлении проектом, программой осуществления технологических и продуктовых инноваций
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Способен разрабатывать, организовывать и осуществлять проведение мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.2. Способен осуществлять контроль

	проводимых мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Способен проводить оценку рисков, возникающих в процессе производства в организации ОПК-3.2. Способен применять современные методы разработки инновационных технологических решений, применяемых для контроля качества продукции производства
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен применять методы моделирования новых продуктов в процессе производства продукции ОПК-4.2. Способен к проектированию технологических процессов производства продукции
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Способен применять методы научных исследований и владеет навыками их применения ОПК-5.2. Способен на основе анализа и синтеза информации принимать управленческие решения при организационно- технологическом проектировании, направленном на обеспечение ее конкурентоспособности

4.3 Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- контроль и управление за текущей деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией стратегических планов развития и операционных планов производства;	предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты	ПК-1.Способен к разработке концепции и стратегии развития сети предприятий питания на основе эффективного взаимодействия с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ПК-1.1 Способен осуществлять на основании разработанной критериальной системы подбор и отбор контрагентов предприятий с целью организации эффективных логистических каналов ПК-1.2. Способен в рамках стратегии развития предприятия осуществлять анализ, планирование, проведение мероприятий и их контроль направленных на создание и расширение спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания ПК-1.3 Способен к определению стратегических проблем	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н (КОД С/01.7, С/02.7, С/03.7,D/01.8 D/02.8, D/03.8)

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций, направленных на повышение продаж продукции;</p> <p>- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;</p> <p>- установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-</p>		<p>ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания</p>	<p>развития сети предприятий питания и разработки мер по их устранению с целью формирования и реализации конкурентоспособной стратегии предприятий общественного питания</p> <p>ПК-2.1. Способен применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания</p> <p>ПК-2.2. Способен осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>ПК-2.3. Способен применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н (КОД С/01.7, С/02.7, С/03.7, D/01.8 D/02.8, D/03.8)</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;</p> <p>- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту</p>				
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
<p>-организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;</p> <p>- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;</p> <p>- разработка требований к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;</p> <p>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p>	<p>ПК-3. Способен к организации работ по повышению качества продукции на предприятиях сервиса</p>	<p>ПК-3.1 Способен применять стандарты качества продукции производства и обслуживания гостей, осуществлять своевременный контроль качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и собственной продукции производства</p> <p>ПК-3.2 Способен проводить анализ эффективности использования пищевого сырья на предприятиях питания, включая разработку продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью</p> <p>ПК-3.2 Способен осуществлять оценку</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н (КОД С/01.7, С/02.7, С/03.7, D/01.8 D/02.8, D/03.8)</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
продуктов питания и к собственной продукции производства; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве			эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественных продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве, осуществляя поиск путей и разработку способов решения нестандартных производственных задач ,внедря инновационные системы и технологии питания	

5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной образовательной программе высшего образования

Общесистемные требования к реализации образовательной программы

Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания формируется на основе требований к условиям реализации основной образовательной программы высшего образования, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень магистратуры), профессиональными стандартами и дополнительными требованиями Краснодарского кооперативного института (филиала) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции» .

Институт располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции» по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная

итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом. Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Института, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

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 демонстрационные оборудования 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 подготовки, практической подготовки и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования-программа 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.

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017г, регистрационный N 48226), рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации образовательный процесс 2022-2023 учебного года в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации организован в режиме шестидневной рабочей недели смешанного обучения с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей). При необходимости состав программного обеспечения обновляется.

Обучающимся обеспечен неограниченный доступ, в том числе удаленный в случае применения элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, к электронным библиотечным системам, поставляемым Университету на основании ежегодно обновляемых договоров, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Современные профессиональные базы данных (СПБД):

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) <https://rusneb.ru/>
2. Педагогическая библиотека
http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Pedagog/index.php
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" <http://window.edu.ru/>

Информационные справочные системы:

www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

Поисковые системы:

Yandex, Google, Rambler, Yahoo

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».

Кадровые условия реализации 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 педагогических работников Института отвечает квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и

служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Института, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Институтом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Института, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых институтом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Института на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником Института, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), 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 и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Педагогические работники Института систематически проходят повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

Характеристика социокультурной среды института

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы и поддерживаются условия для развития

личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, формирования общекультурных компетенций и социально-личностного развития выпускников.

Воспитательная работа в Краснодарском кооперативном институте (филиале) ориентирована на формирование конкурентоспособных специалистов-профессионалов. Сложилась целостная система молодежной политики, включающая: проектный подход; вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик; учет интересов и потребностей всех групп молодежи в институте на разных ступенях образования; приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов, студенческом самоуправлении; взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества; информационная открытость.

Организационная структура института, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает в себя: Ученый совет института, деканат факультета; Центр молодежной политики; студенческие клубы; кураторов учебных групп; совет студенческого самоуправления.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.

В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям: -профессионально-трудовое: организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, которые направлены на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств, проводится работа по формированию и функционированию трудовых студенческих отрядов; -духовно-нравственное: проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы студенческих дискуссионных клубов, научно-практических конференций. Важное внимание уделено развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности. Формирование творческой активности студентов, развитие их способностей и талантов реализуется через систему клубов, студий и кружков художественной самодеятельности. В институте регулярно проходятся конкурсы студенческого творчества; -гражданско-патриотическое: направлено на активизацию работы в музее, организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов; культурно-эстетическое: осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских и краевых мероприятиях; спортивно-оздоровительное: направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады; участие в

городских и краевых спортивно-оздоровительных акциях. Проводится индивидуальная работа со студентами. В процессе ее реализации осуществляется: обеспечение соблюдения прав студентов; решение вопросов их трудоустройства и занятости; - поддержка талантливой и одаренной молодежи; формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов; пропаганда и создание условий для организации здорового образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма и других зависимостей среди молодежи; воспитание патриотизма, чувства гражданственности и любви к своей семье, малой Родине, России; приобщение молодежи к национальным, государственным, культурным и общечеловеческим ценностям.

Организована системная работа кураторов, проводятся конкурсы на лучшую работу кураторов. Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-этическом возрождении современного российского общества.

Специальные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

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.

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.

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.

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.

6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик путем проведения периодического анкетирования на степень удовлетворенности обучением в вузе.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности осуществляется в рамках оценки качества образовательной программы. Работодатели участвуют в разработке программы магистратуры, что подтверждается рецензиями на основную образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся при необходимости может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 202__ г.

протокол № _____, Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г.
протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 202__ г.
протокол № _____, Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г.
протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 202__ г.
протокол № _____, Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г.
протокол № _____