

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

Утверждаю
Ректор  Козловской В.А.
" 31 " 08 2015 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»
специализация «Технология организации ресторанного дела»

на 2015-2016 учебный год

Квалификация выпускника - инженер

Чебоксары, 2015 год

Содержание

1.Общая характеристика

1.1.Определение образовательной программы высшего образования 260501 «Технология продуктов общественного питания»

1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО 260501 «Технология продуктов общественного питания»

1.3.Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП ВО 260501 «Технология продуктов общественного питания»

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования по направлению 260501 «Технология продуктов общественного питания»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

3. Требования к уровню подготовки выпускника по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

4.1 Календарный учебный график

4.2 Учебный план

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

4.4 Программы практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования 260501 «Технология продуктов общественного питания»

5.1 Кадровое обеспечение ОП подготовки юриста по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение

6. Характеристика социокультурной среды вуза

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы высшего образования 260501 «Технология продуктов общественного питания»

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

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников образовательной программы высшего образования

1.Общая характеристика

1.1.Определение образовательной программы высшего образования 260501 «Технология продуктов общественного питания»

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную, утвержденную и реализуемую в автономной некоммерческой организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» с учётом требований рынка труда, и в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», утвержденным приказом Министра образования Российской Федерации от 23 марта 2000 г. № 183 тех/дс и с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП ВО по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника.

ОП по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» включает в себя: учебный план, учебно-методические комплексы, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Целью образовательной программы является подготовка выпускника, способного решать профессиональные задачи в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной деятельности.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО 260501 «Технология продуктов общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. ФЗ от N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 07.06.2013 N 120-ФЗ, от 02.07.2013 N 170-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 03.02.2014 N 11-ФЗ);

- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»;

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования на 2013-2020 гг.»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры. Приказ Министерства образования и науки РФ от № 1367, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 24.02.2014 года, регистрационный номер 31402;

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО» от 12 сентября 2013 года №1061, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14.10.2013 года, регистрационный номер 30163;

- Приказ Минобрнауки России «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. N 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр"» от 18.11.2013 №1245;

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

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

- Положение о Чебоксарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации, утвержденное ректором Университета;

- Правила внутреннего распорядка Чебоксарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, утвержденные приказом ректора института.

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП ВО 260501 «Технология продуктов общественного питания»

Предшествующий уровень образования абитуриента - среднее полное (общее) образование, среднее специальное образование. Для образовательной программы второго образования - высшее образование.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы высшего образования по направлению 260501 «Технология продуктов общественного питания»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

Производственно-технологическая (осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; организация эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний); организационно-управленческая (организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции; осуществление технического контроля и управление качеством продуктов питания); научно-исследовательская; проектная деятельность.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

При освоении основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности «Технология продуктов общественного питания» присваивается квалификация - инженер.

3. Требования к уровню подготовки выпускника по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

В результате освоения образовательной программы высшего образования выпускник по направлению подготовки 260501.65 Технология продукции общественного питания должен:

знать:

- проблемы научно-технического развития сырьевой базы соответствующей отрасли, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов;

- способы осуществления основных технологических процессов получения готовой продукции в соответствии с профилем подготовки;

- прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции;

- методики расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений;

- основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; классификацию и показатели издержек производства и обращения; источники распределения доходов и прибыли, состояние кадрового обеспечения;

- функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязь;

- объекты, субъекты маркетинга, стратегию ценообразования;

владеть:

- методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;

- методами осуществления технологического контроля, разработки и технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства;

- принципами выбора наиболее рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

- основными методами работы на ПЭВМ с прикладными программными средствами;

- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;

- экономико-математическими методами при выполнении инженерно-экономических расчетов в процессе управления.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график (или график учебного процесса) устанавливает последовательность реализации образовательной программы высшего образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование знаний, умений, навыков. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Образовательная программа подготовки инженера по данной специальности состоит из дисциплин федерального компонента, дисциплин регионального (вузовского) компонента, дисциплин по выбору студента, а также факультативных дисциплин. Дисциплины и курсы по выбору студента в каждом цикле должны содержательно дополнять дисциплины, указанные в федеральном компоненте цикла.

Образовательная программа подготовки экономиста по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» должна предусматривать изучение студентом следующих циклов дисциплин и государственную итоговую аттестацию: цикл ГСЭ – Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины; цикл ЕН – Общие математические и естественно-научные дисциплины; цикл ОПД – Общепрофессиональные дисциплины; цикл СД – Специальные дисциплины; цикл ФТД – Факультативы. Содержание регионального компонента основной образовательной программы подготовки инженера по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» обеспечивает подготовку выпускника в соответствии с квалификационной характеристикой, установленной настоящим Государственным

стандартом.

Срок освоения основной образовательной программы подготовки экономиста по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» при очной форме обучения составляет 260 недель, в том числе:

- теоретическое обучение, включая научно-исследовательскую работу студентов, практикумы, в том числе лабораторные, а также экзаменационные сессии – 153 недели;

- экзаменационные сессии – не менее 17 недель;

- практика – не менее 14 недель;

в том числе:

- учебная – 4 недели;

- производственная – 6 недель;

- преддипломная – 4 недели.

- итоговая государственная аттестация, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – не менее 16 недель;

- каникулы (включая 8 недель последипломного отпуска) – не менее 38 недель.

Для лиц, имеющих среднее (полное) общее образование, сроки освоения основной образовательной программы подготовки инженера по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случаях сочетания различных форм обучения увеличиваются вузом до одного года относительно нормативного срока, установленного Государственным стандартом. Максимальный объем учебной нагрузки студента - 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Объем аудиторных занятий студента при очной форме обучения не превышает в среднем за период теоретического обучения 27 часов в неделю (без учета занятия по физической культуре и занятий по факультативным дисциплинам).

При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий - не менее 10 часов в неделю.

При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 160 часов в год.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в государственном образовательном стандарте высшего образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания».

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

На данный момент разработаны рабочие программы по всем учебным дисциплинам учебного плана основной образовательной программы. Рабочие программы рассмотрены и утверждены на заседаниях кафедр и на учебно-методическом совете института. Дидактические единицы ГОС в учебных программах отражены полностью. Структура рабочих программ по образовательным программам ОП ВО соответствует нормативам, установленным ГОС ВПО.

4.4 Программы практик

В соответствии с ГОС ВПО учебная практика проводится в учебно-производственных лабораториях института или промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, занимающихся производством и реализацией кулинарной продукции, на заводах по производству детского питания, консервных заводов по производству консервов и пищевых концентратов, на предприятиях по производству соков и пищевых концентратов.

В процессе прохождения практики студенты знакомятся с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучает торгово-технологическое оборудование и основные технологические операции производства и установить их влияние на формирование качества готовых изделий, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов; изучает ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, изучает основные виды документов и др. вопросы указанные в программе.

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоритических знаний и формирования практических навыков специалиста. Целью данной практики является помощь студенту в сборе необходимого материала для выполнения ВКР специалиста. Преддипломную практику студенты проходят на предприятиях общественного питания, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации или других местах.

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы высшего образования 260501 «Технология продуктов общественного питания»

5.1 Кадровое обеспечение ОП подготовки юриста по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

Реализация основных образовательных программ специалитета обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет не менее 50 процентов, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора должны иметь не менее восьми процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 50 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу привлечено не менее пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

До 10 процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 5 последних лет.

Доля преподавателей из числа внешних совместителей, привлекаемых к учебному процессу по дисциплинам профессионального цикла, не более 50 процентов.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам.

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

Учебно-методическое обеспечение включает полный перечень актуальных учебников, учебных пособий и других материалов, имеющихся в библиотеке института и доступных студентам.

Каждая дисциплина федерального компонента государственного стандарта обеспечена не менее чем одним учебником на одного обучающегося. Методическое обеспечение учебного процесса включает также внутривузовские издания и разработки:

методические указания и рекомендации, конспекты лекций, компьютерные обучающие программы, тесты и др.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создан фонд контрольных заданий для оценки качества подготовки специалистов. Контрольные задания используются для регулярного проведения самоанализа работы, а также при аттестации специальности и вуза, они включают операционные формы заданий, вопросов, тестов, задач, которые позволяют оценить уровень знаний, навыков и умений, их соответствие положениям настоящего стандарта и квалификационным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданным за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждых 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальное, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Печатных изданий более 19 тысяч экземпляров, периодических изданий - 3 наименования. Объем фонда основной и дополнительной учебной литературы, имеющей грифы различного уровня соответствует нормам, установленным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.10.2010г. №986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ в сети Интернет.

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

5.3. Материально-техническое обеспечение

Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6. Характеристика социокультурной среды вуза

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

В Чебоксарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

Концепция формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных качеств обучающихся, определяется следующими документами:

- Концепция воспитательной работы Российского университета кооперации (утверждена решением Ученого совета университета от 17.01.2013, протокол № 2);
- Положение о конкурсе «Лучшая студенческая группа года» (утверждено приказом ректора от 14.06.2011);

- Положение о конкурсе «Обучение за счет университета» (утверждено приказом ректора от 11.05.2013 № 522-од);
- Положение о Совете студенческого самоуправления Российского университета кооперации (утверждено приказом ректора от 22.07.2013 № 633-од);
- Положение о центре молодежной политики (утверждено приказом ректора от 24.07.2013 № 638-од) и т.д.

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

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

Инфраструктура института, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает: Совет филиала, центр молодежной политики; студенческие клубы; кураторов учебных групп; органы студенческого совета самоуправления.

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

Координационным органом, разрабатывающим стратегию развития молодежной политики института, обеспечивающим взаимодействие структурных подразделений является центр молодежной политики.

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

- Профессионально-трудовое, в рамках которого организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, направленные на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств.
- Духовно-нравственное, в рамках которого проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы студенческих дискуссионных клубов, научно-практических конференций. Важное внимание уделяется развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности.
- Гражданско-патриотическое, которое направлено на организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов.
- Культурно-эстетическое, которое осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских мероприятиях.

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

Обеспечение развития и функционирования социокультурной среды в филиале включает:

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

Социокультурная среда института включает направления, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов.

– Развитию творческих способностей студентов, сохранению лучших традиций, существующих в университете, воспитанию у студентов представлений о престижности университета способствует отдел молодежной политики. В филиале организуются концерты, спектакли для студентов, сотрудников университета и жителей города. Студенты могут принимать участие в различных мероприятиях:

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

– В институте проводятся различные турниры и соревнования. Спортсмены института принимают активное участие в фестивалях студенческого спорта. Ежегодно студенческие спортивные команды института участвуют в спортивных мероприятиях различного уровня.

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

– Медико-профилактическая работа института реализуется в следующих направлениях: психологическое консультирование и коррекция, профилактика наркомании и других зависимостей, пропаганда здорового образа жизни, медико-профилактические мероприятия.

– Библиотека института осуществляет формирование социально-личностных качеств путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы: книжных выставок, бесед и обзоров, тематических просмотров литературы, презентаций книг и др.

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

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

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

Библиотека института осуществляет формирование социально-личностных качеств путем использования разнообразных форм и методов библиотечной работы:

- книжных выставок;

- бесед и обзоров;
- тематических просмотров литературы;
- презентаций книг;
- занятий по экологическому просвещению;
- проведения литературных гостиных и других комплексных мероприятий культурно-просветительского характера.

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

Преподавателями филиала активно 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.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы высшего образования специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания»

Оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательной программе высшего образования осуществляется в соответствии с нормативными документами Министерства образования и науки РФ и документами университета.

Институт обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

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

В соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования 260501 «Технология продуктов общественного

питания» и рекомендациями примерной образовательной программой высшего образования для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды контрольных средств. Эти фонды включают:

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

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

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников образовательной программы высшего образования

Итоговая государственная аттестация экономиста по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» включает выпускную квалификационную работу и государственный экзамен, позволяющий выявить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач. Выпускная квалификационная работа экономиста по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» представляет собой законченную разработку актуальной экономической проблемы и включает в себя как теоретическую часть, где студент демонстрирует знания основ экономической теории по разрабатываемой проблеме и практическую часть, в которой показывает умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин для решения поставленных в работе задач.

Тематику дипломных работ устанавливает выпускающая кафедра. В тематику в обязательном порядке должны включаться актуальные вопросы в области функционирования предприятий питания, учитывая специализацию и профиль дисциплин по выбору.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» соответствует видам и задачам профессиональной деятельности. Она представлена в печатной форме с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией.

ВКР выполняется под руководством опытного специалиста - преподавателя или специалиста практика. ВКР содержит реферативную часть, отражающую общую профессиональную эрудицию автора, а также самостоятельную исследовательскую часть, выполненную индивидуально или в составе творческого коллектива по материалам, собранным или полученным самостоятельно студентом в период прохождения производственной практики. Темы ВКР могут быть предложены кафедрой или самими студентами, а также организациями - заказчиками исходя из их научно-практических потребностей с учетом квалификационных требований к выпускникам данной специальности.

Самостоятельная часть ВКР является законченным исследованием, свидетельствующим об уровне профессиональных компетенций автора. Выпускная квалификационная работа свидетельствует о способности и умении выпускника:

- решать практические задачи на основе применения теоретических знаний;
- вести поиск и обработку информации из различных видов источников;
- применять практические навыки в сфере профессиональной деятельности;
- решать поставленные задачи с использованием аналитических методов с помощью современных информационных технологий;
- грамотно и логично излагать материал, делать обоснованные выводы по результатам исследования.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с заявками организаций и предприятий в сфере профессиональной деятельности и на базе

производственных практик студентов Защита выпускной квалификационной работы завершает итоговую государственную аттестацию и проводится в форме публичного доклада по результатам исследования и обсуждения его государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) при участии студента выпускника. Соответствие его подготовки совокупному ожидаемому результату образования в целом оценивается на основании индивидуального мониторинга качества его результатов образования и оценки практических результатов самостоятельной профессиональной деятельности в ходе подготовки выпускной квалификационной работы.

Требования к государственному междисциплинарному экзамену.

Содержание государственного междисциплинарного экзамена установлены институтом.

Государственный экзамен проводится в виде итогового междисциплинарного экзамена по специальности.

Итоговый междисциплинарный экзамен по специальности наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин учитывает также общие требования к выпускнику, предусмотренные Государственным стандартом.

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

В целях обеспечения качества подготовки обучающихся функционирует система менеджмента качества, определена политика в области качества на 2011- 2013 гг., сформулированы приоритетные задачи:

- Непрерывное изучение и прогнозирование требований внутренних и внешних потребителей образовательных услуг к качеству образования;
- Совершенствование организации и обеспечения ресурсами образовательной деятельности;
- Повышение удовлетворенности внешних и внутренних потребителей;
- Обеспечение гарантий качества образовательного, научного и воспитательного процессов;
- Развитие системы непрерывного и открытого образования с использованием дистанционных форм обучения;
- Активное взаимодействие с ведущими научными, образовательными и культурными институтами России и за рубежом;
- Ориентация на достижения российских и международных лидеров в области профессионального образования;
- Высокая компетентность и мотивация профессорско-преподавательского состава и вспомогательного персонала;
- Формирование социально-востребованных личностных качеств и ценностей, воспитание духа корпоративности;
- Обеспечение современной технологической среды как для обучающихся, так и для работников филиала;
- Оптимизация затрат;
- Постоянная оценка собственных возможностей и достигнутых результатов по удовлетворению потребностей внутренних и внешних потребителей и заинтересованных сторон;
- Благоприятные социальные условия для обучающихся и работников филиала, обеспечение сохранности здоровья и безопасности.

В филиале ежегодно проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки выпускников в соответствии со стандартами качества предприятия.

Ежегодно по утвержденной программе проводятся внутренние аудиты (проверки) деятельности подразделений, отдельных процессов и видов деятельности, по результатам которых планируются корректирующие и предупреждающие мероприятия,

способствующие повышению качества подготовки специалистов. Компетентность преподавателей отслеживается и оценивается на основе утвержденных в университете регламентов и Положений.

Деятельность профессорско-преподавательского состава Чебоксарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации направлена на непрерывное улучшение качества образования по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания».