

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова  
(ИЭУП)»**



**Утверждаю**

**Ректор**

*Тимирязова А.В.*

**Тимирязова А.В.**

**27 марта 2020 г.**

**протокол Ученого совета №3**

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль подготовки

**«Технология организации ресторанного дела»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

**Нижнекамск, 2020**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. Понятие основной образовательной программы (ООП) бакалавриата, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания .....</b>	<b>6</b>
<b>1.3. Общая характеристика ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» .....</b>	<b>7</b>
<b>1.4. Требования к поступающим.....</b>	<b>9</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....</b>	<b>9</b>
<b>2.1. Область профессиональной деятельности выпускника по направлению 19.03.4 Технология продукции и организация общественного питания .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>10</b>
<b>2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>10</b>
<b>2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>10</b>
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ООП ВО БАКАЛАВРИАТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ООП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....</b>	<b>14</b>
<b>4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ.....</b>	<b>18</b>
<b>СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА».....</b>	<b>18</b>
<b>4.1. Календарный учебный график .....</b>	<b>19</b>
<b>4.2. Учебный план подготовки бакалавра .....</b>	<b>19</b>
<b>4.3. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) .....</b>	<b>20</b>
<b>4.4. Организация практик студентов .....</b>	<b>21</b>
<b>4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников .....</b>	<b>21</b>
<b>5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП .....</b>	<b>22</b>
<b>5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ООП ВО.....</b>	<b>22</b>
<b>5.2. Кадровое обеспечение ООП ВО .....</b>	<b>25</b>

<b>5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ООП ВО .....</b>	<b>26</b>
<b>6. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО - ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ .....</b>	<b>27</b>
<b>7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА</b>	<b>37</b>
<b>8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....</b>	<b>39</b>
<b>9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....</b>	<b>39</b>
<b>10. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ООП ВО .....</b>	<b>43</b>
<b>Приложения</b>	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Понятие основной образовательной программы (ООП) бакалавриата, реализуемой вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»**

Основная образовательная программа высшего образования, реализуемая ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основными пользователями образовательной программы являются:

- Профессорско-преподавательские коллектив Казанского инновационного университета имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП), ответственный за реализацию основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- Обучающиеся, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению основной образовательной программы по данному направлению подготовки, а также абитуриенты Университета;
- Ректор Казанского инновационного университета имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП), проректоры, иные должностные лица, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- Государственные экзаменационные комиссии, осуществляющие оценку качества подготовки выпускников;
- Объединения специалистов и работодателей, саморегулируемые организации в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- Органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;

- Уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования;
- Уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе высшего образования.

В настоящей программе используются следующие сокращения: ВО - высшее образование; ООП - основная образовательная программа; ОК - общекультурные компетенции; ОПК - общепрофессиональные компетенции; ПК - профессиональные компетенции; ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

В настоящей программе используются следующие термины и определения:

- **вид профессиональной деятельности** - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;
- **программа академического бакалавриата** - ориентирована на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные);
- **зачетная единица** - мера трудоемкости образовательной программы;
- **компетенция** - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;
- **модуль** - совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;
- **направление подготовки** - совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области;
- **объект профессиональной деятельности** - системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;
- **область профессиональной деятельности** - совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;
- **основная образовательная программа бакалавриата** - совокупность учебно-методической документации, включающей в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;
- **профиль** - направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

- **результаты обучения** - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции;

## **1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Основная образовательная программа (ООП) разработана на основе:

- Федерального закона Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);

- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181 -ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 апреля 2017 г. №301 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12 ноября 2015 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.12.2015 г., регистрационный № 40082);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 № 1383;

- Методические рекомендации к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Минобрнауки России от 08.04.2014 № АК44/05вн);

- Нормативно-методических документов Министерства образования и науки РФ;

- Устава ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)».

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты),

организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

### **1.3. Общая характеристика ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»**

Целью ООП ВО является профессиональная подготовка выпускника в соответствии с уровнем развития технологий и техники в индустрии питания, формирование технически грамотной, социально-ответственной личности.

В области воспитания общими целями основной образовательной программы являются: формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения общими целями являются:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических, и естественнонаучных знаний;

- получение высшего профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно работать на предприятиях общественного питания, проводить разработки исследования, направленные на создание новых конкурентоспособных видов пищевых продуктов; разрабатывать эффективные способы организации и обслуживания населения услугами общественного питания, технологического и технического оснащения предприятий питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания;

- обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

### **Язык образования**

Образовательная деятельность по программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

## Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	213
	Базовая часть	130
	Вариативная часть	83
Блок 2	Практики	21
	Вариативная часть	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
	Базовая часть	6
Объем программы бакалавриата		240

При реализации ООП ВО университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей). Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

### **Сроки освоения и трудоемкость ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»**

Трудоемкость основной образовательной программы составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения. В очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, срок получения образования по программе бакалавриата составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е. В заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, срок получения образования по программе бакалавриата увеличивается на 10 месяцев и составляет 4 года 10 месяцев. При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, срок получения образования по программе бакалавриата составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более 75 з.е.

В объем (годовой объем) образовательной программы не включаются факультативные дисциплины (модули).

#### **1.4. Требования к поступающим**

Требования к поступающим определяются действующим Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» Правилами приема в ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП)».

К освоению образовательных программ допускаются лица, имеющие среднее общее образование или профессиональное образование (среднее профессиональное образование, высшее образование), подтвержденное документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

Прием на обучение по программам бакалавриата лиц, поступающих на базе среднего общего образования проводится по результатам Единого государственного экзамена (ЕГЭ).

Прием на обучение по программам бакалавриата лиц, поступающих на базе профессионального образования (среднее профессиональное образование, высшее образование) производится по результатам вступительных испытаний, проводимых Университетом самостоятельно.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Область профессиональной деятельности выпускника включают в себя:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятия питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объекты профессиональной деятельности выпускника включают в себя:

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

## **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» при обучении в ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

По данной основной образовательной программе ведется подготовка академического бакалавра. В качестве основного вида деятельности выделяется научно-исследовательская деятельность, дополнительные виды: производственно - технологическая, организационно-управленческая, проектная, маркетинговая.

## **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Задачи профессиональной деятельности формируются в ООП ВО в соответствии с видами деятельности, к которым ведется подготовка бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела».

### **Научно-исследовательская деятельность:**

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

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

### **Производственно-технологическая деятельность:**

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятий питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках /подразделениях предприятий питания;
- осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и

технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержания эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализации программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

### **Организационно-управленческая деятельность:**

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятия мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

#### **Проектная деятельность:**

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

#### **Маркетинговая деятельность:**

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ООП ВО БАКАЛАВРИАТА,**

## **ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ООП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

**В результате освоения основной образовательной программы выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):**

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

**В результате освоения основной образовательной программы выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК) по видам деятельности реализуемым в данной ООП:**

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

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

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

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

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

В результате освоения основной образовательной программы выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности реализуемым в данной ООП:

**научно-исследовательская деятельность:**

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК -25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26); **производственно-технологическая деятельность:**

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

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

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

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

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

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

### **организационно-управленческая деятельность:**

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК - 13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК - 16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов

производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК -17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК - 21);

способностью проводить мониторинг финансово -хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

**проектная деятельность:**

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК -29); **маркетинговая деятельность:**

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

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции

производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

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

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

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 апреля 2017 г. №301 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; и ФГОС ВО, содержание и организация образовательного процесса при реализации ООП ВО регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик, иными компонентами, а также оценочными и методическими материалами.

##### **4.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В графике указывается последовательность реализации ООП ВО по годам включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию и каникулы (см. Календарный учебный график).

##### **4.2. Учебный план подготовки бакалавра**

Учебный план разработан с учетом требований к условиям реализации

основных образовательных программ, сформулированными в разделе 6, 7 ФГОС по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела», примерной ООП, внутренними требованиями ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»

Учебный план утверждается ученым советом КИУ (ИЭУП).

При разработке учебного плана учитывалась логическая последовательность освоения блоков и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Перечень проводимых мастер -классов приведен в приложении.

Учебный план является самостоятельным разделом ООП.

Последовательность: изучения дисциплин по направлению подготовки 19.03.4 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» представлена в Приложении Учебный план.

Основная образовательная программа бакалавриата предусматривает изучение следующих учебных блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре реализуются в рамках:

базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) в очной форме обучения;

элективных дисциплин (модулей) в объеме 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные

единицы не переводятся.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата и практики, определяют направленность (профиль) программы бакалавриата.

Объем программы бакалавриата составляет 240 з.е.

Величина зачетной единицы 36 академических часов является единой в рамках учебного плана.

#### **4.3. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)**

Рабочие программы определяют содержание дисциплин (модулей) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы студентов, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин (модулей) и др. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 апреля 2017 г. №301 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и локальными актами КИУ (ИЭУП).

Рабочие программы являются самостоятельными разделами ООП.

Аннотации (содержание), трудоемкость и результаты освоения дисциплин (модулей) ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлены в Приложении Аннотации рабочих программ.

#### **4.4. Организация практик обучающихся**

При реализации данной ООП предусматриваются следующие виды практик:

1) учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно -исследовательской деятельности) - 2 недели (3 зачетные единицы);

2) производственная:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - 4 недели (6 зачетных единиц);

преддипломная практика - 6 недель (9 зачетных единиц);

3) научно-исследовательская работа - 2 недели (3 зачетные единицы).

Учебная практика, представляющая собой ознакомление с действующими предприятиями общественного питания, ассортиментом вырабатываемой ими продукции, технологией общественного питания, ассортиментом вырабатываемой ими продукции, технологией их производства,

технической оснащённостью современным оборудованием.

Производственная практика, являющейся самостоятельной работой обучающихся в производственных условиях, ознакомления с производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений, предусматривающей выполнение индивидуального задания кафедры или задания учебной научно-исследовательской работы студентов.

Научно-исследовательская работа, являющейся подготовкой обучающегося к выпускной квалификационной работе путем изучения и подбора, необходимых материалов и документации по тематике работы, участия в конструкторских, технологических и исследовательских разработках предприятия.

Программы практик студентов являются самостоятельными разделами ООП (см. Программы практик).

#### **4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Аттестация выпускников ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения компетенций бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела», определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач установленных соответствующим ФГОС ВО, способствующим: его устойчивости на рынке труда и/или продолжению образования в магистратуре.

Формой государственной итоговой аттестации бакалавра является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна соответствовать видам и задачам его профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа является законченной разработкой, свидетельствующей об уровне подготовки автора и освоении им компетенций, реализованных ООП ВО. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра определяются вузом на основании соответствующих актов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)».

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

## **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП**

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), с учетом рекомендаций ООП.

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ООП ВО**

Основная образовательная программа обеспечена учебно -методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Аннотация каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» представлена в сети Интернет и локальной сети образовательного учреждения на сайте вуза.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;

- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. В КИУ (ИЭУП) действуют компьютерные классы, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам направления Технология продукции и организация общественного питания, во всех классах обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам («ИНФРА-М», [znanium.com.](http://znanium.com)) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная

среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории КИУ (ИЭУП), так и вне ее.

Доступ к электронной информационно-образовательной среде осуществляется через личный кабинет студента в автономной информационной системе IDIS-soft. Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

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

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

При отсутствии электронного источника по дисциплине, Университет обеспечивает обучающихся за счет библиотечного фонда. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями средствами Интернет. Проводятся вебинары конференций с

другими вузами.

## **5.2. Кадровое обеспечение ООП ВО**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программ бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

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

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

## **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ООП ВО**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического

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

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

Университет обеспечивает обучающихся необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

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

Вся деятельность библиотеки направлена на поддержку учебного процесса, научной деятельности вуза, содействие в подготовке высококвалифицированных кадров.

Обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом), к профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

## **6. СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Воспитательная деятельность в Нижнекамском филиале КИУ имени В.Г. Тимирясова осуществляется в соответствии с Концепцией воспитания обучающихся КИУ имени В.Г. Тимирясова.

В динамичных социально-профессиональных условиях все более востребованной становится не образованность как таковая, а способность специалиста реализовать ее в конкретной практической деятельности (компетенция). Поэтому в основе организации воспитательной работы в ЧОУ ВО КИУ имени В. Г. Тимирясова

лежит компетентностный подход, так как он затрагивает результативно-ценностную основу и содержание учебновоспитательного процесса, позволяет организовать непрерывный процесс воспитания и обеспечивает возможность формирования общепрофессиональных и социальных компетентностей.

Главной целью воспитания обучающихся университета является подготовка конкурентоспособного и компетентного специалиста с высшим образованием и высокой общей культурой, обладающего качествами и свойствами, востребованными в условиях рынка, социальной активностью и коммуникабельностью, способного ставить и достигать лично значимые цели, способствующие развитию экономики страны.

Главные задачи воспитательной работы - создание в воспитательном пространстве вуза условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

Организация воспитательной работы в университете осуществляется на основе взаимодействия учебных, административных, общественных и самодеятельных структур и реализуется на всех уровнях: в образовательном процессе, во внеучебное время, в процессе межличностных контактов.

Портфолио выступает как важный инструмент самоорганизации, самопознания, самооценки, саморазвития и самопрезентации обучающихся, помогающий им в создании собственного имиджа. Портфолио - способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений студентов в определённый период его образовательной (профессиональной) деятельности.

Воспитательная работа с обучающимися Казанского инновационного университета имени В.Г. Тимирязова является важнейшей составной частью деятельности вуза, факультетов и каждого преподавателя. «Каждая личность уникальна» - этот принцип является ключевым. Воспитательная работа осуществляется в соответствии с текущим планом работы на каждый учебный год, утвержденным начальником управления воспитательной работы, ректором Университета и директором филиала.

Поэтому усилия ректората и всего педагогического коллектива направлены на то, чтобы помимо качественных знаний, создать в Университете все необходимые условия для самореализации обучающегося, создать атмосферу увлеченности, поиска, творческого роста. Для каждого обучающегося вуз должен стать вторым домом, где уютно, где окружают вниманием, заботой и любовью, где всегда поймут, где всегда помогут. Созданная в университете система воспитательной работы и служит этим целям.

Организацией воспитательной деятельности в Нижнекамском филиале КИУ

(ИЭУП) занимается воспитательный отдел. В филиале есть заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе колледжа, ведущий специалист воспитательного отдела, на 1-3 курсах - кураторы академических групп, орган студенческого самоуправления. Студенческий совет, возглавляемый председателем студенческого совета включает: научное общество «Синергия», организационный комитет, учебный комитет (старостат), волонтерский отряд «Окно в надежду», клуб дебатов, военно-патриотический клуб, студенческую службу безопасности «Форпост», студенческие трудовые отряды, информационно-редакционный комитет «CREATIVE.nk», спортивно-оздоровительный клуб «Луч», туристический клуб «Ак торна», студенческий клуб. В состав студенческого клуба входят:

- хореографический коллектив «Inside out»,
- хореографический коллектив «Тет-а тет»,
- театр мод имени Криштиану Роналду,
- вокальный ансамбль «Пятое измерение»,
- команда КВН «Ирвин Уэлш».

Работой творческих коллективов руководят как специалисты управления, работающие на штатной основе, так и привлеченные педагоги - мастера.

Воспитательная работа в КИУ ведется по следующим направлениям:

1. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание (компетентность в сфере гражданско-общественной деятельности). Патриотическое воспитание обучающихся - сложный и длительный процесс, требующий от всего коллектива вуза готовности, желания и умения бороться за укрепление общественной дисциплины и правопорядка, за искоренение негативных явлений в университете и обществе. Это направление работы предусматривает проведение научно - обоснованной организаторской политики и повышение уровня содержания, методов и технологий воспитания в вузе на основе реального взаимодействия учебно-воспитательных структур.

В Нижнекамском филиале ведется активная работа в области гражданско - патриотического воспитания. Профессорско-преподавательский состав работает над повышением уровня политической культуры, патриотизма, формирования активной жизненной и гражданской позиции, социальной ответственности, гуманности обучающихся. Традиционными стали такие мероприятия как Декада инвалидов, день пожилых людей, шефство над детским домом, социальным приютом, кураторские часы - «Служба в армии - долг или честь», «Роль армии в становлении Российской государственности», «Я гражданин России!», «Долг, честь, Родина!», «Я помню! Я горжусь!», проводимые в рамках празднования Дня Победы в Великой отечественной войне мероприятия: встреча с ветеранами Великой отечественной войны, конкурс военной и патриотической песни «О славе Отечества мы песни поем». Лидеры студенческого самоуправления являются членами молодежных общественных

организаций МОО «Лига студентов РТ», ММОО «Лига студентов Нижнекамска», нижнекамский Центр молодежных (студенческих) формирований по охране общественного порядка «ФОРПОСТ» и др.

В рамках профориентационной работы обучающиеся филиала принимают активное участие в проведении турниров, дебатов и тренингов в школах Нижнекамска и Нижнекамского муниципального района.

Ежегодно в филиале проводится комплекс мероприятий по противодействию экстремистской деятельности и предупреждение терроризма в рамках декады «Экстремизму - нет!». Кроме того, в течение года проводится серия тематических кураторских часов: «Недопущение участия обучающихся в несогласованных публичных акциях и иных нарушений общественного порядка», «Противодействие экстремизму и терроризму в молодежной среде» и другие. Обучающиеся филиала принимают активное участие в городских профилактических мероприятиях.

Парадигмой профилактической деятельности, направленной на профилактику правонарушений и преступлений является организация социокультурного пространства обучающихся с вовлечением всех интеллектуальных, культурно-нравственных, профессиональных и ценностных ресурсов.

2. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание (компетентность в сфере культурно-досуговой деятельности). Реализация этого направления работы строится на принципе гуманизации учебно-воспитательного процесса и обуславливает признание личности обучающегося, его прав на свободу, социальную защиту, на развитие и проявление индивидуальности, способностей. В этой связи, важное значение приобретает развитие демократии в общении с обучающимися, утверждение принципов педагогики сотрудничества и развития активности обучающихся в учебной и научно-исследовательской деятельности, преэмптентности и демократичности отношений в коллективах.

Важное место отводится организации досуга обучающихся, где главные организаторами и участниками выступают сами обучающиеся фестивали, концерты, конкурсы талантов, проектная и научно-исследовательская деятельность, праздники, акции, благотворительные концерты и т.п.

Студенческий совет НФ КИУ занимается мероприятиями, делающими жизнь обучающихся интересной, радостной и полезной. В вузе сложились свои излюбленные традиции, которые объединяют студенчество:

- ежегодные выездные профильные смены студенческого актива, ежегодная профильная адаптационная смена по формированию студенческого актива «СВОИ»,
- ежегодная студенческая премия «Успех года»,
- внутривузовский фестиваль «День первокурсника»,
- фестиваль-конкурс «Звездный дождь»,

- «Шоу-парад Деда Мороза и Снегурочки»,
- конкурс красоты и таланта «Мистер и мисс НФ КИУ», «Мистер и мисс КИУ»,
- внутривузовский фестиваль студенческого творчества «Весенняя капель»,
- республиканский фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»,
- ежегодный республиканский военно-спортивный форум «Ратник», ежегодная акция «Марш Памяти», конкурс военной и патриотической песни «О славе Отечества мы песни поем», посвященный Дню Победы,
- ежегодные церемонии награждения «Бал ректора» и «Бал лучших НФ КИУ».

В Нижнекамском филиале развивается волонтерское движение. Волонтерский отряд «Окно в надежду» призван содействовать развитию добровольческого движения в филиале и в г. Нижнекамске. Обучающиеся вуза сотрудничают с добровольческими организациями города, участвуют в профиль - ных сменах по обучению волонтерской работе.

Профиль деятельности волонтерского отряда: добровольная деятельность по оказанию помощи детским домам, приютам, домам престарелых, а также проведение благотворительных акций, направленных на решение социальных проблем.

Совместно со студенческим клубом волонтеры регулярно посещают:

- Социальный приют для детей и подростков «Балкыш» в НМР;
- Территориальный центр социальной помощи семье и детям «Веста» в Нижнекамском муниципальном районе;
- Нижнекамскую школу-интернат «Надежда» для детей с ОВЗ;
- Нижнекамский детский дом;
- Нижнекамскую школу-интернат «Радуга» для детей с ОВЗ.

Обучающиеся общаются с детьми, играют, проводят тренинги. Волонтеры Филиала взяли шефство над одинокими инвалидами, которым регулярно оказывают помощь в день пожилых людей, в декаду инвалидов, в канун праздни - ков. Студенты дарят продуктовые наборы, общаются и оказывают помощь в уборке помещений.

Волонтерский отряд «Окно в надежду» филиала является активным участником городских мероприятий, а также сам выступает организатором благотворительных акций города. Например, совместная благотворительная акция с Межрегиональным Центром неврологии речи «ЛОГОС» и Благотворительным фондом помощи детям с ограниченными возможностями здоровья «Сила в детях». Традиционным стало новогоднее поздравление Деда Мороза и Снегурочки детей-инвалидов.

В декабре 2018 года в Международный день добровольца обучающиеся Нижнекамского филиала КИУ получили диплом «Лучшие добровольцы» за развитие добровольческого движения в городе и в вузе.

10 декабря 2018 г. обучающихся Нижнекамского филиала КИУ наградили в общественной палате Республики Татарстана, как лучших активистов, которые работали в общенациональной акции «Великие Имена России». Волонтеры получили

благодарственные письма за подписью министра по делам молодежи Республики Татарстан и председателя Общественной палаты Республики Татарстан.

11 декабря 2018 года на республиканском мероприятии по подведению итогов Года добровольца и награждению победителей конкурса «Добровольческий поступок года» Курочкина Татьяна стала победителем в номинации «Волонтер Победы». В конце декабря 2018 года Курочкина Татьяна приняла участие в итоговом мероприятии года Добровольцев: международном форуме добровольцев «Волонтеры России» г. Москва.

В 2019-2020 учебном году волонтеры филиала принимают активное участие в мероприятиях, посвященных 75-летию Победы в Великой отечественной войне, а также 100-летию ТАССР.

Одно из масштабных мероприятий и любимая наша традиция, дающая толчок для творческой самореализации обучающихся является Фестиваль студенческого творчества «Весенняя капель». Участники фестиваля не только оспаривают право стать лауреатами внутривузовского фестиваля, но и право получить путевку на межвузовский фестиваль «Студенческая весна». Каждый фестиваль обязательно сопровождается фото и видеосъемкой, приглашаются местное телевидение и пресса с целью популяризации студенческого творчества КИУ в городе, где проводится фестиваль.

В 2019 году в фестивале студенческого творчества «Весенняя капель», посвященном 25 -летию КИУ, творческая команда Нижнекамского филиала КИУ заняла 1 место.

Проведение «Весенней капели» всегда положительно влияет на имидж головного вуза и филиалов, укрепляет его позиции в своем городе и в Республике Татарстан.

Сохранению преемственности поколений и традиций в вузе способствует система проведения профильных студенческих смен по формированию актива и обновления коллективов университета на протяжении всех лет. Ежегодно, в рамках проведения акции «Неделя первокурсника, все студенты первого курса проходят через систему презентаций структурных подразделений студенческого совета и творческих коллективов Студенческого клуба. Старшекурсники рассказывают о студенческой жизни и привлекают первокурсников в одно из направлений общественной, научной, спортивной, творческой деятельности, чтобы передать им накопленный за годы учебы опыт. Благодаря системной работе по привлечению обучающихся во внеучебную деятельность, качественной подготовке мероприятий и тщательному подбору наставников ежегодно прибавляется количество студентов, участвующих в работе различных студенческих объединений и число побед наших обучающихся на межвузовских конкурсах.

В качестве стимулирования общественной активности по итогам учебного года

за достижения в учебной, научной, спортивной и общественной деятельности проводится награждение обучающихся и преподавателей, высшей наградой университета - Благодарственной грамотой Ученого Совета и статуэткой «Гордость Университета». Традиционно награждение проходит на мероприятии Бал ректора. Кроме моральных стимулов, существуют и материальные, в виде премирования преподавателей, присуждения именных стипендий ректора, стипендий по итогам семестра за достижения обучающихся в учебной, научной, творческой и спортивной деятельности.

Обучающиеся университета участвуют в конкурсах внутривузовского, городского, республиканского и всероссийского уровней.

3. Физическое воспитание и формирование здорового образа жизни (компетентность в бытовой сфере). Вся деятельность, направленная на формирование здорового образа жизни, имеет комплексный характер и включает также профилактику алкоголизма, курения и наркозависимости. Эффективность такой работы во многом обусловлена степенью вовлеченности обучающихся в общественно полезную, трудовую, культурную, научную деятельность университета.

За спортивную работу и формирование здорового образа жизни отвечает воспитательный отдел и преподаватель физической культуры. В филиале функционируют спортивные кружки по волейболу, теннису, шахматам, бадминтону, а также зимнему виду спорта - лыжи. В течение учебного года организуются спортивные соревнования среди групп филиала: лыжные эстафеты, шахматный турнир, легкоатлетический забег и другие. Обучающиеся филиала принимают активное участие в городских спортивных мероприятиях таких как: «Кросс Нижнекамска» в рамках всероссийского дня бега «Кросс нации», первенство города по осеннему кроссу, летний фестиваль ГТО, первенство города по шахматам среди ссузов и вузов, зональная Спартакиада «Волонтеры Победы» в рамках ежегодного фестиваля «Спорт против наркотиков!» среди ссузов и вузов Нижнекамского муниципального района, первенство города по бадминтону среди ссузов и вузов, «Лыжня Нижнекамска» в рамках всероссийской акции «Лыжня России», первенство города по стрельбе из пневматической винтовки среди ссузов и вузов, закрытие лыжного сезона среди ссузов и вузов города, майская легкоатлетическая эстафета в зачет Спартакиады города, турнир памяти Корнева Н.Н. и другие.

В Нижнекамском филиале КИУ имени В.Г. Тимирязова работа по профилактике правонарушений в студенческой среде является неотъемлемой частью воспитательной работы с обучающимися и проводится в соответствии с планом учебно-воспитательной работы университета.

В филиале профилактическая работа ведется через: студентское самоуправление (Студенческий совет), институт кураторства, функционирование социально-психологической службы, медицинскую службу, систему внеурочной

деятельности (научные, творческие объединения, спортивные секции), которая обеспечивает занятость обучающихся.

Межведомственное обеспечение выстраивается через планирование совместных профилактических мероприятий по предупреждению правонарушений с Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав Нижнекамского муниципального района и другими учреждениями по вопросам профилактики правонарушений.

Большая работа проводится по адаптации обучающихся первых курсов. Ежегодно первокурсники участвуют в профильной смене по адаптации первокурсников «СВОИ». Кроме того, социально -психологической службой вуза проводятся тренинги по командоформированию и адаптации первокурсников.

В университете проводятся традиционные профилактические мероприятия и используются новые формы организации работы с применением информационных и интерактивных технологий: тематические кураторские часы для групп «Не допустить беды», «О наркомании всерьёз»; тематические круглые столы, общие кураторские часы «Как родить здорового ребенка», дискуссии, конкурсы плакатов и видеороликов, акции «Молодёжь против наркотиков», «Молодёжь за здоровый образ жизни», организуются встречи с врачами-специалистами Нижнекамского наркологического центра, а также со специалистами Центра здоровья г. Нижнекамска, клиническим психологом детской поликлиники с перинатальным центром.

Мониторинг ситуации включает в себя тестирование обучающихся на употребление наркотиков в рамках республиканской целевой антинаркотической программы, а также участие в социально-психологическом тестировании, направленном на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ.

В фойе вуза транслируются социальные ролики, по профилактике асоциального поведения студентов и формированию здорового образа жизни, а также спортивные, творческие и научные достижения студентов.

4. Профессионально-трудовое воспитание (компетентность в сфере социально-трудовой деятельности). Совместное научное творчество преподавателей и студентов - самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера специалиста-исследователя, воспитания ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

В составе студенческого совета филиала действует комитет по трудоустройству студентов. Целью комитета является содействие занятости студентов и трудоустройству выпускников филиала, временное трудоустройство обучающихся в период каникул и в свободное время. Обучающиеся филиала входят в состав Нижнекамского центра студенческих трудовых отрядов.

В летнее время обучающиеся филиала работают водителями в детских лагерях, проводниками поездов, а также в качестве обслуживающего персонала в гостиницах Крыма, Сочи и др.

В течение года студенты филиала осуществляют уборку закрепленной территории в парковой зоне, а также участвуют в ежегодном мероприятии по посадке деревьев.

Туристический клуб «Ак торна» входящий в состав студенческого совета занимается уборкой и благоустройством родников.

С 2010 года действует летний инновационный исследовательский лагерь обучающихся Нижнекамского филиала КИУ. Исследовательская работа проводится со студентами в ряде муниципальных районов Республики Татарстан, регионах Российской Федерации. На основе полученных материалов обучающиеся пишут статьи для форумов и конференций, а также разрабатывают проекты по проблемам экологии краеведения и туризма.

В рамках реализуемых проектов получены и успешно реализованы гранты:

2010 год - Министерства по делам молодежи, спорту и туризму РТ;

2015 год - Министерства экологии и природных ресурсов РТ;

2016 год - Министерства экологии и природных ресурсов РТ;

2017 год - ПАО «Татнефть».

Совместно с Русским Географическим Обществом организована студенческая экспедиция по изучению флоры и фауны реки Свияга. Туристический клуб был награжден Благодарственным письмом Общественной палаты РТ и Министерства экологии и природных ресурсов РТ. В 2017 году объектом исследования становится большая часть Нижнекамского района. Проводится активная краеведческая работа. На I конкурсе Нижнекамского муниципального района «Лучший туристический маршрут» были представлены четыре проекта. Все проекты прошли в финальный тур. Два проекта защищали студенты, участники клуба Университетского туризма студентов и аспирантов Нижнекамского филиала Казанского инновационного университета им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП). Проекты получили достойную оценку и показали большой потенциал исследовательской работы, проводимой в Нижнекамском филиале Казанского инновационного университета им. В.Г. Тимирязова, что было отмечено дипломом главы Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан за активную исследовательскую деятельность в области туризма.

В 2018 году был реализован грант Президента Российской Федерации «Экологические тропы Нижнекамья», выигранный Нижнекамским филиалом Казанского инновационного университета им. В.Г. Тимирязова. Полученные результаты легли в основу отчета по текущему гранту и были использованы в проекте по предоставлению субсидий из бюджета Республики Татарстан некоммерческим

организациям, реализующим социально значимые проекты в Чистопольском муниципальном районе «Туристские маршруты Закамья».

Таким образом, созданная в университете система воспитательной работы, имеющая четкую организационно -управленческую структуру, соответствующую материально-техническую базу, финансирование, а главное - поддержку со стороны ректора, работает на формирование человеческого капитала. Благодаря интеграции головного вуза и его филиалов, общими усилиями, мы смогли занять свою достойную нишу на рынке образовательных услуг, формируя положительный имидж студенчества Казанского инновационного университета имени Виталия Гайнулловича Тимирясова (ИЭУП).

### **Воспитательная деятельность экономического факультета**

Организация воспитательного процесса на экономическом факультете кафедре в Нижнекамском филиале Казанского инновационного университета имени В.Г. Тимирясова является социально значимым и важным направлением общественного развития.

Воспитание на факультете имеет социокультурную направленность. Она подразумевает совершенствование досуга обучающихся, проведение оздоровительных работ, активизацию спортивной и творческой деятельности, профилактику аморального и асоциального поведения, организацию общественно полезной, волонтерской деятельности, творческой самодеятельности, а в условиях современного социально-экономического развития общества, воспитание молодежи направлено на духовное, нравственное и патриотическое развитие личности, ее профессиональное определение и рост.

Воспитательная работа на факультете с обучающимися сосредоточена на развитии потребности личности в достижении личностных успехов, реализации своих целей и задач, формирования самостоятельности, самоутверждения, развития самодостаточности личности, ее основных качеств, способствующих включению в различные сферы общественной жизнедеятельности, получения определенной специализации, профессионального развития.

Воспитательные мероприятия должны помочь приспособиться иногородним обучающимся к специфике условий жизни и учебы в вузе, сформировать и совершенствовать качества, которые потребуются в их профессиональной деятельности, выработать гражданскую позицию и идеологию, развивать и совершенствовать политическую и правовую культуру, совершенствовать трудовые навыки и способности к коллективной деятельности.

Кафедра Технологии и организации общественного питания входит в структуру экономического факультета Нижнекамского филиала КИУ имени В.Г.

Тимирясова (ИЭУП). На кафедре Технологии и организации общественного питания происходит планирование воспитательной работы с учетом ежегодных планов воспитательной работы филиала. План воспитательной работы с обучающимися предусматривает проведение кафедральных воспитательных мероприятий: творческих конкурсов, олимпиад по химии, участие в кружках, мастер-классов и другие. Так, на кафедре проводятся конкурсы «Лучший по профессии», «Художественное складывание салфеток», Масленица, круглые столы и многое другое, действуют кружки «Управление качеством питания», «История и современное состояние татарской кухни».

Для профессионального определения и дальнейшего карьерного становления в профессиональной сфере, на кафедре проводятся встречи с работодателями, в ходе которых обучающиеся могут задать интересующие вопросы, экскурсии на предприятия общественного питания г. Нижнекамска. Обучающиеся кафедры ежегодно принимают участие в конкурсе профессионального мастерства национальной татарской кухни имени Ю. Ахметзянова среди обучающихся образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования РТ и РФ в области технологии и организации общественного питания.

Любая деятельность должна поощряться, для этого на кафедре также предусмотрены награждение обучающихся по итогам учебного года за достижения в учебной, научной, спортивной и общественной деятельности, благодарственными грамотами. Лучшие из лучших обучающихся ежегодно становятся участниками традиционного мероприятия «Бал ректора».

Таким образом, все направления деятельности применяются в комплексе. Они не могут существовать по отдельности. Все они направлены на становление личности в профессиональной сфере и полноценность ее нравственного развития.

## **7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Основными целями проведения внутренней независимой оценки качества образования (далее - НОКО) в образовательной организации являются:

1. Формирование максимально объективной оценки качества подготовки обучающихся по результатам освоения образовательных программ.

2. Совершенствование структуры и актуализация содержания образовательных программ, реализуемых в образовательной организации.

3. Совершенствование ресурсного обеспечения образовательного процесса в образовательной организации.

4. Повышение компетентности и уровня квалификации педагогических работников образовательной организации, участвующих в реализации образовательных программ.

5. Повышение мотивации обучающихся к успешному освоению образовательных программ.

6. Усиление взаимодействия образовательной организации с профильными предприятиями и организациями по вопросам совершенствования образовательного процесса.

7. Противодействие коррупционным проявлениям в ходе реализации образовательного процесса.

### **Организация и проведение внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся**

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся университета осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ;
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям) и направлениям подготовки;
- государственной итоговой аттестации обучающихся.

### **8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Финансовое обеспечение программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание услуг по организации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых

Министерством образования и науки Российской Федерации.

## **9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

ООП ВО может быть при необходимости адаптирована для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения. Для определения необходимых условий организации обучения с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей абитуриент с инвалидностью предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда, абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предъявляет заключение психологомедико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости по их личному заявлению может быть составлен индивидуальный учебный план, в том числе, для продления срока получения образования, но не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. В индивидуальный учебный план при необходимости включаются адаптационные дисциплины, предназначенные для устранения влияния ограничений здоровья обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья на формирование общекультурных, и при необходимости, общепрофессиональных и профессиональных компетенций с целью достижения запланированных результатов освоения ОПОП ВО. Обучающийся может выбрать любое количество адаптационных дисциплин, или отказаться от их освоения. При этом университет оказывает квалифицированное содействие адекватному выбору адаптационных дисциплин обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом оценки особенностей их психофизического развития и индивидуальных образовательных потребностей.

Конкретные формы и виды самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся с инвалидностью и с ограниченными возможностями здоровья при необходимости устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся из числа инвалидов и

обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья, включающий проведение занятий в специальной медицинской группе.

В состав основной образовательной программы входят рабочие программы адаптационных дисциплин, реализуемых Казанским инновационным университетом для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются университетом самостоятельно с учетом ограничений их здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных актах образовательной организации. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при необходимости устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла. Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме, в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. При необходимости предоставляется техническая помощь.

Образовательные технологии используются с учетом их адаптации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием как универсальных, так и специальных информационных и коммуникационных средств, в зависимости от вида и характера ограниченных возможностей здоровья обучающихся, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий. Образовательные технологии при необходимости используются во всех основных видах учебной работы (контактная работа, самостоятельная работа, индивидуальная работа), адаптируются с учетом способностей, особенностей восприятия, готовности к освоению учебного материала, имеющегося индивидуального социально - образовательного опыта обучающихся

инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Каждый обучающийся инвалид, лицо с ограниченными возможностями здоровья в течение всего периода обучения при необходимости будет обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно - образовательной среде организации с использованием специальных технических и программных средств, содержащей все электронные образовательные ресурсы, перечисленные в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и иметь доступ к необходимому программному обеспечению, адаптированному для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. 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. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды при необходимости будут обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Работники, реализующие ООП ВО, периодически проходят повышение квалификации по вопросам получения высшего образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости может проводиться с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида (при предъявлении обучающимся), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций. Выбор мест прохождения практик для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывает требования их доступности.

Способы проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья и ФГОС ВО.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация при необходимости проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Обучающийся из числа инвалидов или обучающийся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации с указанием его индивидуальных особенностей. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

При необходимости на основании письменного заявления обучающегося возможно обучение по адаптированной образовательной программе, в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

В результате освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы у выпускника с инвалидностью или выпускника с ограниченными возможностями здоровья должны быть сформированы те же компетенции, что и у других выпускников.

### **Сопровождение учебного процесса обучающихся с инвалидностью и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Специалистами университета при необходимости будет обеспечено сопровождение учебного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: организационно-педагогическое, технологическое, профилактически-оздоровительное, социальное. Университет поддерживает участие обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в научной, творческой, спортивной жизни университета, студенческом самоуправлении, культурно-досуговой деятельности, участие в олимпиадах, научных и профессиональных конкурсах.

## 10. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ООП ВО

декан экономического факультета  
д.э.н., профессор



Е.И. Галеева

Зав. кафедрой, д. биол.н., профессор



Е.Л. Матвеева

ООП рассмотрена на заседании Ученого совета КИУ от 27 марта 2020 года