

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВПО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВПО «КНИТУ»

Г.С. Дьяконов

«14» 02 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки бакалавров

Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения – очная/заочная

Срок освоения – 4 года/5 лет

Выпускающая кафедра «Технологии пищевых производств»

Казань, 2016 г.

Основная образовательная программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ (№1332 от 12.11.2015) по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания для набора студентов 2013 года

Основная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП протокол от «16» 12 2015 г. № 4

Зав. кафедрой ТПП, профессор  О.А.Решетник

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий от «27» 12 2015 г. № 3

Председатель комиссии, профессор


(подпись)

А.С.Сироткин
(Ф.И.О.)

Протокол заседания комиссии Ученого совета по учебной и методической работе от «28» 01 2016 г. № 1

Председатель комиссии, профессор



А.М. Кочнев

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом КНИТУ протокол от «21» 02 2016 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая ВУЗом по направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»

1.2 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.4 Требования к абитуриенту.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВО.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

4.1 Годовой календарный учебный график

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Программы учебной и производственной практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

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

Приложения.

1 Общие положения

1.1 Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВПО КНИТУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, программу итоговой государственной аттестации, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ООП бакалавриата составляют: Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» (от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;) и Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 19 декабря 2013 г. N 1367.

Федеральные законы Российской Федерации: «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (от 1 декабря 2007 года № 309-ФЗ) и «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации (в части установления уровней высшего профессионального образования)» (от 24 декабря 2007 года № 232-ФЗ);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 высшего образования (ВО) (бакалавр), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332.

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»;

Типовое положение о кафедре ГОУ ВПО КГТУ;

Положение о рабочей программе дисциплины;

Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса в ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»;

Положение об организации самостоятельной работы студентов ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»;

Положение об итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет».

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования (бакалавриат)

1.3.1 Цель (миссия) ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04

ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» содержит методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки с целью развития у бакалавров личностных качеств, а также формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью ООП бакалавриата является: развитие у бакалавров личностных качеств, способствующих их творческой и гражданской активности, культурному росту, укреплению патриотизма и социальной мобильности: целеустремленности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности.

В области обучения целью ООП бакалавриата является формирование на базе научной школы национального исследовательского университета общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в сфере общественного питания и быть конкурентоспособным на рынке труда.

Концепция программы:

В настоящее время, общественное питание претерпело существенные изменения в ходе реформирования экономики: прослеживается тенденция к свертыванию лечебно-профилактического питания для работающих во вредных условиях труда; деформирована система предоставления горячего питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях; обостряется санитарно-эпидемиологическая обстановка на предприятиях общественного питания. Преодоление негативных последствий возможно на основе выработки

четкой политики восстановления многообразия предприятий общественного питания. Основными направлениями такой политики являются:

1. приоритетное развитие общедоступной сети предприятий общественного питания, включая сеть так называемого быстрого питания, ориентированного на различные группы потребителей;
2. восстановление и расширение сети социально ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профтехучилищ, колледжей, детей в дошкольных учреждениях, пациентов лечебных учреждений;
3. стимулирование развития сети предприятий общественного питания, опирающихся на индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих ее по заказам потребителей на дом, в офис, организацию или учреждение;
4. массовое развитие сети предприятий общественного питания в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и на вокзалах.

Таким образом, к выпускникам направления «Технология продукции и организация общественного питания» предъявляются большие и разносторонние требования. Основой профессионального становления выпускника академического бакалавриата является профессиональная подготовка как его ключевая компетентность, необходимая для обеспечения способности действовать в конкретных производственных условиях профессионально, творчески, быть достаточно мобильным при переходе в смежные области деятельности. В связи с этим реализация разработанной основной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания», формирующей общекультурные, профессиональные и специальные компетенции в области производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания, контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания является актуальной, теоретически и практически значимой в подготовке бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Цели и задачи программы бакалавров:

подготовить специалистов компетентных в области производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания, контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания, развивать у обучающихся личностные качества, профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

1.3.2 Срок освоения ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Нормативный срок освоения ООП - 4 года (очная форма)

Нормативный срок освоения ООП – 5 лет(заочная форма)

1.3.3 Трудоемкость ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

Трудоемкость ООП по заочной форме обучения за учебный год равна 48 зачетным единицам.

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за весь срок обучения составляет 240 зачетных единиц

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о общем среднем образовании или о среднем профессиональном образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП академического бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

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 лояльность 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, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

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;

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, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

3 Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВО

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 жизнедеятельности (ОК-3);

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы

защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими *общепрофессиональными компетенциями*:

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

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

предприятию 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 ставить 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, проводить 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 производствами 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);

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);

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, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

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

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

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ООП представлена в приложении 1 и 2.

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 и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его программы; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Годовой календарный учебный график

Годовой календарный учебный график представлен в приложении 3 к ООП.

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план подготовки бакалавра представлен в приложении 4 к ООП.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы составлены согласно положению о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», представлены в приложении 5 к ООП.

4.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» **«Практика»** является обязательным, и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение специальной подготовки обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

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

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Тип производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Типы преддипломной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

4.4.1 Учебная практика

Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Целью учебной практики является получение студентами начальной информации и приобретение практических навыков, связанных с

эксплуатацией приборов, оборудования и производственного инвентаря для производства и контроля качества кулинарной продукции, изучение нормативно-технической документации в области производства продуктов питания; получение навыков по разработке технологических и технико-технологических карт на продукцию общественного питания; изучение правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов; изучение технологических схем производства полуфабрикатов.

4.4.2 Программа производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания различных форм собственности на основании договоров о прохождении студентами практики.

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний по организации производства, управлению, технологии и проектированию, обслуживанию на предприятиях общественного питания; формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.

4.4.2 Программа преддипломной практики

Преддипломная практика является частью производственной практики, реализуется в последнем семестре обучения, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной составляющей производственной практики.

Целью преддипломной практики является получение студентами опыта самостоятельной профессиональной деятельности, приобретение обучающимися практических навыков и компетенций, сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания». Преддипломная практика проводится на базе организаций, осуществляющих деятельность, соответствующую области, объектам и видам профессиональной деятельности, указанным в ФГОС **ВО** по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основании заключенных с ними договоров, а при выполнении научно-исследовательской работы - в аудиториях и лабораториях кафедры.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Ресурсное обеспечение ООП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

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

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 %.

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 %.

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 %.

Реализацию основных дисциплин ООП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» в КНИТУ осуществляет кафедра ТПП. Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень, составляет 83%, доля работников, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы, составляет 17%. Все преподаватели кафедры ТПП имеют базовое технологическое образование и прошли профессиональную переподготовку для работы в области технологии продукции общественного питания, пищевых технологий и пищевой инженерии.

Для проведения:

- лекционных занятий имеются аудитории, оснащенные современным оборудованием (мультипроекторы, NV, DVD, компьютеры и т.п.);
- практических занятий - компьютерные классы, специально оснащенные аудитории;

- лабораторных работ - лаборатории, оснащенные современным оборудованием, приборами и установками;
- самостоятельной учебной работы студентов – внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

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

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть 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.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной

программы. Во время самостоятельной подготовки в вузе, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

6 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитание студентов на ФПТ ИППБТ ФГБОУ ВПО КНИТУ осуществляется на основе органичного взаимодействия учебного и воспитательного процессов в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во вне учебного времени.

Административный блок управления системой воспитательной работы в институте включает общее руководство со стороны директора института и Ученого Совета, а также управленческую ответственность за данный участок работы со стороны заместителя декана по воспитательной работе.

Воспитательная работа скоординирована в соответствии с концепцией и программой воспитательной работы КНИТУ, реализуется в соответствии с комплексным планом воспитательной работы, утверждаемым на Ученом Совете ИППБТ.

Ведущими звеньями реализации программ воспитания (общеинститутских, факультетских, кафедральных) являются деканы, заместители деканов по воспитательной работе, кураторы академических групп, руководители творческих и спортивных коллективов, деятельность которых определяется соответствующими положениями. С учетом и использованием специфики образовательных подразделений института в системе воспитательной работы (факультет, кафедра) составлены календарно - тематические планы.

Содержание воспитательной работы в нашем институте определяется 9-ю основными направлениями, что позволяет осуществлять целостное воспитание личности студента, избегать формализации воспитательной работы, соединить обучение и воспитание в целостный педагогический процесс, ввести в него четкие организационные рамки, придать ему системность, планомерность и целенаправленность.

Таковыми направлениями являются:

- адаптация студентов 1 курса;
- профессионально-творческое и трудовое воспитание;
- усовершенствование деятельности студенческого самоуправления в институте;
- формирование и пропаганда здорового образа жизни, профилактика социально-негативных явлений в студенческой среде;
- гражданско-патриотическое и интернациональное воспитание;
- нравственно-эстетическое воспитание;

экологическое воспитание;
 правовое воспитание;
 семейно-бытовое воспитание.

Студенческое самоуправление в институте представлено Союзом студентов и аспирантов (общим координационным органом студенческого самоуправления), студенческим профкомом, студенческими советами факультетов, студенческим клубом, спортивным клубом, студенческим информационным центром «КНИТУinform» (КНИТУ-PR, пресс-центр ССА КНИТУ, студенческая газета КНИТУ/LIVE, студенческий видео-проект "Разные точки"), студенческим трудовым отрядом «Технолог», Отрядом волонтеров «Алхимики добра», Клубом именных стипендиатов, Союзом студентов первокурсников «Протон», Поисковым отрядом «Химик», Отрядом активизаторов, Фан клубом CrashCraft, Бизнес-клубом «Технологический»; Содружеством иностранных студентов, и профильными комитетами ССиА. ССиА - молодежное общественное объединение, занимающееся реализацией социально значимых программ и поддержкой инициатив студенческой молодежи. В состав Ученого совета ФГБОУ ВПО КНИТУ входят представители студенчества.

В целях профилактики употребления психоактивных веществ в институте ведет работу комиссия по профилактике наркомании, алкоголизма и табакокурения среди студентов. Комиссией утверждена программа по профилактике употребления психоактивных веществ и концепция оздоровительной политики. В рамках программы проводятся учебные курсы, антинаркотические акции, круглые столы, концертные программы, безалкогольные дискотеки.

Комплексный план здоровьесберегающих профилактических мероприятий ФПТ ИППБТ утверждается на Ученом Совете.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04

В соответствии с ФГОС ВО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП бакалавриата осуществляется в соответствии с:

- Уставом ФГБОУ ВПО КНИТУ; Положением о ИППБТ;
- Положение о проведении зачетов и экзаменов в ФГБОУ ВПО КНИТУ;
- Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса в ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»;

- Положение об итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет».

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств являются частью рабочих программ и представлены в рабочих программах дисциплин.

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы). Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза. Для бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» Государственный экзамен не предусмотрен.

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской работы, а также требования к государственному экзамену (при наличии) определяются высшим учебным заведением

Программа итоговой государственной аттестации выпускника составляется в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников КНИТУ и Приложением к Положению об итоговой государственной аттестации выпускников КНИТУ.

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

8.1 Для контроля и обеспечения высокого качества всех видов учебной деятельности ООП ВО профиль «Технология и организация централизованного

производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» периодически заведующий кафедрой и наиболее компетентные преподаватели осуществляют проверку качества проводимых занятий преподавателей с последующим написанием отзывов и рассмотрением их на заседаниях кафедр.

8.2 Преподаватели, не менее 1 раза в три года, обязаны пройти один из видов повышения своей квалификации с написанием отчета.

8.3 За срок реализации ООП ВО по направлению 19.03.04 преподаватель должен иметь научные и методические публикации, количество и уровень которых определяются не ниже требований вуза при проведении аттестации научно-педагогических работников и прохождении их по конкурсу.

8.4 Для текущего контроля качества обучения бакалавров обеспечиваются рейтинговая система оценки текущих знаний, результаты которой учитываются и фиксируются в экзаменационных ведомостях.

8.5 Результаты различных видов деятельности кафедры ТПП, уровень ее материального развития оценивается в виде ежегодного «Интегрированного отчета».

8.6 Оценка качества подготовки бакалавров по программе «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» осуществляется путем включения представителей работодателей в состав Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Приложение 1

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ООП ВО и МАТРИЦА ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

	Индекс	Содержание
1	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.3	Социология
	Б1.Б.5	Философия
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.3	Социология
	Б1.Б.5	Философия
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.2	Политология
	Б1.В.ОД.17	Правоведение
	Б1.В.ДВ.2.1	Социально-экономическая политика государства
	Б1.В.ДВ.2.2	Культура народов Татарстана
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык
	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
6	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.5	Философия
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.2	Политология
	Б1.В.ОД.17	Правоведение
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
7	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.2	Политология
	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык
	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык
	Б1.В.ДВ.2.1	Социально-экономическая политика государства
	Б1.В.ДВ.2.2	Культура народов Татарстана
	Б1.В.ДВ.4.1	Библиография и библиотечное дело
	Б1.В.ДВ.4.2	История российской пищевой промышленности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.29	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту

9	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.29	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10	ОПК-1	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
	Б1.Б.9	Информатика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
	Б1.В.ОД.4	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ДВ.3.1	Введение в инженерную деятельность
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.9.1	Автоматизированные системы управления технологическими процессами
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные автоматизированные комплексные системы предприятий общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
11	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.25	Физиология питания
	Б1.В.ОД.7	Метрология, стандартизация и сертификация
	Б1.В.ОД.11	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.В.ОД.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Б1.В.ОД.16	Технология продуктов питания за рубежом
	ФТД.1	Управление проектами ресурсосбережения на предприятии
	ФТД.2	Методология инженерной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
12	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
	Б1.Б.25	Физиология питания
	Б1.В.ОД.6	Микробиология
	Б1.В.ОД.7	Метрология, стандартизация и сертификация
	Б1.В.ОД.8	Химия и продукты питания
	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.ОД.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Б1.В.ОД.16	Технология продуктов питания за рубежом
	Б1.В.ДВ.5.1	Общая технология пищевых производств
	Б1.В.ДВ.5.2	Идентификация и фальсификация товаров
	Б1.В.ДВ.8.1	Пищевая микробиология
	Б1.В.ДВ.8.2	Методы исследования качества продуктов питания
	Б1.В.ДВ.10.1	Сертификация услуг на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.10.2	Напитки в культуре разных стран
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
13	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Б1.Б.17	Теоретическая механика
	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Б1.В.ОД.16	Технология продуктов питания за рубежом
	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения
	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.25	Физиология питания
	ФТД.1	Управление проектами ресурсосбережения на предприятии
	ФТД.2	Методология инженерной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15	ПК-1	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
	Б1.Б.8	Математика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.11	Неорганическая химия
	Б1.Б.12	Органическая химия
	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия
	Б1.Б.15	Экология

	Б1.Б.16	Биохимия
	Б1.Б.17	Теоретическая механика
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.25	Физиология питания
	Б1.Б.27	Теплотехника
	Б1.Б.28	Электротехника и электроника
	Б1.В.ОД.5	Сопротивление материалов
	Б1.В.ОД.8	Химия и продукты питания
	Б1.В.ОД.9	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (с учетом профиля подготовки)
	Б1.В.ОД.11	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.В.ОД.12	Холодильная техника и технология
	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.1	Общая технология пищевых производств
	Б1.В.ДВ.5.2	Идентификация и фальсификация товаров
	Б1.В.ДВ.6.1	Технология кондитерских изделий в общественном питании
	Б1.В.ДВ.6.2	Физико-химические методы исследования сырья
	Б1.В.ДВ.9.1	Автоматизированные системы управления технологическими процессами
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные автоматизированные комплексные системы предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.10.1	Сертификация услуг на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.10.2	Напитки в культуре разных стран
	Б1.В.ДВ.11.1	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Б1.В.ДВ.11.2	Барное дело
	Б1.В.ДВ.13.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.13.2	История и теория кулинарии
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
16	ПК-2	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
	Б1.Б.9	Информатика
	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ОД.4	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ДВ.9.1	Автоматизированные системы управления технологическими процессами
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные автоматизированные комплексные системы предприятий общественного питания
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
17	ПК-3	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
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ДВ.9.1	Автоматизированные системы управления технологическими процессами
	Б1.В.ДВ.9.2	Современные автоматизированные комплексные системы предприятий общественного питания
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
18	ПК-4	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
	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.Б.15	Экология
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.9	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания
	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.1	Детали машин
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	Б1.В.ДВ.11.1	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Б1.В.ДВ.11.2	Барное дело
	ФТД.1	Управление проектами ресурсосбережения на предприятии
	ФТД.2	Методология инженерной деятельности
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
19	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Б1.Б.8	Математика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.17	Теоретическая механика

	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.25	Физиология питания
	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.5	Сопротивление материалов
	Б1.В.ДВ.7.1	Детали машин
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения
	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
20	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Б1.В.ОД.16	Технология продуктов питания за рубежом
	Б1.В.ОД.17	Правоведение
	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык
	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
21	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Б1.В.ОД.7	Метрология, стандартизация и сертификация
	Б1.В.ДВ.3.1	Введение в инженерную деятельность
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.4.1	Библиография и библиотечное дело
	Б1.В.ДВ.4.2	История российской пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.10.1	Сертификация услуг на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.10.2	Напитки в культуре разных стран
	Б1.В.ДВ.13.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.13.2	История и теория кулинарии
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
22	ПК-8	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
	Б1.Б.15	Экология
	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
23	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
24	ПК-10	способностью определять цели и ставить 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
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
25	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.2	Политология
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
26	ПК-12	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
	Б1.Б.8	Математика
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
27	ПК-13	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
	Б1.Б.3	Социология
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)

	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
28	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.8	Математика
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
29	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б1.Б.9	Информатика
	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.2.1	Социально-экономическая политика государства
	Б1.В.ДВ.2.2	Культура народов Татарстана
	Б1.В.ДВ.4.1	Библиография и библиотечноеведение
	Б1.В.ДВ.4.2	История российской пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.13.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.13.2	История и теория кулинарии
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
30	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
31	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения
	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
32	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.13	Основы строительства и инженерное оборудование
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
33	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
34	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
	Б1.Б.3	Социология
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
35	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства-и принимать решения по результатам аттестации
	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
36	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
	Б1.Б.4	Экономика
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

37	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.2	Политология
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
38	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Б1.Б.9	Информатика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.11	Неорганическая химия
	Б1.Б.12	Органическая химия
	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия
	Б1.Б.16	Биохимия
	Б1.В.ОД.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (с учетом профиля подготовки)
	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Введение в инженерную деятельность
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.6.1	Технология кондитерских изделий в общественном питании
	Б1.В.ДВ.6.2	Физико-химические методы исследования сырья
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
39	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Б1.Б.9	Информатика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.ОД.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Б1.В.ОД.16	Технология продуктов питания за рубежом
	Б1.В.ДВ.5.1	Общая технология пищевых производств
	Б1.В.ДВ.5.2	Идентификация и фальсификация товаров
	Б1.В.ДВ.11.1	Основы управления качеством продукции общественного питания
	Б1.В.ДВ.11.2	Барное дело
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
40	ПК-26	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
	Б1.Б.9	Информатика
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.11	Неорганическая химия
	Б1.Б.12	Органическая химия
	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия
	Б1.Б.16	Биохимия
	Б1.Б.27	Теплотехника
	Б1.Б.28	Электротехника и электроника
	Б1.В.ОД.6	Микробиология
	Б1.В.ОД.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (с учетом профиля подготовки)
	Б1.В.ДВ.3.1	Введение в инженерную деятельность
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.6.1	Технология кондитерских изделий в общественном питании
	Б1.В.ДВ.6.2	Физико-химические методы исследования сырья
	Б1.В.ДВ.8.1	Пищевая микробиология
	Б1.В.ДВ.8.2	Методы исследования качества продуктов питания
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
41	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.13	Основы строительства и инженерное оборудование
	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения
	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
42	ПК-28	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)

	Индекс	Содержание
	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.13	Основы строительства и инженерное оборудование
	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения
	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
43	ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б1.В.ОД.12	Холодильная техника и технология
	Б1.В.ОД.13	Основы строительства и инженерное оборудование
	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения
	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания
	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
44	ПК-30	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
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
45	ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
46	ПК-32	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
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков , в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
47	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Б1.Б.6	Менеджмент
	Б1.Б.7	Маркетинг
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков , в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Приложение 2

Матрица компетенций и составных частей ООП

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	
Б1.Б.1	Иностранный язык	17	ОК-5	ОК-7										
Б1.Б.2	История	11	ОК-1	ОК-2	ОК-6									
Б1.Б.3	Социология	10	ОК-1	ОК-2	ПК-13	ПК-20								
Б1.Б.4	Экономика	80	ОК-3	ПК-10	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-22					
Б1.Б.5	Философия	68	ОК-1	ОК-2	ОК-6									
Б1.Б.6	Менеджмент	30	ОК-3	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33				
Б1.Б.7	Маркетинг	30	ОК-3	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-31	ПК-32	ПК-33				
Б1.Б.8	Математика	9	ПК-1	ПК-5	ПК-12	ПК-14								
Б1.Б.9	Информатика	75	ОПК-1	ПК-2	ПК-15	ПК-24	ПК-25	ПК-26						
Б1.Б.10	Физика	66	ОПК-1	ПК-1	ПК-5	ПК-24	ПК-25	ПК-26						
Б1.Б.11	Неорганическая химия	32	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.Б.12	Органическая химия	37	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ПК-1	ПК-4	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия	67	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.Б.15	Экология	44	ПК-1	ПК-4	ПК-8									
Б1.Б.16	Биохимия	56	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.Б.17	Теоретическая механика	51	ОПК-4	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	56	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-17						
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	56	ОПК-5	ПК-6	ПК-17	ПК-21								
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	56	ОПК-3	ПК-1	ПК-8	ПК-9	ПК-20							
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	56	ОПК-4	ОПК-5	ПК-5	ПК-27	ПК-28	ПК-29						
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-9	ОПК-4	ПК-3	ПК-8	ПК-9	ПК-18						
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	56	ОПК-1	ПК-25										
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	45	ПК-1	ПК-2										
Б1.Б.25	Физиология питания	56	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-5	ПК-1	ПК-5							
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	56	ОПК-4	ПК-5	ПК-27	ПК-29								
Б1.Б.27	Теплотехника	50	ПК-1	ПК-26										
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	82	ПК-1	ПК-26										
Б1.Б.29	Физическая культура и спорт	21	ОК-8	ОК-9										

Б1.В.Од.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)	48	ОК-6	ОК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21	ПК-23				
Б1.В.Од.2	Политология	10	ОК-4	ОК-6	ОК-7	ПК-11	ПК-23							
Б1.В.Од.3	Экономика предприятия	80	ОК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-16	ПК-29	ПК-30	ПК-32					
Б1.В.Од.4	Инженерная и компьютерная графика	13	ОПК-1	ПК-2										
Б1.В.Од.5	Соппротивление материалов	51	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.Од.6	Микробиология	56	ОПК-3	ПК-26										
Б1.В.Од.7	Метрология, стандартизация и сертификация	56	ОПК-2	ОПК-3	ПК-7									
Б1.В.Од.8	Химия и продукты питания	56	ОПК-3	ПК-1										
Б1.В.Од.9	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	56	ПК-1	ПК-4										
Б1.В.Од.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (с учетом профиля подготовки)	56	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.В.Од.11	Пищевые и биологически активные добавки	56	ОПК-2	ПК-1										
Б1.В.Од.12	Холодильная техника и технология	79	ПК-1	ПК-29										
Б1.В.Од.13	Основы строительства и инженерное оборудование	56	ПК-18	ПК-27	ПК-28	ПК-29								
Б1.В.Од.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	56	ОПК-3	ПК-1	ПК-4	ПК-15	ПК-24	ПК-25						
Б1.В.Од.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	56	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-6	ПК-25							
Б1.В.Од.16	Технология продуктов питания за рубежом	56	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-6	ПК-25							
Б1.В.Од.17	Правоведение	42	ОК-4	ОК-6	ПК-6									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-8	ОК-9	ПК-18									
Б1.В.Дв.1.1	Деловой русский язык	35	ОК-5	ОК-7	ПК-6									
Б1.В.Дв.1.2	Татарский язык	11	ОК-5	ОК-7	ПК-6									
Б1.В.Дв.2.1	Социально-экономическая политика государства	11	ОК-4	ОК-7	ПК-15									
Б1.В.Дв.2.2	Культура народов Татарстана	11	ОК-4	ОК-7	ПК-15									
Б1.В.Дв.3.1	Введение в инженерную деятельность	31	ОПК-1	ПК-7	ПК-24	ПК-26								
Б1.В.Дв.3.2	Основы научных исследований	56	ОПК-1	ПК-7	ПК-24	ПК-26								
Б1.В.Дв.4.1	Библиография и библиотечное дело	31	ОК-7	ПК-7	ПК-15									
Б1.В.Дв.4.2	История российской пищевой промышленности	56	ОК-7	ПК-7	ПК-15									
Б1.В.Дв.5.1	Общая технология пищевых производств	56	ОПК-3	ПК-1	ПК-25									
Б1.В.Дв.5.2	Идентификация и фальсификация товаров	56	ОПК-3	ПК-1	ПК-25									
Б1.В.Дв.6.1	Технология кондитерских изделий в общественном питании	56	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.В.Дв.6.2	Физико-химические методы исследования сырья	56	ПК-1	ПК-24	ПК-26									
Б1.В.Дв.7.1	Детали машин	28	ПК-4	ПК-5										
Б1.В.Дв.7.2	Менеджмент ресторанных услуг	30	ПК-4	ПК-5										
Б1.В.Дв.8.1	Пищевая микробиология	56	ОПК-3	ПК-26										
Б1.В.Дв.8.2	Методы исследования качества продуктов питания	56	ОПК-3	ПК-26										

Б1.В.ДВ.9.1	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	1	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3								
Б1.В.ДВ.9.2	Современные автоматизированные комплексные системы предприятий общественного питания	1	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3								
Б1.В.ДВ.10.1	Сертификация услуг на предприятиях общественного питания	56	ОПК-3	ПК-1	ПК-7									
Б1.В.ДВ.10.2	Напитки в культуре разных стран	56	ОПК-3	ПК-1	ПК-7									
Б1.В.ДВ.11.1	Основы управления качеством продукции общественного питания	56	ПК-1	ПК-4	ПК-25									
Б1.В.ДВ.11.2	Барное дело	56	ПК-1	ПК-4	ПК-25									
Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения	56	ОПК-4	ПК-5	ПК-17	ПК-27	ПК-28	ПК-29						
Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания	56	ОПК-4	ПК-5	ПК-17	ПК-27	ПК-28	ПК-29						
Б1.В.ДВ.13.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	56	ПК-1	ПК-7	ПК-15									
Б1.В.ДВ.13.2	История и теория кулинарии	56	ПК-1	ПК-7	ПК-15									
Б2	Практики		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24
			ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33			
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)		ПК-1	ПК-4	ПК-26	ПК-32	ПК-33							
Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14
			ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-30	ПК-31
Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)		ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-15	ПК-17	ПК-27	ПК-28	ПК-29	

БЗ	Государственная итоговая аттестация		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	
БЗ.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
БЗ.Д	Подготовка и защита ВКР		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	
БЗ.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	
ФТД	Факультативы		ОПК-2	ОПК-5	ПК-4									
ФТД.1	Управление проектами ресурсосбережения на предприятии	26	ОПК-2	ОПК-5	ПК-4									
ФТД.2	Методология инженерной деятельности	31	ОПК-2	ОПК-5	ПК-4									

Приложение 3

Учебный график ООП по направлению 19.03.04 очной формы обучения

Мес.	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь					Июль				Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
Нед.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			
1																			К	Э	Э	Э	К																Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2																			К	Э	Э	Э	К																			Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
3																			К	Э	Э	Э	К																			Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
4																			К	Э	Э	Э	К										Э	Э	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
5	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
6	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
7	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Всего
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
У	Учебная практика		2	2										2
У	Учебная практика (рассред.)													
Н	Научно-исследовательская работа													
Н	Научно-исследовательская работа (рассред.)													
П	Производственная практика					2	2		4	4		4	4	10
П	Производственная практика (рассред.)													
Д	Выпускная квалификационная работа											6	6	6
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР													
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	5	7	2	8	10	33
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208

Учебный график ООП по направлению 19.03.04 заочной формы обучения

Мес.	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31				
Нед.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				
1																																																								
2																																																								
3																																																								
4																																																								
5																																																								
6	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Всего
У	Учебная практика			2			2
У	Учебная практика (рассред.)						
Н	Научно-исследовательская работа						
Н	Научно-исследовательская работа (рассред.)						
П	Производственная практика				4	6	10
П	Производственная практика (рассред.)						
Д	Выпускная квалификационная работа					6	6
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР						
К	Каникулы	10	10	10	8	10	48
Итого		52	52	52	52	52	260

