

**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

«19» 2016 г.

Номер регистрации ООП_19.03.04.SOM 2016

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

(для лиц с ограничением здоровья по соматическому заболеванию)

Направление подготовки

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения –заочная

Срок освоения –5 лет

Выпускающая кафедра «Технологии пищевых производств»

АООП разработана на основе основной образовательной программы,
регистрационный № ООП_19.03.04 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 2015 г обучения

Основная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП протокол от «16» 12 20 15 г. № 4
Зав. кафедрой ТПП, профессор  О.А.Решетник

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий от «28» 12 20 15 г. № 3

Председатель комиссии, профессор _____

(подпись)

А.С.Сироткин
(Ф.И.О.)

Протокол заседания комиссии Ученого совета по учебной и методической работе от «28» 12 20 16 г. № 1

Председатель комиссии, профессор _____

 А.М. Кочнев

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом КНИТУ протокол от «01» 02 20 16 г. № 1.

1 Общие положения

1.1 Характеристика адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Общая характеристика образовательной программы

АООП разработана для лиц с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию на основе основной профессиональной образовательной программы, регистрационный № ООП 19.04.03_2015 г.

Квалификация – бакалавр.

АООП реализуется на русском языке.

Нормативный срок освоения образовательной программы по заочной форме обучения - 5 лет.

Трудоемкость образовательной программы 240 зачетных единиц.

1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

В рамках образовательной программы возможно обучение по индивидуальным учебным планам.

1.2 Нормативно-правовое обеспечение АООП

Нормативно-правовую базу разработки АООП составляют:

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

"Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса", утвержденные Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Письмо Минобрнауки РФ от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ» (вместе с «Разъяснениями разработчикам основных образовательных программ для реализации федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования»);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

-Устав КНИТУ;

-Локальные акты университета;

1.3 Требования к абитуриенту. Права абитуриента.

Прием абитуриентов осуществляется в соответствии с Правилами

приема.

Абитуриент с инвалидностью и/или ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании или среднем профессиональном образовании или высшем образовании и продемонстрировать необходимый уровень подготовки по предметам, предусмотренным перечнем вступительных испытаний.

Лицо с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

При поступлении в вуз абитуриенты с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию, не имеющие результатов Единого государственного экзамена, могут сдавать вступительные испытания, проводимые вузом самостоятельно.

КНИТУ обеспечивает проведение вступительных испытаний для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий).

КНИТУ создаются материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа поступающих с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (в том числе наличие пандусов, поручней, лифтов).

КНИТУ создаются специальные условия (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий), включающие в себя возможность выбора формы вступительных испытаний (письменно или устно, с использованием дистанционных образовательных технологий), возможность использовать технические средства, помощь ассистента, а также увеличение продолжительности вступительных испытаний.

1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности специалистов включает: сферы науки, техники и технологии, охватывающие совокупность проблем, связанных с проектированием, созданием, исследованием и эксплуатацией систем обеспечения информационной безопасности телекоммуникационных систем в условиях существования угроз в информационной сфере.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник:

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

предприятия 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.

Требования к результатам освоения АООП:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы компетенции:

Общекультурные компетенции:

ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

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

ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

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

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

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

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

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1 способность 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-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

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

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

Профессиональные компетенции:

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 способность 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-2 владение 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-3 владение 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-4 готовность 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-5 способность рассчитывать производственные мощности и

эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

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

организационно-управленческая деятельность:

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

ПК-8 способность 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-9 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 способность 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-11 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 способность 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-13 способность 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-14 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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

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

ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

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

ПК-19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

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

ПК-21 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

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

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;

научно-исследовательская деятельность:

ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

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

ПК-26 способность 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;

проектная деятельность:

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

ПК-28 готовность 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-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

маркетинговая деятельность:

ПК-30 готовность 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-31 способность 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-32 готовность 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-33 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Планируемые результаты освоения образовательной программы в виде компетентностной модели выпускника и матрицы компетенций

Матрица компетенций Образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Соответствует направлению в целом, регистрационный номер: **19.03.04_2016** приведена в Приложении №1, 2.

Организация практики

Практика организуется соответствии с ФГОС ВО, относится к вариативной части образовательной программы, является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки, способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

При выборе мест прохождения практик учитываются состояние здоровья и требования по доступности, рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практик могут быть

оборудованы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.

ООП ВО предусматривает следующие виды практики: Учебная практика, Производственная практика, в том числе преддипломная.

Практика организуется в соответствии с действующим Положением об организации практики обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВПО «КНИТУ».

Условия реализации адаптивной образовательной программы

Образовательные технологии

Для обучения лиц с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию при планировании контактной работы следует отдавать предпочтение технологиям, соответствующим когнитивным, личностным возможностям данной категории обучающихся. Целесообразно использовать: когнитивно-ориентированные, личностно-ориентированные технологии, технологии обучения в сотрудничестве, проблемного обучения, практико-ориентированные технологии, индивидуальные компьютерные технологии, обеспечивающие максимальное включение обучающихся с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию в учебный процесс и решение задач формирования профессиональных компетенций и профессиональной мотивации. Необходимым условием успешного обучения лиц с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию является применение ассистивных технологий, которые выполняют адаптационно-компенсирующие функции в процессе обучения, использование которых позволяет расширить возможности обучающихся с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию в процессе приема информации, их адаптации к условиям обучения и профессиональной интеграции. Для обучения лиц с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию необходимо предусмотреть присутствие тьютора, помогающего организовать учебный процесс.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (в том числе компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

При применении технологий электронного обучения и обучения с применением дистанционных образовательных технологий для лиц с

ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах, предоставление доступа к электронным учебно-методическим материалам, размещенным в электронной библиотеке вуза на электронных образовательных ресурсах и/или на компакт-дисках. Основная форма, применяемая вузом в электронном обучении, индивидуальная, что позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности обучающегося с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию, вносить вовремя необходимые коррективы, как в деятельность обучающегося, так и преподавателя.

Для реализации образования лиц с ограничением возможностей здоровья по соматическому заболеванию возможно использование сетевой формы социально-психологического сопровождения обучающихся.

Сведения о кадровом обеспечении адаптированной образовательной программы

Кадровое обеспечение АООП формируется на основе требований к условиям реализации программы, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий) обеспечивается присутствие ассистентов (помощников), оказывающих обучающимся необходимую помощь.

АООП обеспечивается профессорско-преподавательским составом, прошедшим программу повышения квалификации по вопросам организации инклюзивного образования, при необходимости помощью ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

Дополнительно АООП может обеспечиваться деятельностью социального работника, психолога, прошедшими программу повышения квалификации по вопросам организации инклюзивного образования.

Сведения о профессорско-преподавательском составе адаптированной образовательной программы

В соответствии с требованиями ФГОС ВО Университетом обеспечивается уровень требований к реализации образовательной программы (Таблица 1).

Таблица1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Критерий	Значение
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, % не менее	70
Доля штатных научно-педагогических работников, систематически занимающихся научной или научно-методической деятельностью, %	требования отсутствуют
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, не менее	
Всего, %, не менее	50
Из них, имеющих опыт практической работы на руководящих должностях более 10 лет, %, не более	требования отсутствуют
Доля НПР, имеющих ученую степень доктора наук (в т.ч. ученую степень, присваиваемую за рубежом) и (или) ученое звание профессора, %, не менее	требования отсутствуют
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	5
Доля НПР, имеющих базовое образование и (или) ученую степень, соответствующую преподаваемой дисциплине, привлеченных к реализации дисциплин (модулей) профессионального цикла, %, не менее	требования отсутствуют
Доля НПР, имеющих ученую степень и (или) ученое звание или опыт практической работы на руководящих должностях более 10 лет, привлеченных к реализации дисциплин (модулей) профессионального цикла	
Всего, %, не менее	требования отсутствуют
Из них, имеющих опыт практической работы на руководящих должностях более 10 лет, %, не менее	требования отсутствуют

Очная форма обучения
Учебные планы по всем формам обучения

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение ЗЕТ				
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
											Контакт. (по раб. учеб. зан.)	СР	Контроль							
15	Б1.Б.1	Иностранный язык	3	1122				1122 3	396	396	36	335	25	11	11	4	5	2		
18	Б1.Б.2	История	1					1	144	144	12	123	9	4	4	4				
21	Б1.Б.3	Социология		1				1	108	108	10	94	4	3	3	3				
24	Б1.Б.4	Экономика	2					2	144	144	14	121	9	4	4		4			
27	Б1.Б.5	Философия	2					2	108	108	10	89	9	3	3	0.25	2.75			
30	Б1.Б.6	Менеджмент		1				1	108	108	12	92	4	3	3	3				
33	Б1.Б.7	Маркетинг		2				2	72	72	10	58	4	2	2		2			
36	Б1.Б.8	Математика	12	1				112	288	288	38	228	22	8	8	4	4			
39	Б1.Б.9	Информатика	1					1	108	108	10	89	9	3	3	3				
42	Б1.Б.10	Физика	2	12				12	252	252	26	209	17	7	7	3	4			
45	Б1.Б.11	Неорганическая химия	1					1	216	216	30	177	9	6	6	6				
48	Б1.Б.12	Органическая химия	2	1				12	180	180	24	143	13	5	5	3	2			
51	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					3	180	180	24	147	9	5	5		0.25	4.75		
54	Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия		2				2	180	180	22	154	4	5	5		5			
57	Б1.Б.15	Экология		2				2	108	108	10	94	4	3	3		3			
60	Б1.Б.16	Биохимия	3	3				3	216	216	26	177	13	6	6		0.25	5.75		
63	Б1.Б.17	Теоретическая механика	2					2	108	108	8	91	9	3	3		3			

66	Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	45	45		5		45	432	432	68	338	26	12	12				3.5	8.5
69	Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	44	180	180	26	141	13	5	5			0.25	4.75	
72	Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания		3				3	108	108	16	88	4	3	3		0.25	2.75		
75	Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	4	4				4	144	144	20	111	13	4	4				4	
78	Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности		3				3	72	72	12	56	4	2	2			2		
81	Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров		4				4	72	72	16	52	4	2	2				2	
84	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств		33				33	72	72	12	52	8	2	2		0.25	1.75		
87	Б1.Б.25	Физиология питания		3				3	108	108	12	92	4	3	3			3		
90	Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания		3		3		3	72	72	12	56	4	2	2			2		
93	Б1.Б.27	Теплотехника		2				2	72	72	18	50	4	2	2		2			
96	Б1.Б.28	Электротехника и электроника		2				2	72	72	12	56	4	2	2	0.25	1.75			
99	Б1.Б.29	Физическая культура и спорт		3					72	72	4	64	4	2	2			2		
107	Б1.В.ОД.1	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)		1				1	72	72	8	60	4	2	2	2				
110	Б1.В.ОД.2	Политология		1				1	72	72	8	60	4	2	2	2				
113	Б1.В.ОД.3	Экономика предприятия		2				2	72	72	8	60	4	2	2	0.25	1.75			

116	Б1.В.ОД.4	Инженерная и компьютерная графика	1				1	144	144	14	121	9	4	4	4				
119	Б1.В.ОД.5	Сопротивление материалов		3			3	72	72	8	60	4	2	2		0.25	1.75		
122	Б1.В.ОД.6	Микробиология	3				3	144	144	18	117	9	4	4			4		
125	Б1.В.ОД.7	Метрология, стандартизация и сертификация		1			1	72	72	8	60	4	2	2	2				
128	Б1.В.ОД.8	Химия и продукты питания	3				3	144	144	18	117	9	4	4			4		
131	Б1.В.ОД.9	Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания	4	4			4	180	180	20	147	13	5	5			0.25	4.75	
134	Б1.В.ОД.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (с учетом профиля подготовки)		5			5	180	180	24	152	4	5	5				0.25	4.75
137	Б1.В.ОД.11	Пищевые и биологически активные добавки		4			4	108	108	14	90	4	3	3			0.25	2.75	
140	Б1.В.ОД.12	Холодильная техника и технология		4			4	108	108	10	94	4	3	3			0.25	2.75	
143	Б1.В.ОД.13	Основы строительства и инженерное оборудование		3			3	144	144	16	124	4	4	4			4		
146	Б1.В.ОД.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				5	144	144	18	117	9	4	4				0.25	3.75
149	Б1.В.ОД.15	Технология продуктов лечебно-профилактического питания		4			4	252	252	26	222	4	7	7				7	
152	Б1.В.ОД.16	Технология продуктов питания за рубежом	5	5			5	5	216	216	28	175	13	6	6			0.25	5.75
155	Б1.В.ОД.17	Правоведение		1			1	72	72	8	60	4	2	2	2				

162		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3				328	328	6	318	4							
167	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык		1			1	72	72	8	60	4	2	2	2				
170	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык		1			1	72	72	8	60	4	2	2	2				
174	Б1.В.ДВ.2.1	Социально-экономическая политика государства		3			3	72	72	4	64	4	2	2		0.25	1.75		
177	Б1.В.ДВ.2.2	Культура народов Татарстана		3			3	72	72	4	64	4	2	2		0.25	1.75		
181	Б1.В.ДВ.3.1	Введение в инженерную деятельность		3			3	72	72	10	58	4	2	2		0.5	1.5		
184	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований		3			3	72	72	10	58	4	2	2		0.5	1.5		
188	Б1.В.ДВ.4.1	Библиография и библиотечное дело		2			2	36	36	4	28	4	1	1		1			
191	Б1.В.ДВ.4.2	История российской пищевой промышленности		2			2	36	36	4	28	4	1	1		1			
195	Б1.В.ДВ.5.1	Общая технология пищевых производств	2				2	108	108	14	85	9	3	3		3			
198	Б1.В.ДВ.5.2	Идентификация и фальсификация товаров	2				2	108	108	14	85	9	3	3		3			
202	Б1.В.ДВ.6.1	Технология кондитерских изделий в общественном питании	4				4	108	108	14	85	9	3	3			0.25	2.75	
205	Б1.В.ДВ.6.2	Физико-химические методы исследования сырья	4				4	108	108	14	85	9	3	3			0.25	2.75	
209	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания		2			2	72	72	8	60	4	2	2	0.25	1.75			
212	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг		2			2	72	72	8	60	4	2	2	0.25	1.75			
216	Б1.В.ДВ.8.1	Пищевая		4			4	72	72	12	56	4	2	2			0.25	1.75	

		микробиология																	
219	Б1.В.ДВ.8.2	Методы исследования качества продуктов питания		4				4	72	72	12	56	4	2	2			0.25	1.75
223	Б1.В.ДВ.9.1	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	4					4	108	108	10	89	9	3	3			0.25	2.75
226	Б1.В.ДВ.9.2	Современные автоматизированные комплексные системы предприятий общественного питания	4					4	108	108	10	89	9	3	3			0.25	2.75
230	Б1.В.ДВ.10.1	Сертификация услуг на предприятиях общественного питания		4				4	72	72	8	60	4	2	2			0.25	1.75
233	Б1.В.ДВ.10.2	Напитки в культуре разных стран		4				4	72	72	8	60	4	2	2			0.25	1.75
237	Б1.В.ДВ.11.1	Основы управления качеством продукции общественного питания		5				5	72	72	12	56	4	2	2			0.25	1.75
240	Б1.В.ДВ.11.2	Барное дело		5				5	72	72	12	56	4	2	2			0.25	1.75
244	Б1.В.ДВ.12.1	Оборудование предприятий отрасли на основе ресурсо- и энергосбережения	5					5	72	72	18	45	9	2	2			0.25	1.75
247	Б1.В.ДВ.12.2	Современное оборудование предприятий общественного питания	5					5	72	72	18	45	9	2	2			0.25	1.75
251	Б1.В.ДВ.13.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли		5				5	144	144	22	118	4	4	4			0.25	3.75
254	Б1.В.ДВ.13.2	История и теория кулинарии		5				5	144	144	22	118	4	4	4			0.25	3.75

265	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков , в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)		3					108	108				3	3			3		
272	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		4					216	216				6	6				6	
273	Б2.П.2	Преддипломная практика(в том числе научно-исследовательская работа)		5					324	324				9	9					9
288	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5						324	324				9	9					9
294	ФТД.1	Управление проектами ресурсосбережения на предприятии		4					36	36	4	28	4	1	1				1	
297	ФТД.2	Методология инженерной деятельности		1					36	36	4	28	4	1	1	1				

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

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 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.

2.1 Годовой календарный учебный график

Годовой календарный учебный график представлен в приложении 3 к ООП.

2.2 Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план подготовки бакалавра представлен в приложении 4 к ООП.

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

Рабочие программы составлены согласно инструкции по оформлению и порядку утверждения рабочей программы по дисциплине в ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» представлены в приложении 5 к ООП.

2.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 раздел основной образовательной программы бакалавриата «**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 и профессиональных компетенций обучающихся.

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

Типы учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и

навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе производственно-технологическая); научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

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

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях ФГБОУ ВПО «КНИТУ». Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

2.4.1 Учебная практика

Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа обучающегося. В случае ее наличия обучающимся предоставляется возможность: изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний; участвовать в создании экспериментальных установок и проведении научных исследований или выполнении технических разработок; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию); принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий; составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию).

2.4.2 Программа производственной практики

Для проведения производственной и преддипломной практики студентов имеются специализированные аудитории, лаборатории, договора с предприятиями о прохождении студентами практики.

3. Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 9.03.04 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, 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, 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.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

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

4. 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 внеучебное время.

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 ИППБТ (общий координационный орган студенческого самоуправления), студенческим профкомом, студенческими советами факультетов, студенческим клубом, спортивным клубом. ССиА с – молодежное общественное объединение, занимающееся реализацией социально значимых программ и поддержкой инициатив студенческой молодежи. В состав Ученого совета ИППБТ входят представители студенчества.

Значительными результатами являются победы студентов ФПТ ИППБТ в

республиканских, всероссийских и международных конкурсах, смотрах и фестивалях. В ИППБТ также создан Центр военно-патриотической работы.

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 ИППБТ. В рамках программы проводятся учебные курсы, антинаркотические акции, круглые столы, концертные программы, безалкогольные дискотеки.

Комплексный план здоровья сберегающих профилактических мероприятий ФПТ ИППБТ утверждается на Ученом Совете.

5. 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».

5.1 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.

5.2 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 по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры и Приложением к Положению об итоговой государственной аттестации выпускников КНИТУ.

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

Для контроля и обеспечения высокого качества всех видов учебной деятельности ООП ВО профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» периодически заведующий и наиболее компетентные преподаватели осуществляют проверку качества проводимых занятий преподавателей с последующим написанием отзывов и рассмотрением их на заседаниях кафедр.

Преподаватели, не менее 1 раза в три года, обязаны пройти один из видов повышения своей квалификации с получением удостоверения о повышении квалификации и/или сертификата.

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.

Для текущего контроля качества обучения бакалавров обеспечиваются

рейтинговая система оценки текущих знаний, результаты которой учитываются и фиксируются в экзаменационных ведомостях.

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

Оценка качества подготовки бакалавров по профилю «Технология молока и молочных продуктов» 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
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
	БЗ.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
	БЗ.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
	БЗ.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
	БЗ.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
	БЗ.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
	БЗ.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 на предприятиях общественного питания
	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.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.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 ведение
	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
	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	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 библиотековедение
	Б1.В.ДВ.4.2	История российской пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	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
	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
	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	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 на предприятиях общественного питания
	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 на предприятиях общественного питания
	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)
	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
	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	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
	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	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
	Б1.В.ДВ.7.1	Исследование рынков предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг
	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
*		

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 на предприятиях общественного питания	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	Исследование рынков предприятий общественного питания	36	ПК-10	ПК-15	ПК-22	ПК-31	ПК-32	ПК-33						
Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент ресторанных услуг	30	ПК-10	ПК-15	ПК-22	ПК-31	ПК-32	ПК-33						

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									

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Всего
Теоретическое обучение	39 1/3	39 1/3	37 1/3	37 1/3	28 2/3	182
Э Экзаменационные сессии	2 2/3	2 2/3	2 2/3	2 2/3	1 1/3	12
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
Студентов						
Групп						

