

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



Утверждаю

Ректор

Тимирязова А.В.

4 июля 2017 г.

протокол Ученого совета №6

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**академический бакалавр
профиль «Технология организации ресторанного дела»**

Казань 2017

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы

Основная образовательная программа (ООП) разработана на основе:

- Федерального закона Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2013 г. №1367 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12 ноября 2015 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.12.2015 г., регистрационный № 40082);
- Нормативно-методических документов Министерства образования и науки РФ;
- Устава ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»

ООП ВО включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы рабочих дисциплин (модулей), программы практик, оценочные средства, научно-исследовательской работы, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Общая характеристика ООП

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

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

В области обучения общими целями являются:

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

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

Таблица 1. Трудоемкость освоения ООП

Наименование ООП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ООП, вклю- чая последип- ломный от- пуск	Трудоемкость	
	Код в соответст- вии с принятой классификацией ООП	Наименование		в зачет- ных еди- ницах	в акаде- мических часах
Очная форма	19.03.04	Бакалавр	4 года	240	8640
Заочная форма	19.03.04	Бакалавр	4 года 10 мес.	240	8640

Лицам, имеющим среднее профессиональное или высшее образование предоставляется право на ускоренное обучение по индивидуальным учебным планам (3-3,5 года).

Бакалавры по направлению Технология продукции общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» востребованы на кадровом рынке. Заключены договоры на подготовку бакалавров:

- ФГБУ «ФЦТРБ-ВНИВИ»
- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
- МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»
- ООО «Казань кейтеринг»
- НКО «Ассоциация рестораторов и ательеров г.Казани и РТ»
- ООО «Содексo ЕвроАзия» и др.

1.3 Требования к абитуриенту

Предшествующий уровень образования абитуриента – среднее (полное) общее или среднее профессиональное образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании и в соответствии с правилами приема в высшее учебное заведение, сдать необходимые вступительные испытания и/или представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ). Правила приема ежегодно устанавливаются решением Ученого совета ИЭУП. Список вступительных испытаний и необходимых документов определяется Правилами приема в ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)».

Для зачисления на обучение по образовательной программе бакалав-

риата абитуриент должен выполнить условия конкурсного отбора, предусмотренные в вузе, если они не противоречат ФГОС и законодательству о высшем образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Реализация основной образовательной программы осуществляется по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включают в себя:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

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

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

-маркетинговая.

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

Научно-исследовательская деятельность:

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

-разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

-анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

-участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

-использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

-участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Производственно-технологическая деятельность:

-организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятий питания;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятий питания;

-осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и

передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержания эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализации программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

Организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей

лей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятия мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

Проектная деятельность:

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

Маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

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

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ООП

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

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

-способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологи-

ческую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

проектная деятельность:

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

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

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

маркетинговая деятельность:

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

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного

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

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

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2013 г. №1367 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; и ФГОС ВО, содержание и организация образовательного процесса при реализации ООП ВО регламентируется: учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей) материалами обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; оценочными средствами; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

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

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

4.2. Учебный план

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

Учебный план утверждается ученым советом КИУ (ИЭУП).

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

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

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

Учебный план является самостоятельным разделом ООП.

Последовательность: изучения дисциплин по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» представлена в Приложении Учебный план.

Основная образовательная программа бакалавриата предусматривает изучение следующих учебных блоков:

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

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

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации. (См. Учебный план).

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

Дисциплины (модули) по физической культуре реализуются в рамках: базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) в очной форме обучения;

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

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

Объем программы бакалавриата составляет 240 з.е.

4.3. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

Рабочие программы определяют содержание дисциплин (модулей) в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы студентов, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин (модулей) и др. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Ми-

нобнауки России) от 19 декабря 2013 г. №1367 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и локальными актами КИУ (ИЭУП).

Рабочие программы являются самостоятельными разделами ООП.

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

4.4. Организация практик студентов

При реализации данной ООП предусматриваются следующие виды практик:

1) учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) – 2 недели;

2) производственная:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 4 недели;

преддипломная практика – 6 недель;

3) научно-исследовательская работа – 2 недели.

Учебная практика, представляющая собой ознакомление с действующими предприятиями общественного питания, ассортиментом вырабатываемой ими продукции, технологией общественного питания, ассортиментом вырабатываемой ими продукции, технологией их производства, технической оснащенностью современным оборудованием.

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

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

Программы практик студентов являются самостоятельными разделами ООП.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

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

ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева»

сова (ИЭУП)» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведения всех видов лекционных, семинарских, практических и лабораторных занятий, а также выпускной квалификационной работы и научно-исследовательских работ студентов, предусмотренных рабочим учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Полный перечень материально-технического оснащения представлен в Приложении.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация основных образовательных программ бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими работниками организации, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет не менее 69,4 %, ученую степень доктора наук 20,4 %. Преподаватели имеют базовое образование и/или ученую степень соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. 62,4 % преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс, имеют ученые степени или ученые звания.

К образовательному процессу привлечено 8,1 % преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

5.2. Учебно-методическое и научно-методическое обеспечение

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

ООП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) ООП. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным обучающим дисциплинам. Факультетом предоставлена возможность использования правовой системы «Гарант». Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам ООП в соответствии с нормативными требованиями. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете на 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен

индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам («ИНФРА-М», znanium.com.) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее – сеть "Интернет"), как на территории КИУ (ИЭУП), так и вне ее.

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

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

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

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

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

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

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

В КИУ (ИЭУП) используется электронно-библиотечная система, и каждый обучающийся по данной основной образовательной программе обеспечен индивидуальным и неограниченным доступом к электронной библиотечной системе znanium.com Издательского дома Инфра-М по каждой дисциплине входящей в образовательную программу Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации общественного питания». При отсутствии электронного источника по дисциплине, КИУ (ИЭУП) обеспечивает обучающихся за счет библиотечного фонда. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечена возможность оперативного обмена ин-

формацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями средствами Интернет. Проводятся вебинары, конференции с другими вузами.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)», и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам (см. Перечень материально-технического обеспечения).

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Устав ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» воспитательной работы определяют воспитание как целенаправленный процесс формирования у студентов высоких гражданских, морально-нравственных, психологических и физических качеств, привычек поведения и действий в соответствии с предъявляемыми обществом социальными и педагогическими требованиями.

Основной целью воспитания, осуществляемого КИУ (ИЭУП), является создание условий для самореализации личности выпускника университета в гармонии с самим собой и обществом. Именно достижение этой гармонии является стратегическим направлением в воспитательной деятельности КИУ (ИЭУП).

Результаты и эффективность воспитания в условиях КИУ (ИЭУП) определяется тем, что оно обеспечивает усвоение и воспроизводство студентами культурных ценностей и социального опыта, готовностью и подготовленностью молодежи к сознательной активности и самостоятельной творческой деятельности. Важнейшим результатом воспитания является готовность и способность студентов, будущих профессионалов к самоизменению, самостроительству, самовоспитанию.

Взаимосвязь и взаимодействие между собой всех структурных элементов процесса обеспечивается комплексным, системным подходами.

Выбор приоритетных направлений воспитательной работы ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» связан с двумя взаимодополняющими уровнями.

Первый уровень предполагает развитие у студентов социальной компе-

тентности, под которой понимаются знания и умения в области взаимодействия с людьми и общественными институтами, владение приемами профессионального общения и поведения и может рассматриваться как мера личностной зрелости.

Второй уровень связан с формированием профессиональной компетентности, которая определяется как интегральная характеристика деловых и личностных качеств специалиста, отражающая уровень знаний, умений и опыт, достаточные для осуществления конкретного рода деятельности, а также нравственную позицию.

Воспитательная работа в вузе осуществляется по следующим традиционным направлениям:

- Формирование научного мировоззрения и системы базовых ценностей;
- Духовно-нравственное и эстетическое воспитание;
- Гражданско-патриотическое и правовое воспитание;
- Формирование здорового образа жизни и профилактика социально-негативного поведения;
- Профессионально-трудовое воспитание;
- Физическое воспитание;

Формирование научного мировоззрения и системы базовых ценностей связано с формированием у студентов научного мировоззрения, глубоких теоретических знаний, профессиональной позиции личности. Научное мировоззрение включает в себя: расширение и углубление разносторонних знаний, формирующих научную картину мира; вооружение студентов основными принципами научной методологии, элементами логической культуры мышления: развитие способности самостоятельного пополнения общих и специальных знаний; вооружение студентов навыками творческого подхода к поиску оптимальных действий в нестандартных ситуациях при решении теоретических и практических задач.

Реализацию идей данного направления осуществляет весь педагогический коллектив в соответствии с воспитательными целями учебных дисциплин. Координаторами данной программы являются выпускающие кафедры ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)».

Духовно-нравственное воспитание предполагает формирование у студентов моральных норм, превращение нравственных знаний в нравственные убеждения, нравственных качеств (честности, принципиальности, смелости, последовательности и т.д.), высокой культуры поведения, чувства коллективизма, ответственности за решение общественных проблем.

Духовно-нравственное воспитание реализуют все структуры КИУ (ИЭУП); общеинститутские мероприятия: координирует Управление по воспитательной работе.

Организация гражданско-патриотического воспитания: имеет следующую цель: формирование и развитие у студентов гражданской культуры, чувства любви к Родине, готовности к защите своего Отечества и содействия

его к прогрессу, формирование и развитие уважительного отношения к историческому пути его народа, чувства причастности к современным общественным процессам в стране, в Республике Татарстан, в родном вузе; формирование представлений о гражданском обществе; знаний национально-государственного устройства страны и специфики социальной и национальной политики государства в современных условиях: преодоление в сознании и поведении студентов проявлений националистических предрассудков; ознакомление с достижениями и особенностями национальных культур народов страны, формирование культуры межнационального общения.

Правовое воспитание, направлено на формирование у студентов правовой культуры, уважительного отношения к закону, привитие устойчивых навыков, нормативно-правовой оценки своих действий и действий других людей; формирование у молодежи научного правосознания, представлений о правовом государстве, вооружение молодых людей основами юридических знаний о правовом регулировании важнейших сфер жизнедеятельности общества, об основных правах и обязанностях граждан, – воспитание у студентов уважения к правовым нормам, выработку у молодежи позиции неприятия противозаконных действий и готовности активного противодействия им.

Эстетическое воспитание предполагает формирование эстетических потребностей, чувств, вкусов, соответствующих идеалу цивилизованного общества, развитию у студентов интереса и способности к эстетической деятельности. Содержанием эстетического развития студентов является: вооружение их основами эстетической теории, правильным пониманием прекрасного, умения видеть и понимать красоту жизни.

К настоящему времени в КИУ (ИЭУП) сложилась эффективная система культурно-просветительской работы и организации досуговых мероприятий со студентами.

Студенты КИУ (ИЭУП) привлекаются к организации и участию во всех общеуниверситетских мероприятиях, таких как:

- «День знаний»
- «День открытых дверей»
- Концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта
- Торжественный концерт, посвященный празднику «День победы»
- Праздничные гуляния на Татьянин день
- Фестиваль самодеятельного творчества «Студенческая весна»

Развитие гражданского и патриотического сознания у студентов осуществляется посредством встреч с ветеранами ВОВ. Воинами-интернационалистами, ветеранами труда, а так же организация и проведение на всех факультетах акции «Уроки Памяти», ежегодный творческий конкурс в рамках празднования Победы в ВОВ «Я помню. Я горжусь», проведение ежегодной акции «Марш Памяти» по возложению цветов к Вечному огню, студентов КИУ (ИЭУП) совместно с ветеранами завода «ТОЧМАШ» на площади перед зданием вуза по адресу М.Гафури 71, Организация военно-полевых сборов для юношей старших курсов совместно с республиканским центром «Патриот».

Физическое воспитание проводится с целью - формирования и развития у студентов культуры физического самосовершенствования для укрепления здоровья, выработки физических и волевых качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности. Основы его содержания составляют: вооружение студентов научными знаниями по теории физической культуры; формирование осознанной потребности занятиями физическими упражнениями, укреплению здоровья, практическому участию в работе спортивных секций, состязаниях и спортивно–массовых мероприятиях: обеспечение максимального эффекта в ходе физической подготовки молодежи.

Материально-техническая база для физического развития студентов включает спортивные и тренажерные залы, стадионы, необходимый спортивный инвентарь.

Воспитательная деятельность по профессиональному развитию студентов. Центральным звеном профессионального образования является профессиональное становление – развитие личности в процессе профессионального обучения и освоения профессии. Воспитательная деятельность по профессиональному развитию личности студентов включает: развитие профессиональной направленности, компетентности личности обучаемого; помощь и поддержку в развитии учебных умений: формирование способности к личностному самоопределению и выработке нового профессионального стиля жизнедеятельности; отождествления себя с будущей профессией и формирование готовности к ней, развитие способностей к профессиональной самопрезентации.

В практическом плане воспитательная деятельность по профессиональному развитию студентов реализуется в форме создания на каждом факультете профессиональных клубов. Например, на факультете технологии продуктов общественного питания действует группа «Общественный контролер». Проводятся встречи, беседы, мастер-классы с разнотипными профессионалами; экскурсии на профильные предприятия. В ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» создана ассоциация выпускников КИУ (ИЭУП).

Главной целью развития студенческого самоуправления является развитие и углубление демократических традиций КИУ (ИЭУП), воспитание у студентов гражданской ответственности и активного, творческого отношения к учебе, общественно-полезной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов. Модель студенческого самоуправления ин ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» представлена следующими формами: студенческим советом; студенческим профкомом: студенческими активами факультетов; студенческим советом общежития.

Студенческий совет – руководящий орган системы студенческого самоуправления, создан как постоянно действующий представительный и координирующий орган студентов КИУ (ИЭУП). Целью Студенческого Совета является осуществление деятельности, направленной на решение важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развитие ее социаль-

ной активности, поддержку и реализацию социальных инициатив Основными задачами деятельности Студенческого Совета КИУ (ИЭУП) являются:

- представление интересов студентов КИУ (ИЭУП), в том числе в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов;

- сохранение и развитие демократических традиций студенчества, патриотического отношения к духу и традициям КИУ (ИЭУП);

- содействие органам управления КИУ (ИЭУП) в решении образовательных и научных задач, в организации досуга и быта студентов, в пропаганде здорового образа жизни: проведение работы, направленной на повышение сознательности студентов КИУ (ИЭУП) и их требовательности к уровню своих знаний.

- информирование студентов о деятельности КИУ (ИЭУП);

- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив.

В целях реализации государственной молодежной политики ректорат и органы студенческого самоуправления ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» тесно взаимодействуют с молодежными структурами и общественными организациями г. Казани и Республики Татарстан.

Участие в студенческом самоуправлении дает широкие возможности для реализации личностного потенциала студентов, формирования и развития дополнительных компетенций.

Особое внимание уделяется реализации проектов, требующих от молодых людей профессиональных умений и дающих возможность формировать профессиональные компетенции,

Профилактика асоциальных форм поведения. Основные направления профилактической работы в вузе включают в себя:

- осуществление антитабачной, антиалкогольной и антинаркотической пропаганды и просвещения: среди студенческой молодежи КИУ (ИЭУП); создание и развитие волонтерского движения по профилактике наркомании; совершенствование форм организации досуга студенческой молодежи:

- совершенствование форм информационно-методического обеспечения профилактики наркомании в вузе.

В ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» проводятся следующие специальные профилактические мероприятия со студентами;

- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед студентами КИУ (ИЭУП) по проблемам табакокурения, потребления алкоголя, наркотиков и ВИЧ-инфицирования молодежи;

- организация консультативного приема психолога, врача-нарколога для студентов из «группы риска»; ежегодное проведение месячника «Профилактика наркомании и ВИЧ-инфекции в студенческой среде»;

- анализ индивидуальной работы деканатов, кураторов академических

групп со студентами «группы риска» и их родителями;

- проведение конкурсов социальной рекламы (стенгазет, плакатов, слоганов направленности);

- размещение в КИУ (ИЭУП) и студенческом общежитии стендов с информацией антинаркотического содержания;

- проведение студенческим советом КИУ (ИЭУП) различных акций антиникотиновой и антиалкогольной направленности;

- проведение тематических культурно– массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие саморазрушающим видам поведения студенческой молодёжи.

Целенаправленная работа по профилактике асоциального поведения студентов вуза осуществляется на основании «Плана мероприятий по профилактике наркомании, табакокурения и асоциального поведения студентов ИЭУП», разрабатываемого на каждый учебный год.

Направленность процессов воспитания и обучения в ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» способствует максимальному овладению студентами материальными и культурными ценностями, научными и техническими достижениями, содействует самоопределению, самоутверждению, самореализации личности студентов.

Регулярный мониторинг социального положения студентов позволяет своевременно осуществлять поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Администрация КИУ (ИЭУП) активно поддерживает студенческие инициативные проекты.

7. НОРМАТИВНО МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ООП

ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

- обеспечения компетентности преподавательского состава;

- привлечения представителей работодателей к организации и проведению занятий, практик и итоговой государственной аттестации выпускников;

- проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля

знаний по каждой дисциплине проводятся в соответствии с локальными актами КИУ (ИЭУП).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и задания, контрольные работы, тесты и методы контроля), позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно перерабатываются структурными подразделениями КИУ (ИЭУП).

Обучающиеся оценивают содержание, организацию и качество учебного процесса в целом, а также работу отдельных преподавателей через анкетирование.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются вузом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей бакалаврской программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Фонды оценочных средств являются полными и адекватными отображениями требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки, соответствуют целям и задачам бакалаврской программы и ее учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества освоения дисциплин (модулей), прохождения практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, обеспечивающими качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При проектировании оценочных средств предусматривается оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Обучающимся, представителям работодателей предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Вузом созданы условия для максимального приближения системы оце-

нивания и контроля компетенций бакалавриата к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно используются работодатели (представители организаций), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

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

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

Формой государственной итоговой аттестации бакалавра является защита выпускной квалификационной работы.

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

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

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Фонд оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

8. Список разработчиков ООП ВО.

Зав. кафедрой, д.биол.н., профессор



Е.Л. Матвеева

ООП рассмотрена на заседании Ученого совета ИЭУП Протокол №6 от 4 июля 2017 г.

Приложение Перечень материально-технического обеспечения

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Перечень материально-технического обеспечения в рамках всего направления подготовки

	Наименование оборудования	Оценка оборудования		
		простое	сложное	особо сложное
1.	Перечень материально-технических средств учебной поточной аудитории для чтения лекций			
	Системный блок			+
	Монитор		+	
	Клавиатура		+	
	Мышь		+	
	Колонки	+		
	Парта 2-х местная	+		
	Проектор		+	
	Сейф встраив. д/ноутбука	+		
	Стол	+		
	Стол ученический	+		
	Стул деревянный коричн.	+		
	Стул ученический	+		
	Экран	+		
	Ноутбук			+
	Соответствующее лицензионное программное обеспечение, учитывающее специфику базовых и вариативных дисциплин			+
2.	Перечень материально-технических средств учебного помещения для проведения практических и семинарских занятий			

	Системный блок			+
	Монитор		+	
	Клавиатура		+	
	Мышь		+	
	Колонки	+		
	Парта 2-х местная	+		
	Проектор		+	
	Сейф встраив. д/ноутбука	+		
	Стол	+		
	Стол ученический	+		
	Стул деревянный коричн.	+		
	Стул ученический	+		
	Экран	+		
	Ноутбук			+
	Соответствующее лицензионное программное обеспечение, учитывающее специфику базовых и вариативных дисциплин			+
3.	Аудитория для самостоятельной работы			
	Системный блок			+
	Монитор		+	
	Клавиатура		+	
	Мышь		+	
	Колонки	+		
	Парта 2-х местная	+		
	Проектор		+	
	Сейф встраив. д/ноутбука	+		
	Стол	+		
	Стол ученический	+		
	Стул деревянный коричн.	+		
	Стул ученический	+		
	Экран	+		
	Ноутбук			+

	Соответствующее лицензионное программное обеспечение, учитывающее специфику базовых и вариативных дисциплин			+
4.	Кабинет иностранного языка (лингфонный кабинет) ауд. 408			
	Монитор Samsung B2230W 22"		+	
	Наушники с микрофоном OKLICK HS-M147VB (накладные)		+	
	Светильник над доской	+		
	Сист. блок			+
	Скамейка ученическая	+		
	Стол 1250*800*600	+		
	Стол ученический 120*60	+		
	Стол ученический 2х мест.	+		
	Стол учительский 120*70	+		
	Стул ученич. дерев.	+		
	Стул черн кож/зам	+		
	Стул черн тк	+		
	Тумба с 3-мя ящиками	+		
	Лингфонный кабинет SANAKO LAB100			+
	Центральный коммутационный блок LAB100 SCU-32			+
	Сервер хранения информации MSU-642			+
	Магнитофон для лингфонного кабинета LAB100		+	
	Пульт преподавателя LAB100		+	
	Пульт ученика LAB100		+	
2	Кабинет истории			
	Доска 3-х секционная	+		
	Комплект плакатов "Обществознание" 560*800мм	+		
	Ноутбук DELL Inspiron 3521, 15.6", Intel Core i3 3217U\4Gb\500Gb\HD Graphics 4000\DVDRW			+
	Парта 2-х местная	+		
	Сиденье 2-х местное	+		
	Сиденье 2-х местное со спинкой	+		
	Стол	+		
	Стул черн. кож/зам	+		
3	Кабинет философии			
	Доска 3-х секционная	+		
	Комплект плакатов "Обществознание" 560*800мм	+		
	Ноутбук DELL Inspiron 3521, 15.6", Intel Core i3 3217U\4Gb\500Gb\HD Graphics 4000\DVDRW			+

	Парта 2-х местная	+		
	Сиденье 2-х местное	+		
	Сиденье 2-х местное со спинкой	+		
	Стол	+		
	Стул черн. кож/зам	+		
4	Кабинет социологии			
	Доска 3-х секционная	+		
	Комплект плакатов "Обществознание" 560*800мм	+		
	Ноутбук DELL Inspiron 3521, 15.6", Intel Core i3 3217U\4Gb\500Gb\HD Graphics 4000\DVDRW			+
	Парта 2-х местная	+		
	Сиденье 2-х местное	+		
	Сиденье 2-х местное со спинкой	+		
	Стол	+		
	Стул черн. кож/зам	+		
5	Кабинет правоведения			
	Ноутбук Lenovo B50-30			+
	Мультимедийный проектор Sony VPL-DX122		+	
	Экран настенный, механический Classic Solution	+		
	Коммутационный комплект для проектора	+		
	Настенные колонки SVEN SPS-600	+		
	Стол преподавателя, двухместный	+		
	Стул преподавателя, мягкий	+		
	Парта, двухместная	+		
	Парта, четырехместная	+		
	Скамейка, двухместная	+		
	Скамейка, четырехместная	+		
	Трибуна, настольная	+		
	Мультимедийная розетка	+		
	Доска	+		
	Стенды по дисциплинам процессуального, природоохранительного цикла и права социального обеспечения: Гражданский процесс; Арбитражный процесс; Экологическое право; Экологические права и обязанности граждан; Формы собственности на природные ресурсы; Право социального обеспечения; Функции права социального обеспечения; Структура Пенсионного фонда России; Структура федерального фонда обязательного медицинского страхования.	+		
	Ноутбук Lenovo B50-30			+
	Мультимедийный проектор Sony VPL-		+	

	DX122			
	Экран настенный, механический Classic Solution	+		
	Коммутационный комплект для проектора	+		
	Настенные колонки SVEN SPS-600	+		
	Стол преподавателя, двухместный	+		
	Стул преподавателя, мягкий	+		
6	Лаборатория безопасности жизнедеятельности			
	Стол преподавателя	+		
	Кресло преподавателя	+		
	Учебные парты	+		
	Стулья	+		
	Шкаф	+		
	Робот-тренажер для обучения приемам оказания доврачебной помощи: «Максим I-01»		+	
	Медицинская аптечка	+		
	Плоский жидкокристаллический телевизор с диагональю 20 дюймов		+	
	Проигрыватель CD и DVD дисков		+	
	Учебная магнитно-маркерная доска с набором принадлежностей		+	
	Компьютер			+
	Принтер		+	
	Видеопроектор		+	
	Настенный экран	+		
	Колонки	+		
	Оверхед-проектор для демонстрации слайдов		+	
	Ноутбук			+
	Информационные стенды: «Компьютер и безопасность», «Пожарная безопасность», «Доврачебная помощь», «Электробезопасность», «Знаки безопасности», «Первая помощь при чрезвычайных ситуациях»	+		
	Видеотека по охране труда, фильмы: «Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве», «Основы безопасности при эксплуатации»	+		

	электроустановок), «Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве»			
	Мультимедийные обучающие компьютерные программы: «Безопасность труда при работе за компьютером», «Пожарная безопасность», «Безопасность труда при электро- и газосварочных работах», «Безопасность труда при техническом обслуживании и ремонте автомобилей», «Охрана труда на объектах водоснабжения и канализации», «Первая доврачебная помощь»	+		
7	Лаборатория физики (теплотехники, механики)			
	Рабочий стол преподавателя	+		
	Кресло преподавателя	+		
	Стол лабораторный с ящиками и электророзетками	+		
	Парты	+		
	Шкаф металлический лабораторный	+		
	Тумба лабораторная металлическая	+		
	Стеллаж металлический	+		
	Шкаф металлический для сменной одежды	+		
	Стул	+		
	Классная доска	+		
	Полка мет. с 4-мя розетками	+		
	Стол-мойка одинарная	+		
	Барометр-анероид		+	
	Блок питания низковольтный БПН-1М		+	
	Весы с разновесами		+	
	Весы электронные Axis		+	
	Вольтметр лабораторный		+	
	Высоковольтный источник напряжения		+	
	Генератор звуковой частоты с метрономом ГЗМЧ		+	
	Гигрометр психрометрический ВИТ-1			+
	Демонстрационное оборудование по курсу «Термодинамика»		+	
	Динамометр	+		
	Комплект оборудования для демонстраций по курсу «Механика»		+	
	Комплект оборудования для демонстраций по курсу «Термодинамика»		+	
	Комплект оборудования для демонстраций по курсу «Электростатика»		+	
	Комплект оборудования для демонстраций по курсу «Электродинамика»		+	
	Комплект оборудования для демонстраций по курсу «Электромагнитные колебания»		+	

	Комплект портретов выдающихся физиков	+		
	Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн (микроволнового диапазона)		+	
	Комплект таблиц «Физика атомного ядра»	+		
	Комплект таблиц «Электродинамика»	+		
	Комплект таблиц «Электромагнитные колебания»	+		
	Комплект таблиц по основным разделам физики	+		
	Комплект электроснабжения кабинета физики КЭСФ1м		+	
	Лабораторный стенд «Теплотехника и термодинамика» НТЦ – 22.05.1:		+	
	Автоматизированное рабочее место с пультом управления и согласующим устройством;		+	
	Устройство для исследования теплопроводности материалов методом пластины;		+	
8	Лаборатория химии (неорганической химии, органической химии, физической и коллоидной химии, аналитической химии и физико-химических методов анализа, биохимии)			
	Аквадистиллятор «Эмо-4 -02»		+	
	Баня водяная лабораторная «Экрос»		+	
	Весы аналитические «AXIS» (0,0001 г)		+	
	Весы технические НЛ-400 (0,1 г)	+		
	Водонагреватель «Thermex»	+		
	Доска аудиторная	+		
	Доска магнитно-маркерная	+		
	Калориметр «Эксперт»		+	
	Колонки акустические		+	
	Компьютер			+
	Мешалки магнитные		+	
	Мультимедийный проектор		+	
	РН-метр, ионметр «Экрос»		+	
	Рефрактометр ИРФ-454Б2М		+	
	Печь муфельная ПМ-8		+	
	Полярограф «Эксперт» с компьютером (вольтамперометрический анализатор)			+
	Спектрофотометр «Юнико»			+
	Учебное лабораторное оборудование для проведения лабораторных работ по основным разделам химии (неорганическая химия, органическая химия, физическая и коллоидная химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, биохимия, химия пищевых гидроколлоидов, пищевая химия): комплект стеклянной и керамической лабораторной посуды, штативы, холодильники	+		
	Комплект химических реактивов и расход-	+		

	ных материалов: неорганические и органические кислоты и соли, щелочи, органические соединения, индикаторы.			
	Установка титровальная «Экрос»		+	
	Устройство перемешивающее «Экрос» (качалка)		+	
	Фотоэлектроколориметр КФК-2		+	
	Холодильник «АКАИ»		+	
	Шкаф вытяжной с подводом воды «Экрос» (1520x700)		+	
	Шкаф сушильный «Экрос»		+	
	Электронные таблицы	+		
	Комплект портретов знаменитых химиков	+		
	Шкаф	+		
	Компьютер			+
9	Лаборатория информатики			
	IP-видеокамера		+	
	Доска магнитно-маркерная	+		
	Кондиционер		+	
	Монитор		+	
	Системный блок			+
	Стол компьютерный	+		
	Стол письменный	+		
	Стул	+		
	Мультимедийный портативный проектор		+	
	Экран подвесной	+		
	Ноутбук			+
	Edelweiss STUDY [Русский]		+	
10	Лаборатория электротехники, метрологии, средств измерения и контроля (метрологии, стандартизации, сертификации, электротехники и электроники)			
	Генераторы			+
	Компьютеры			+
	Лабораторное оборудование «Учтех-профи»: типовой комплект учебного оборудования «Электротехника и основы электроники»		+	
	Руководство по применению технологий виртуальных приборов на основе программного обеспечения Electronics Workbench (EWB)	+		
	Руководство по применению технологий виртуальных приборов на основе программного обеспечения Multisim	+		
	Руководство по работе с программой LAB WIEV	+		
	Учебно-методическое пособие по циклу «Электротехника и электроника»	+		
	Учебно-методическое пособие по циклу «методы и средства измерений, испытаний и контроля»	+		

	Учебно-методическое пособие по циклу «метрология, стандартизация и сертификация»	+		
	Осциллографы		+	
	Плакаты и фолы по дисциплинам	+		
	Программная среда Multisim 10.1		+	
	Программное обеспечение Electronics Workbench		+	
	Руководство по системе тестирования знаний учащихся	+		
	Электронная единая платформа NI ELVIS II Circuit Design Dundle		+	
	Доска 3-х секционная	+		
	Кафедра	+		
	Монитор		+	
	Огнетушитель	+		
	Парта 2-х местная	+		
	Планшет	+		
	Полка стекл.настенная	+		
	Стеллаж с дверями	+		
	Стол компьютерный	+		
	стол компьютерный с полкой	+		
	Стол рабочий	+		
	Стул	+		
	Шкаф 2-х створчатый металл.	+		
	Шкаф	+		
	Проектор		+	
	Экран	+		
	Ноутбук			+
11	Лаборатория технологии продукции общественного питания (производства кулинарной продукции, оборудования предприятий общественного питания, процессы и аппараты, холодильной техники и технологий, системы управления технологическими процессами и информационные технологии)			
	Блендер FRI-FRP 150		+	
	Блендер DrinkMachine		+	
	Блинница		+	
	Варочный центр Rational		+	
	Весы электрические CAS		+	
	Гриль		+	
	Кипятильник Lmax		+	
	Комплект керамической посуды		+	
	Комплект стеклянной посуды		+	
	Комплекты столовых приборов		+	
	Кофемолка-дозатор MascapM7		+	
	Кутгер Robot Coupe		+	
	Миксер барный HMD400-CE-1G950		+	
	Миксер кондитерский		+	
	Миксер ручной RobotCoupe		+	
	Мясорубка EVEREST		+	
	Напитная посуда для приготовления пищи: котлы 10, 20 л, скоровороды, сотейни-	+		

	ки			
	Овощерезка RobotCoupe Cl-50		+	
	Овощерезка RobotCoupe Cl-30 Bistro		+	
	Овощерезка RobotCoupe R301- Ultra		+	
	Пароконвектомат Rational		+	
	Печь конвекционная		+	
	Плита индукционная Electrolux		+	
	Печь микроволновая		+	
	Плита электрическая		+	
	Производственный инвентарь: разделочные доски, ножи посуда для приготовления кулинарной продукции	+		
	Слайсер Beckers		+	
	Соковыжималка Juice Master		+	
	Соковыжималка для овощей и фруктов Ultra		+	
	Соковыжималка для овощей и фруктов Polaris		+	
	Соковыжималка для цитрусовых Santos		+	
	Стол производственные	+		
	Фондю	+		
	Холодильник «Pozis»		+	
	Шкаф жарочный UNO Ariva		+	
	Шкаф для расстойки Uno		+	
12	Лаборатория товароведения продовольственных товаров			
	Доска ученическая 2-х створч.	+		
	Проектор EPSON EB-W18		+	
	Стол ученический (парта)	+		
	Стол учительский	+		
	Стул ученический	+		
	Телевизор ЖК		+	
	Трибуна настольная	+		
	Экран	+		
	Ноутбук			+
	Комплект образцов пищевых товаров по группам (зерномучные, кондитерские, молочные, бакалейные, плодоовощные товары)	+		
	Комплект плакатов «Классификация продовольственных товаров»	+		
13	Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции			
	Автоклав АВ-50		+	
	Аквадистиллятор «Эмо -4-02»		+	
	Бокс-ламинар ВЛ-12		+	
	Весы аналитические «AXIS» (0,0001 г)		+	
	Доска аудиторная	+		
	Микроскоп «Микромед» бинокулярный		+	
	Микроскоп «Биолам» бинокулярный		+	
	Микроскоп «Биомед» тринокуляр		+	
	Мультимедийный проектор		+	

	Стол	+		
	Термостат ТС1/20 СПУ		+	
	Устройство перемешивающее «Экрос» (качалка)		+	
	Холодильник «Indesit»		+	
	Центрифуга лабораторная		+	
	Шкаф вытяжной «Экрос»		+	
	Шкафы для лабораторной посуды	+		
	Шкаф для питательных сред	+		
	Шкаф сушильный «Экрос»		+	
	Экран	+		
	Компьютер			+
	Комплект учебного лабораторного оборудования для проведения лабораторных работ по микробиологии: предметные стекла, покровные стекла, чашки Петри, микробиологические петли, пробирки, красители, питательные среды	+		
14	Лаборатория организации и обслуживания на предприятиях общественного питания			
	Аппарат для приготовления горячего шоколада «Bain Marie»		+	
	Водонагреватель «Thermex»		+	
	Кипятильник «Термаль»		+	
	Кофемашинка «Jan Marino»		+	
	Кофемолка «Масар»		+	
	Кулер	+		
	Льдогенератор		+	
	Мармит		+	
	Миксер «HamiltonBeach»		+	
	Фламбе		+	
	Холодильник «Sharp»		+	
	Барная стойка (400x40)	+		
	Буфет официанта (120x60)	+		
	Мойка трехсекционная (108x45)	+		
	Стол (110x70)	+		
	Стол сервировочный (75x55)	+		
	Стул деревянный мягкий	+		
	Стул металлический	+		
	Шкаф барный для напитков (80x25)	+		
	Шкаф для посуды (100x50)	+		
	Шкаф для посуды стеклянный (74x40)	+		
	Шкаф для посуды угловой	+		
	Шкаф для продуктов (65x50)	+		
	Шкаф-тумба металлический (120x47)	+		
	Посуда	+		
15	Учебно-производственный комплекс питания			
	Весы настольные электрические GAS		+	
	Водонагреватель АТТ RZL 200 VP		+	
	Водонагреватель аккумуляторный Garanterm		+	

	Водонагреватель В-520-12		+	
	Гастроемкости	+		
	Зонт с жируловителем		+	
	Кассовая кабина		+	
	Кассовый аппарат		+	
	Кипятильник		+	
	Комплект столовой посуды	+		
	Комплект столовых приборов	+		
	Машина тестомесильная спирального типа Starfood			+
	Мойки 1-, 2-,3-секционные	+		
	Мясорубка Fimar		+	
	Наплитная посуда для приготовления пищи: котлы 10, 20 л, скоровороды, сотейники	+		
	Овощерезка		+	
	Печи микроволновые LG		+	
	Печь для пиццы Avat ШЖЭ-3		+	
	Печь хлебопекарная 101-179		+	
	Плита электрическая		+	
	Производственный инвентарь: разделочные доски, ножи поварской тройки, веселки	+		
	Раздаточная линия: стеллаж для приборов, охлаждаемая витрина, мармит для вторых блюд, мармит для первых блюд	+		
	Раздаточный инвентарь: черпаки, шумовки, соусные ложки	+		
	Стеллажи для посуды	+		
	Стойка раздаточная	+		
	Стол для мучных изделий	+		
	Стол для разделки мяса	+		
	Стол для разделки птицы	+		
	Столы обеденные	+		
	Стулья	+		
	Фильтр для очистки воды «Аквафор»		+	
	Холодильник Polaris		+	