

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



Утверждаю

Ректор

Тимирязова А.В.

02 июля 2018 г.

протокол Ученого совета №5

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 19.04.04

«Технология продукции и организация общественного питания»

**Программа «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Квалификация (степень) выпускника:

магистр

очная

Казань 2018

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа (ООП) магистратуры (далее магистерская программа), реализуемая ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)», по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

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

1.1 Термины, определения, обозначения, сокращения

В настоящей основной образовательной программе используются следующие термины и определения:

- **вид профессиональной деятельности** – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;

- **зачетная единица** – мера трудоемкости образовательной программы;

- **компетенция** – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

- **модуль** – совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;

- **направление подготовки** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области;

- **объект профессиональной деятельности** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;

- **область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

- **профиль** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

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

- **учебный цикл** – совокупность дисциплин (модулей) основной образовательной программы, обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере научной и (или) профессиональной деятельности.

Используются следующие сокращения:

ВО – высшее образование;

ООП ВО – основная образовательная программа высшего образования;

ОК – общекультурные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

УЦ ООП – учебный цикл основной образовательной программы;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПрООП ВО – примерная основная образовательная программа высшего образования.

1.2 Нормативные документы для разработки программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

– Приказ Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1482.

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»

– Нормативные документы ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»

1.3 Общая характеристика ООП

Цель программы магистратуры: подготовка высококвалифицированных кадров в области технологии и организации общественного питания, организации производства общественного питания, отраслевого маркетинга, информационных технологий в области общественного питания, контроля качества сырья и готовой продукции, проектирования и реконструкции предприятий питания.

В результате обучения по программе магистратуры, выпускники приобретают **общие** компетенции:

Общенаучные: способность использовать в познавательной и профессиональной деятельности базовые знания естественных наук, математики, информатики, гуманитарных наук, основ философии, социологии, психологии, экономики и права; способность приобретать новые знания, необходимые для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным, научным и этическим проблемам.

Инструментальные: способность и готовность к письменной и устной коммуникации на русском и иностранном языках; способность создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет.

Социально-личностные: способность к саморазвитию и самосовершенствованию; способность и готовность работать самостоятельно и в коллективе; способность понимать культуру социальных отношений, критически переосмысливать социальный опыт.

Общепрофессиональные: способность владения профессиональной и общенаучной терминологией; способность ясно, четко, последовательно и обоснованно излагать полученные результаты исследований, способность пользоваться современными методами обработки, анализа и синтеза информации; способность пользоваться нормативными документами.

Справочно-информационные: способность использовать отечественную и зарубежную научную литературу; способность использовать современные информационные технологии и ресурсы (компьютерные программы, использование Интернета и т.д.).

Оформительские: способность грамотно представлять выполненную работу с использованием современных текстовых редакторов (иллюстрации; оформление рисунков и таблиц, использование редактора формул).

Нормативный срок, общая трудоемкость освоения основных образовательных программ (в зачетных единицах) для очной формы обучения и соответствующая квалификация (степень) приведены в таблице 1.

Таблица 1

Сроки, трудоемкость освоения ООП и квалификация выпускников

Наименование ООП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ООП, включая последипломный отпуск	Трудоемкость (в зачетных единицах)
	Код в соответствии с принятой классификацией ООП	Наименование		
ООП магистратуры	19.04.04	магистр	2 года	120*

*) трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы магистратуры

Прием на обучение по программам магистратуры проводится по результатам вступительных испытаний, проводимых Университетом самостоятельно, в форме устного экзамена по профилю направления подготовки.

При подаче заявления о приеме на обучение по программам магистратуры, поступающий представляет документ установленного образца о высшем образовании.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;

научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности магистров являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры

качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские университеты.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Программа магистратуры предполагает подготовку магистра следующим видам профессиональной деятельности:

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

При разработке и реализации программы магистратуры университет ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится магистр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа магистратуры формируется в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы ориентированной на производственно-технологический, практико-ориентированный, прикладные виды профессиональной деятельности как основные (далее - программа прикладной магистратуры).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;

разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;

обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности

финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;

установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;

установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;

проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

подбор и развитие персонала, оплата его труда;

политика закупок продуктов и управление запасами;

стратегия развития процесса продаж;

разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;
организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;
оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

организационно-управленческая деятельность:

разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;
установка требований к объемам продаж на предприятии;
разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;
разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;
разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;
разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
организация процесса кадрового делопроизводства;
анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
адаптация современных версий систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

научно-исследовательская деятельность:

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания,

маркетинговая деятельность:

проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций направленных на повышение продаж продукции;

контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;

оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

проектная деятельность:

разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;

оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;

подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;

контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;

разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ООП МАГИСТРАТУРЫ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП ВО

Результаты освоения ООП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенции, т.е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В результате освоения указанной программы магистратуры выпускник должен обладать следующими компетенциями:

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программы магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

производственно-технологическая деятельность:

готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

организационно-управленческая деятельность:

способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);

научно-исследовательская деятельность:

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами

интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24);

маркетинговая деятельность:

готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26);

способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).

проектная деятельность:

способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29);

способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП магистратуры регламентируется:

- 1) учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей);
- 2) материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- 3) программами учебных и производственных практик;
- 4) оценочными средствами;
- 5) годовым календарным учебным графиком;
- 6) методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график, указывающий последовательность реализации ООП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы (см. Календарный учебный график).

4.2 Учебный план подготовки магистра

Учебный план подготовки магистра составленный по циклам

дисциплин, содержащий базовую и вариативную части, включает перечень дисциплин, их трудоемкость и последовательность изучения. В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Величина зачетной единицы в пределах от 25 до 30 астрономических часов является единой в рамках учебного плана.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа обучающихся с преподавателем) (занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации); иную контактную работу (при необходимости), предусматривающую групповую или индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками.)

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде.

Объем контактной работы определяется образовательной программой по направлению подготовки магистратуры «Технология продукции и организация общественного питания» (см. Учебный план).

Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся (см. Учебный план).

4.3 Рабочие программы дисциплин (модулей) учебного плана

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретенными компетенциями в целом по ООП ВО направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Аннотации дисциплин представлены в Приложении Аннотации Рабочих программ.

4.4 Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» практика является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры 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 и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной программы магистратуры предусматриваются следующие виды практик:

Учебная практика: научно-исследовательская практика (4 недели);

Производственная практика: технологическая практика (2 недели) и преддипломная практика (4 недели).

Учебная практика (научно-исследовательская практика) программы магистратуры организуется Университетом. Для этого вузом заключены договора с предприятиями и организациями на проведение научно-исследовательской практики магистров в аккредитованных лабораториях:

- Центр гигиены и эпидемиологии Республики Татарстан;
- Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности.

Учебная практика (научно-исследовательская практика) может осуществляться под руководством докторов наук в лабораториях выпускающей кафедры «Технология и организация общественного питания».

Производственная практика программы магистратуры организуется Университетом. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Для этого с вузом заключены договора с предприятиями и организациями на проведение производственной практики магистров:

- ООО «Содекс Европазия»;
- Ассоциация рестораторов и ательеров г. Казани и Республики Татарстан;
- Управление общественного питания «Нефтехим» и др.

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

4.5 Научно-исследовательская работа

Научно-исследовательская работа обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры

и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ООП по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Вузом предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающихся:

- планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования;
- проведение научно-исследовательской работы;
- корректировка плана проведения научно-исследовательской работы, составление отчета о научно-исследовательской работе;
- публичная защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов проводится широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» В ИЭУП (Г. КАЗАНЬ)

5.1 Учебно-методическое и информационно-библиотечное обеспечение для реализации ООП ВО магистратуры по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам («ИНФРА-М», znanium.com.) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система 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 университета, так и вне ее.

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 магистратуры;

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 случае неиспользования электронной библиотечной системы 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.

Большое внимание в вузе уделяется развитию современной информационно-технической базы для обеспечения образовательного процесса.

Обслуживание студентов учебной литературой осуществляется на абонементе и в читальном зале. С периодическими изданиями студенты работают в читальном зале.

С компьютеров читального зала студент имеет доступ к информационным ресурсам:

- Справочно-правовая система Гарант.
- Виртуальный читальный зал и база диссертаций РГБ.

По каждому циклу дисциплин имеются учебно-практические пособия и учебно-методические материалы в печатном и (или) в электронном виде.

5.2 Кадровое обеспечение для реализации ООП ВО магистратуры по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»

В соответствии с требованиями ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» реализация основных образовательных программ магистратуры обеспечивается высококвалифицированным профессорско-преподавательским составом. Его основу составляют штатные преподаватели кафедр, имеющие большой стаж педагогической и профессиональной деятельности, на высоком уровне владеющие предметом, способные личным примером воспитывать обучающихся.

Данные о профессорско-преподавательском составе, обеспечивающем реализацию программы магистратуры по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

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 магистратуры, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 65 процентов для программы прикладной магистратуры.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 20 процентов для программы прикладной магистратуры.

5.3 Материально-техническое обеспечение для реализации ООП ВО магистратуры по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»

Университет, реализующий основные образовательные программы магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и

индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (см. Перечень материально-технического обеспечения).

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- для проведения лекционных занятий имеются аудитории, в которых предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации;

- для проведения практических занятий - компьютерные классы, специально оснащенные аудитории;

- специально оборудованные лаборатории (лаборатория химии, лаборатория продовольственного сырья и продуктов питания, лаборатория технологии продукции общественного питания), оснащенные необходимым оборудованием;

- для проведения самостоятельной учебной работы студентов: оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронно-образовательную среду организации.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО основная образовательная программа обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего, промежуточного и итогового контроля, который включает контрольные работы, задания в тестовой форме, вопросы к экзаменам и зачётам, а также иные контрольные материалы.

Итоговая (государственная итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, а также подготовка и сдача государственного экзамена.

6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимся ООП ВО направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП в вузе созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по всем дисциплинам учебного плана.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы включают:

- вопросы для самопроверки;
- вопросы и задания для самостоятельной работы;
- тематику эссе, рефератов или докладов по теме;
- тесты для контроля знаний;
- вопросы и задания для контрольных работ;
- вопросы к экзамену/зачету;
- примерную тематику курсовых работ.

6.2 Итоговая (государственная итоговая) аттестация выпускников программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Итоговая (государственная итоговая) аттестация выпускника магистратуры является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Сопутствующими целями выпускной квалификационной работы является:

- выявление недостатков знаний, умений и навыков, препятствующих адаптации высококвалифицированному специалисту к профессиональной деятельности в области экономики на предприятиях различного профиля, включая предприятия малого бизнеса;
- определение квалификационного уровня высококвалифицированного специалиста в сфере технологии продукции общественного питания;
- подготовка конкретного плана мероприятий по совершенствованию управленческой деятельности.

– создание основы для последующего роста квалификации специалиста в выбранной им области приложения знаний, умений и навыков и др.

Для достижения поставленных целей магистрант должен решить следующие задачи:

– определить сферу исследования в соответствии с собственными интересами и квалификацией;

– выбрать тему выпускной квалификационной работы;

– обосновать актуальность выбранной темы выпускной квалификационной работы, сформировать цель и задачи исследований, определить предмет и объект исследований, обосновать научную новизну диссертации;

– изучить и проанализировать теоретические и методологические положения, нормативно-техническую документацию, справочную литературу и патенты в соответствии с выбранной темой магистерской диссертации; определить целесообразность их использования в ходе исследований;

– оценить целесообразность использования для достижения цели магистерской диссертации экономико-математических, статистических и логико-структурных методов исследования поведения хозяйствующих субъектов;

– обосновать направления решения проблем развития объекта исследования, учитывать факторы внутренней и внешней среды;

– обосновать и рассчитать экономическую эффективность разработанных мероприятий;

– оформить результаты выпускной квалификационной работы в соответствии с действующими стандартами и требованиями нормоконтроля и др.

6.2.1 Квалификационные требования и характеристика выпускной квалификационной работы

Цель ВКР заключается в достижении магистрантом необходимого уровня знаний, компетенций, умений и навыков, позволяющих ему успешно решать задачи профессиональной деятельности:

- исследование и анализ технологических процессов производства продукции питания, исследование физико-химических, реологических, биохимических и микробиологических свойств сырья и продукции питания, разработка новых технологий получения продукции питания, оценка качества сырья и продукции питания на безопасность и содержание генетически модифицированных источников (объектов), проектирование продукции питания с заданными функциональными свойствами;

- проектирование и проведение производственных (в том числе специализированных) работ;

- обработка и анализ получаемой производственной информации, обобщение и систематизация результатов производственных работ с использованием современной техники и технологии;

- разработка нормативных, методических и производственных документов.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается выпускающими кафедрами и утверждается решением Ученого совета университета. При этом студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения собственной тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

В структуре выпускных квалификационных работ выделяют следующие составные части:

- 1) титульный лист;
- 2) отзыв;
- 3) содержание;
- 4) введение;
- 5) экспериментальная часть;
- 6) выводы и предложения;
- 7) список использованной литературы;
- 8) приложения.

Государственный экзамен представляет собой итоговый междисциплинарный экзамен по направлению, который должен наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин, перечень которых определяется ВУЗом, учитывать также общие требования к выпускнику, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для объективной оценки компетенций выпускника тематика экзаменационных вопросов и заданий должна быть комплексной и соответствовать избранным разделам из различных учебных циклов, формирующих конкретные компетенции.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

7. Список разработчиков ООП ВО.

Зав. кафедрой, д.б.н., профессор



Е.Л. Матвеева

ООП рассмотрена на заседании Ученого совета КИУ (ИЭУП) Протокол № 5 от 02.07.2018 г.

Приложение Перечень материально-технического обеспечения

Направление подготовки 19.04.04 «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 (лингафонный 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	+		
	Лингафонный кабинет SANAKO LAB100			+
	Центральный коммутационный блок LAB100 SCU-32			+
	Сервер хранения информации MSU-642			+
	Магнитофон для лингафонного кабинета LAB100		+	
	Пульт преподавателя LAB100		+	
	Пульт ученика LAB100		+	
5.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории аналитической химии и физико-химических методов исследования			

	Доска меловая-магнитная	+		
	Приставка	+		
	Стеллаж металл.	+		
	Стол	+		
	Стол лабораторный с ящиками и розетками 1200*640*850	+		
	Стол с розетками	+		
	Стол с мрам. столешницей	+		
	Стол титровальный	+		
	Стол учительский	+		
	Стол-мойка	+		
	Стол-парта	+		
	Столик подъемный	+		
	Табурет	+		
	Табурет	+		
	Табурет учит.	+		
	Тумба металл. подкатная	+		
	Тумба металл.	+		
	Шкаф д/одежды металл.	+		
	Шкаф д/посуды 4-х ств.	+		
	Шкаф для хранения реактивов металл.	+		
	Шкаф	+		
	Компьютер			+
	Аквадистиллятор «Эмо-4 -02»		+	
	Баня водяная лабораторная «Экрос»		+	
	Весы аналитические «AXIS» (0,0001 г)		+	
	Весы технические НЛ-400 (0,1 г)		+	
	Водонагреватель «Thermex»			
	Калориметр «Эксперт»		+	
	Колонки акустические		+	
	Мешалки магнитные		+	
	РН-метр, ионометр «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 расходных 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	+		
	Мультимедийный проектор		+	
6.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории процессов и аппаратов			
	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		+	
	Куттер Robot Coupe		+	
	Миксер барный HMD400-CE-1G950		+	
	Миксер кондитерский		+	
	Миксер ручной RobotCoupe		+	
	Мясорубка EVEREST		+	
	Наплитная посуда для приготовления пищи: котлы 10, 20 л, скоровороды, сотейники	+		
	Овощерезка RobotCoupe CI-50		+	
	Овощерезка RobotCoupe CI-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		+	
7.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории биохимии			
	Доска меловая-магнитная	+		
	Приставка	+		
	Стеллаж металл.	+		
	Стол	+		
	Стол лабораторный с ящиками и	+		

	розетками 1200*640*850			
	Стол с розетками	+		
	Стол с мрам. столешницей	+		
	Стол титровальный	+		
	Стол учительский	+		
	Стол-мойка	+		
	Стол-парта	+		
	Столик подъемный	+		
	Табурет	+		
	Табурет	+		
	Табурет учит.	+		
	Тумба металл. подкатная	+		
	Тумба металл.	+		
	Шкаф д/одежды металл.	+		
	Шкаф д/посуды 4-х ств.	+		
	Шкаф для хранения реактивов металл.	+		
	Шкаф	+		
	Компьютер			+
	Аквадистиллятор «Эмо-4 -02»		+	
	Баня водяная лабораторная «Экрос»		+	
	Весы аналитические «АХИС» (0,0001 г)		+	
	Весы технические НЛ-400 (0,1 г)		+	
	Водонагреватель «Thermex»		+	
	Калориметр «Эксперт»		+	
	Колонки акустические		+	
	Мешалки магнитные	+		
	РН-метр, ионометр «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 расходных материалов: неорганические и органические кислоты и соли, щелочи, органические соединения, индикаторы.	+		
	Установка титровальная «Экрос»		+	
	Устройство перемешивающее «Экрос» (качалка)		+	
	Фотоэлектроколориметр КФК-2			+
	Холодильник «АКАI»		+	
	Шкаф вытяжной с подводом воды «Экрос» (1520x700)	+		
	Шкаф сушильный «Экрос»		+	
	Электронные таблицы		+	
	Комплект портретов знаменитых химиков	+		
	Мультимедийный проектор		+	
8.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории 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»	+		
9.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории			

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 «АХИС» (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	+		
10.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории безопасности жизнедеятельности			
	Автоклав АВ-50		+	
	Аквадистиллятор «Эмо -4-02»		+	
	Бокс-ламинар ВЛ-12		+	
	Весы аналитические «АХИС» (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	+		
11.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории холодильной техники и технологий			
	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 MacapM7		+	
	Куттер Robot Coupe		+	
	Миксер барный HMD400-CE-1G950		+	
	Миксер кондитерский		+	
	Миксер ручной RobotCoupe		+	
	Мясорубка EVEREST		+	

	Наплитная посуда для приготовления пищи: котлы 10, 20 л, скоровороды, сотейники	+		
	Овощерезка RobotCoupe CI-50		+	
	Овощерезка RobotCoupe CI-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 производственный	+		
	Фондю	+		
	Холодильник «Pozis»		+	
	Шкаф жарочный UNO Ariva		+	
	Шкаф для расстойки Uno		+	
12.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории безопасности продовольственного сырья и продуктов питания			
	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	+		
13.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории систем управления технологическими процессами и информационных технологий			
	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 MacapM7		+	
	Куттер Robot Coupe		+	
	Миксер барный HMD400-CE-1G950		+	
	Миксер кондитерский		+	
	Миксер ручной RobotCoupe		+	
	Мясорубка EVEREST		+	
	Наплитная посуда для приготовления пищи: котлы 10, 20 л,	+		

	скоровороды, сотейники			
	Овощерезка RobotCoupe C1-50		+	
	Овощерезка RobotCoupe C1-30 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		+	
	Столы производственные	+		
	Фондю	+		
	Холодильник «Pozis»		+	
	Шкаф жарочный UNO Ariva		+	
	Шкаф для расстойки Uno		+	
14.	Перечень материально-технического оснащения лаборатории методов исследования свойств сырья и продуктов питания			
	Автоклав АВ-50		+	
	Аквадистиллятор «Эмо -4-02»		+	
	Бокс-ламинар ВЛ-12		+	
	Весы аналитические «АХІS» (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	+		