



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
"Омский государственный технический университет"
г. Омск

ДИПЛОМ БАКАЛАВРА

105504 0046260

ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер

2552

Дата выдачи

05 июля 2025 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

БАДРЕТДИНОВА

Мария Ильгизовна

освоил(а) программу бакалавриата по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

и успешно прошел(ла) государственную итоговую аттестацию

Решением Государственной экзаменационной комиссии
присвоена(ы) квалификация(и)

БАКАЛАВР

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

(протокол № 1 от "20" июня 2025 г.)



Руководитель организации,
осуществляющей образовательную
деятельность

Н.А. Прокудина
М.П.

РОССИЙСКАЯ
ФЕДЕРАЦИЯ



Федеральное государственное
автономное образовательное
учреждение высшего образования
"Омский государственный
технический университет"
г. Омск

ПРИЛОЖЕНИЕ
к ДИПЛОМУ
бакалавра

105504 0045558

Регистрационный
номер

2552

Дата выдачи

05 июля 2025 года

1. СВЕДЕНИЯ О ЛИЧНОСТИ ОБЛАДАТЕЛЯ ДИПЛОМА

Фамилия БАДРЕТДИНОВА

Имя Мария

Отчество Ильгизовна

Дата рождения 27 апреля 1999 года

Предыдущий документ
об образовании или
об образовании и о квалификации

Диплом о среднем профессиональном образовании, 2019 год

2. СВЕДЕНИЯ О КВАЛИФИКАЦИИ(ЯХ)

Решением Государственной
экзаменационной комиссии
присвоена(ы) квалификация(и):

БАКАЛАВР

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
(протокол № 1 от "20" июня 2025 г.)

Срок освоения программы
бакалавриата/специалитета
в очной форме обучения

4 года

БЕЗ ДИПЛОМА НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНО

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность, изменилось в 2022 году.

Прежнее наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность, - федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный технический университет».

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология и организация ресторанного сервиса.

Форма обучения: заочная.

БЕЗ ДИПЛОМА НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНО

/ Руководитель
организации, осуществляющей
образовательную деятельность



Н.А. Прокудина
М.П.

Настоящее приложение содержит

4

страниц

3. СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬТАТАХ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА/СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование дисциплин (модулей), практик, курсовых работ	Количество зачетных единиц/академических часов/астрономических часов	Оценка
История	3 з.е.	Зачтено
Иностранный язык	8 з.е.	Удовлетворительно
Философия	3 з.е.	Зачтено
Безопасность жизнедеятельности	3 з.е.	Зачтено
Физическая культура и спорт	2 з.е.	Зачтено
Математика	12 з.е.	Хорошо
Физика	9 з.е.	Удовлетворительно
Информатика	5 з.е.	Удовлетворительно
Экология	3 з.е.	Зачтено
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4 з.е.	Хорошо
Общая, неорганическая и органическая химия	6 з.е.	Удовлетворительно
Физическая и коллоидная химия	7 з.е.	Хорошо
Инженерная и компьютерная графика	5 з.е.	Хорошо
Прикладная механика	5 з.е.	Удовлетворительно
Электротехника	4 з.е.	Отлично
Гидравлика и теплотехника	5 з.е.	Хорошо
Общая химическая и биотехнология	6 з.е.	Удовлетворительно
Товароведение продовольственных товаров	4 з.е.	Отлично
Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания	5 з.е.	Хорошо
Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	10 з.е.	Хорошо
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	5 з.е.	Хорошо
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья, готовой продукции на предприятиях индустрии питания	5 з.е.	Отлично
Технология и организация диетического и лечебно-оздоровительного питания	4 з.е.	Отлично
Кухня народов Сибирского региона	3 з.е.	Зачтено
Технология современной зарубежной кухни	4 з.е.	Отлично
Организация ресторанного дела	3 з.е.	Зачтено
Введение в профессию и основы технологии продукции общественного питания	6 з.е.	Хорошо
Проектирование предприятий общественного питания	3 з.е.	Отлично
Санитария и гигиена питания	4 з.е.	Удовлетворительно
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	6 з.е.	Отлично
Кинетика биохимических процессов и органическая химия в пищевых технологиях	4 з.е.	Отлично
Микробиология	3 з.е.	Зачтено
Биохимия	3 з.е.	Отлично
Процессы и аппараты пищевых производств	4 з.е.	Хорошо
Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)	х	Зачтено
Пищевая химия, биологически активные добавки	4 з.е.	Зачтено
Основы инженерной графики и компьютерного проектирования	6 з.е.	Отлично
Психология ресторанного сервиса	4 з.е.	Зачтено
Кулинарный дизайн	3 з.е.	Зачтено
Основы строительства предприятий индустрии питания	4 з.е.	Отлично
Организация и управление ресторанным предприятием	5 з.е.	Отлично
Холодильная техника и технология	5 з.е.	Хорошо
Организация питания в курортных и гостиничных комплексах	3 з.е.	Зачтено
Логистика предприятий общественного питания	4 з.е.	Отлично
Практики в том числе:	30 з.е.	х
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	12 з.е.	Отлично
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	6 з.е.	Отлично

Наименование дисциплин (модулей), практик, курсовых работ	Количество зачетных единиц/академических часов/астрономических часов	Оценка
Производственная практика (преддипломная практика)	12 з.е.	Отлично
Государственная итоговая аттестация в том числе:	6 з.е.	х
Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) «Проект кафе-кондитерской на 38 мест в городе Сургуте»	х	Отлично
Объем образовательной программы	240 з.е.	х
в том числе объем контактной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем в академических часах:	939 ак. час.	х
Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания «Разработка технологических карт и технико-технологических карт на сложные горячие блюда из дичи в ресторане»		Отлично
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья, готовой продукции на предприятиях индустрии питания «Показатели, характеризующие доброкачественный мёд, определение натуральности мёда. Показатели качества и безопасности ХАССП»		Отлично
Проектирование предприятий общественного питания «Проект складской группы помещений кафе-кондитерской на 38 мест в городе Сургуте»		Отлично
Факультативные дисциплины (модули) в том числе:		
Физиология питания	4 з.е.	Зачтено