Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.11.2023 22:05:36
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbe07971a86865a5825f9fa4304cc

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

Принята на заседании
Ученого совета ГГНТУ
Протокол № 5а
от « 17 **»** 01 **20** 19 **г.**

«УТВЕРЖДАЮ»
проректор по учебной работе
И.Г.Гайрабеков
« 17 **»** 01 **201** 9 **г.**

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль
«Технология бродильных производств и виноделие»
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
очная

Грозный, 2019

Рецензия

на основную образовательную программу высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профили подготовки «Технология бродильных производств и виноделие» и «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», уровень высшего образования «Бакалавриат», разработанную кафедрой «Технология продуктов питания и бродильных производств» ФГБОУ ВО «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д.Миллионщикова».

Содержание рецензируемой программы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказов Минобрнауки России №211 от 12 марта 2015 года.

В программе подробно охарактеризована профессиональная деятельность выпускника ОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», область, объекты, виды и задачи его профессиональной деятельности. Результаты освоения ОП представлены как комплекс общекультурных и профессиональных компетенций в таких видах деятельности, как производственно-техническая, организационно-управленческая, научно-исследовательская и проектная.

Основные образовательные программы бакалавриата предусматривают изучение следующих учебных циклов:

-гуманитарный, социальный и экономический цикл;

-математический и естественнонаучный цикл;

-профессиональный цикл;

и разделов:

-физическая культура

-учебная и производственная практики;

-итоговая государственная аттестация.

В ОП представлены характеристики кадрового состава, материальной базы, учебно-методического обеспечения, материальной базы реализации ОП. Формирование личностных качеств выпускника связано не только с учебным процессом, соответственно в содержании ОП представлена характеристика среды вуза, в которой реализуется воспитательная и вне учебная деятельность.

В рабочем учебном плане соблюдены требования по количеству недель на теоритическое обучение, сессии, практики, подготовку выпускной квалификационной работы (ВКР) и на каникулы. В содержании рабочих программ предусмотрены такие формы, как блиц-опросы, тестирование, дискуссии, студенческие конференции. Активная учебно-научная работа-характерная черта студенческой жизни в ГГНТУ имени академика М.Д.Миллионщикова. Сотрудничество с предприятиями и привлечение специалистов практиков стоит активно развивать и в дальнейшем, используя практику социально-партнерских проектов.

Учебный план предусматривает три вида практик-учебная, производственная и преддипломная, что особенно важно в подготовке бакалавра. Содержание практик достаточно полно представляет процесс знакомства студента с различными сторонами профессиональной деятельности и освоения им комплекса важнейших профессиональных навыков в области нефтепереработки и нефтехимического синтеза.

Оценка качества освоения ОП включает три вида контроля: текущий, промежуточный и итоговый, для реализации которых представлены методические рекомендации. Важно предусмотреть участие представителей
организации-работодателей уже на этапе итоговой аттестации, при прохождении преддипломной практики, разработке тематики, ВКР, консультировании и защиты выпускных квалификационных работ.

Состав и содержание дисциплин, а также содержание учебных и производственных практик обеспечивает достижение заявленной цели и позволяет подготовить выпускника, обладающего знаниями и умениями для работы в области предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

Содержание ОП соответствует требованиям, предъявляемым к документам такого рода, она может быть использована для организации учебного процесса по данному направлению.

Рецензент: Алихан Рамзанович Дергизов
Генеральный директор
ООО «Чеченские минеральные воды»

Содержание

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 5
1.1. Назначение образовательной программы высшего образования 5
1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования 5
1.3. Общая характеристика образовательной программы высшего образования 6
1.3.1. Цели и задачи ОП ВО 6
1.3.2. Срок освоения ОП ВО 6
1.3.3. Трудоемкость ОП ВО 6
1.4. Требования к абитуриенту 6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника 6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника 7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника 7
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника 7
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 9
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 13
4.1. Календарный учебный график 13
4.2. Учебный план 13
4.3. Рабочие программы дисциплин 14
4.4. Программы практик 14
4.5. Программа государственной итоговой аттестации 16
4.6. Фонды оценочных средств 17
4.7. Матрица компетенций 17
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 18
5.1. Кадровые условия реализации ОП ВО 18
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ОП ВО 18
5.3. Материально-техническое обеспечение ОП ВО 19
5.4. Финансовое обеспечение ОП ВО 19
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ 20

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение образовательной программы высшего образования

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО), реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова»» (далее – ГГНТУ, университет) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ГГНТУ с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (утв. 12.03.2015 г. № 211).

ОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации (ГИА), фонды оценочных средств и методические материалы.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по их заявлению, данная ОП ВО адаптируется с учетом психолого-медико-педагогической комиссии и индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА) инвалида.

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования РФ от 05.04. 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 стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «12» марта 2015 г. №211;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2017 г. № 1225 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383»;
- нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- локальные нормативные акты ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова;
- Устав ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова.

1.3. Общая характеристика образовательной программы высшего образования

1.3.1. Цели и задачи ОП ВО

Главная цель ОП ОВ – развитие у обучающихся личностных качеств, а также реализация компетентностного подхода, индивидуальная работа с каждым студентом, формирование у него общекультурных и профессиональных компетенций, перечень которых утвержден в ФГОС ВО

Задачами ОП ВО являются:

- дисциплины, модули;
- практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР);
- государственная итоговая аттестация;

1.3.2. Срок освоения ОП ВО

Нормативный срок получения образования по направлению бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для очной формы обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

Срок получения образования по образовательной программе по профилю «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», составляет 5 лет в заочной форме обучения.

1.3.3. Трудоемкость ОП ВО

Трудоемкость освоения ОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО, включая все виды контактной и самостоятельной работы, практик и времени, отводимого на контроль качества освоения обучающимися ОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья составляет 240 зачетных единиц.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документы в соответствии с Правилами приема в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова» на обучение по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на соответствующий учебный год.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья включает:

- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;

- контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;

- эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства;

-обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий;

- хранение и переработку продовольственного сырья на пищевых предприятиях;

- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;

- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов здорового питания;

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу по профилю «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- технологическое оборудование; пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная;

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, указанными в п. 2.3, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

а) Производственно-технологическая деятельность (ПрТД):

-обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

-управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

-обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности; субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания; продуктов детского и функционального питания; консервов и пищеконцентратов; субтропических и пищевкусовых продуктов;

-реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов,

-снижение трудоемкости производства продукции,

-повышение производительности труда,

-экономное расходование энергоресурсов;

-организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

-участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

-участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья,

-учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

б) Экспериментально-исследовательская деятельность (ЭИД):

-изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

-применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов,

- внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья; участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

-проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

-использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

-использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

в) Организационно-управленческая деятельность (ОУД):

-организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

-управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и на предприятии;

-участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

-участие в составлении технологической и отчетной документации;

осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

-осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

г) Расчетно-проектная деятельность (РПД):

-участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обоснованиистроительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий иучастков;

-проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;

-использование систем автоматизированного проектирования ипрограммного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкциидействующих предприятий.

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «прикладной бакалавр» в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, готов решать следующие **профессиональные задачи:**

а) Производственно-технологическая деятельность (ПрТД):

-контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

-контроль параметров технологических процессов отдельных цехов/участков на пищевых предприятиях;

-оформление документов для получения разрешительной документациидля функционирования пищевых предприятий;

- участие в работах по внедрению новых видов сырья, высокотехнологических производств продуктов питания, нового технологического оборудования;

-проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственного сырья и готовой продукции;

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

б) Организационно-управленческая деятельность (ОУД):

-организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

-управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

-участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивация работников производства;

-организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОП ВО, определяются на основе ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки, и дополняются специальными компетенциями с учетом профиля подготовки, а также в соответствии с целями и задачами данной ОП ВО.

В результате освоения ОП ВО выпускник по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями ОП должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

б) общепрофессиональными (ОПК):

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 продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

в) ***производственно-технологическая деятельность (ПрТД):***

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических,

химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья, организовать работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

экспериментально-исследовательская деятельность (ЭИД):

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

организационно-управленческая деятельность (ОУД):

−способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

−способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;

−способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

−способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

−способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

−способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

расчетно-проектная деятельность (РПД):

−способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств (ПК-23);

−способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

−готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

−способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

−способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр» должен обладать **профессиональными компетенциями (ППК),** соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность (ПрТД):

способностью проводить входной контроль сырья, анализ полуфабрикатов и готовых изделий, контроль параметров технологического процесса (ППК-1);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья (ППК-2);

способностью организовать работу структурного подразделения (ППК-3);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям(ППК-4);

способностью владеть современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ППК-5);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ППК-6);

способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продуктов питания из растительного сырья (ППК-7);

организационно-управленческая деятельность (ОУД):

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания из растительного сырья (ППК-8);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ППК-9);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ППК-10);

способностью владеть принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ППК-11);

готовностью управлять персоналом структурного подразделения предприятия (ППК-12);

способностью владеть методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ППК-13);

В результате освоения ОП по направлению «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология бродильных производств и виноделие», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» бакалавр должен:

знать: основные законы естественнонаучных дисциплин; технологические процессы отрасли: классификацию, основное оборудование и аппараты, принципы функционирования, технологические режимы, методы расчета технологического оборудования, оптимальные режимы работы установок, технологического оборудования; методы анализа технологических процессов и оборудования для их реализации; эффективное оборудование, определять технологические режимы и показатели качества функционирования оборудования, рассчитывать основные характеристики и оптимальные режимы работы; свойства растительного сырья и полуфабрикатов; процессы пищевой технологии.

уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; понимать социальную значимость своей будущей профессии; научно анализировать социально значимые проблемы и процессы, использовать на практике методы гуманитарных, экологических, социальных и экономических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности; применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования; критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков; использовать действующие законодательства, другие правовые документы в своей деятельности; использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; -проводить технологический процесс в соответствии с заданными технологическими параметрами с использованием технических средств измерения и определения свойств сырья и продукции; выбирать рациональные технологические процессы производства пищевых продуктов;

владеть: культурой мышления, навыками к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе; способностью проводить анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, осуществлять оценку результатов анализа; методами выполнения расчетов основного и вспомогательного оборудования и технологических установок пищевого производства; способностью планировать и проводить физические и химические эксперименты, проводить обработку их результатов и оценивать погрешности, выдвигать гипотезы и устанавливать границы их применения; методами анализа эффективности работы пищевых производств; навыками проектирования технологических процессов производства пищевых продуктов, выбора оборудования для реализации технологических процессов. Результаты освоения ОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

В соответствии со Статьями 12,13 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273 ФЗ и ФГОС ВО по данному направлению подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП регламентируется расписанием занятий и образовательной программой, включающей в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, которая разрабатывается и утверждается образовательной организацией самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации компетентностно-ориентированной ОП ВО, делится на две взаимосвязанные группы: программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОП ВО (см. Раздел 4.1); дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной ОП ВО (см. Раздел 4.2).

Программные документы *первой группы* регламентируют образовательный процесс по ОП ВО в целом в течение всего нормативного срока ее освоения. В этой группе представлены учебный план и календарный учебный график. Компетентностная ориентация ФГОС ВО приводит к необходимости усиления роли интегрирующих составляющих ОП ВО, которое осуществляется двумя путями: через дополнение и развитие учебного плана, а также включения в состав ОП ВО новых интегрирующий программных документов для обеспечения ее достаточной целостности и целенаправленности.

4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В графике указывается последовательность реализации ОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график хранится на выпускающей кафедре в составе образовательной программы и размещен на сайте ГГНТУ.

4.2. Учебный план

Учебный план разработан с учетом требований к условиям реализации ОП ВО, сформулированных в ФГОС ВО и внутренними требованиями университета, на основании локального нормативного акта ГГНТУ «Положение о порядке разработки, утверждения и внесения изменений в учебные планы».

Учебный план бакалавриата предусматривает: изучение базовой и вариативной (обязательных дисциплин и дисциплин по выбору) частей дисциплин; прохождение учебных и производственных практик; выполнение научно-исследовательской работы; проведение государственной итоговой аттестации.

При разработке учебного плана учитывалась логическая последовательность освоения разделов ОП ВО (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане указывается общая трудоемкость дисциплин в зачетных единицах и их общая и аудиторная трудоемкость в часах, а также общая трудоемкость практик и ГИА в зачетных единицах и в неделях.

Для каждой дисциплины указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Учебный план хранится на выпускающей кафедре в составе образовательной программы и размещен на сайте ГГНТУ.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Разработанные рабочие программы всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента хранятся на выпускающей кафедре в составе образовательной программы. Для размещения на сайте ГГНТУ приводятся аннотации рабочих программ дисциплин.

В рабочей программе каждой дисциплины четко формулируются конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по образовательной программе с учетом профиля.

\

Рабочие программы дисциплин содержат следующие компоненты:

– наименование дисциплины;

– перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

– указание места дисциплины в структуре образовательной программы;

– объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

– содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий;

– перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся, тематика и способы ее организации;

– перечень оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине;

– перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины;

описание материально-технической базы и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения (при необходимости).

4.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению бакалавриата, при реализации данной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная;

При разработке и реализации программ бакалавра образовательная организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации.

Задачи профессиональной деятельности выпускника сформулированы для каждого вида профессиональной деятельности по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на основе соответствующих ФГОС ВО и дополнены с учетом традиций образовательной организации и потребностей заинтересованных работодателей. Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр», в соответствии с видом

(видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, готов решать следующие профессиональные задачи:

а) Производственно-технологическая деятельность (ПрТД):

-обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

-управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

-обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности; субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания; продуктов детского и функционального питания; консервов и пищеконцентратов; субтропических и пищевкусовых продуктов;

-реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов,

-снижение трудоемкости производства продукции,

-повышение производительности труда,

-экономное расходование энергоресурсов;

-организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

-участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

-участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья,

-учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

б) Экспериментально-исследовательская деятельность (ЭИД):

-изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

-применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов,

- внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья; участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

-проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

-использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

-использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

в) Организационно-управленческая деятельность (ОУД):

-организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

-управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и на предприятии;

-участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

-участие в составлении технологической и отчетной документации;

осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

-осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

г) Расчетно-проектная деятельность (РПД):

-участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обоснованиистроительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий иучастков;

-проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;

-использование систем автоматизированного проектирования ипрограммного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкциидействующих предприятий.

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «прикладной бакалавр» в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, готов решать следующие **профессиональные задачи:**

а) Производственно-технологическая деятельность (ПрТД):

-контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

-контроль параметров технологических процессов отдельных цехов/участков на пищевых предприятиях;

-оформление документов для получения разрешительной документациидля функционирования пищевых предприятий;

- участие в работах по внедрению новых видов сырья, высокотехнологических производств продуктов питания, нового технологического оборудования;

-проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственного сырья и готовой продукции;

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

б) Организационно-управленческая деятельность (ОУД):

-организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

-управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

-участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивация работников производства;

-организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Порядок проведения и содержание ГИА регламентирует локальный нормативный акт ГГНТУ «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению специальности бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен не предусмотрен данной образовательной программой по решению Ученого совета ГГНТУ.

Для выпускной квалификационной работы разработана рабочая программа, которая включает в себя:

указание вида ВКР;

перечень планируемых результатов при подготовке и защите ВКР, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

указание объема ВКР в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях;

содержание ВКР (структура с кратким описанием содержания каждой части ВКР);

перечень примерной тематики ВКР;

перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет и информационных справочных систем, необходимых для подготовки ВКР;

описание материально-технической базы и перечень информационных технологий, необходимых для подготовки ВКР, включая перечень программного обеспечения (при необходимости).

Рабочая программа государственной итоговой аттестации хранится на выпускающей кафедре в составе образовательной программы и размещена на сайте ГГНТУ.

4.6. Фонды оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) – это комплекс методических и контрольно-измерительных материалов, оценочных средств, предназначенных для определения качества результатов обучения и уровня сформированности компетенций обучающихся в ходе освоения ОП по направлениям/специальностям подготовки. ФОС является составной частью учебно-методического обеспечения процедуры оценки качества освоения ОП и обеспечивает повышение качества образовательного процесса.

ФОС текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам предназначены для осуществления контрольно-измерительных мероприятий и выработки обоснованных управляющих и корректирующих действий в процессе приобретения обучающимися необходимых знаний, умений и владений, формирование соответствующих компетенций в результате освоения дисциплин (модулей), прохождения практик.

ФОС итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся предназначен для оценки соответствия индивидуальных достижений обучающихся планируемым результатам освоения образовательной программы (сформированности компетенций обучающихся, установленных образовательным стандартом с учетом направленности (профиля) образовательной программы).

Для каждой дисциплины, практики и государственной итоговой аттестации по данной образовательной программе согласно локальному нормативному акту ГГНТУ «Положение о фонде оценочных средств» разработаны соответствующие фонды оценочных средств, которые хранятся на выпускающей кафедре в составе образовательной программы.

4.7. Матрица компетенций

Матрица компетенций по данной ОП ВО отражает планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю), практикам и государственной итоговой аттестации – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы бакалавриата. (Приложение).

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровые условия реализации ОП ВО

Реализация данной образовательной программы обеспечивается руководящими и научнопедагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОП ВО на условиях гражданско-правового договора. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих ОП ВО, составляет 65 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 научнопедагогических работников, реализующих ОП ВО, составляет 60 процентов. Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) данной ОП ВО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих ОП ВО, составляет 67 процентов.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ОП ВО

При разработке ОП ВО определены учебно-методические и информационные ресурсы, необходимые для реализации данной программы. Перечень учебно-методических и информационных ресурсов представлен в рабочих программах дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации, которые хранятся на выпускающей кафедре «Продукты питания из растительного сырья». ОП ВО обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам и дисциплинам. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам): Консультант Студента и АйПиАр Букс, а также к электронной информационно-образовательной среде университета. 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 университета, так и вне его. Электронная информационно-образовательная среда ГГНТУ 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; – 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 взаимодействия посредством сети «Интернет». Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Дополнительно библиотечный фонд ГГНТУ укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров основной литературы и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся (в соответствии с наименованиями изданий, указанными в рабочих программах дисциплин, программах практик и государственной итоговой аттестации). Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам (состав определен в рабочих программах дисциплин данной ОП ВО и подлежит ежегодному обновлению). Учебный процесс в ГГНТУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, а также программного обеспечения свободного доступа, состав которого определен в рабочих программах дисциплин данной ОП ВО и подлежит ежегодному обновлению.

5.3. Материально-техническое обеспечение ОП ВО

ГГНТУ располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом по образовательной программе «Технологии продуктов питания и бродильных производств» Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа обеспечены наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий с тематическими иллюстрациями, соответствующие тематике, отраженной в рабочих программах дисциплин (модулей) по данной ОП ВО. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы «Продукты питания из растительного сырья», включает в себя лабораторное оборудование для обеспечения преподавания дисциплин (модулей), осуществления научноисследовательской деятельности и подготовки выпускной квалификационной работы, а также для обеспечения проведения практик. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. В рабочих программах дисциплин, программах практик и государственной итоговой аттестации представлено материально-техническое обеспечение, необходимое для их реализации. Полное материально-техническое обеспечение образовательной программы «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с учебным планом представлено на сайте ГГНТУ.

5.4. Финансовое обеспечение ОП ВО

Финансовое обеспечение реализации данной ОП ВО осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ГГНТУ создана необходимая социокультурная среда, являющаяся основой успешной реализации ОП ВО и всестороннего развития личности, формирования общекультурных компетенций обучающихся.

ГГНТУ им. акад. М.Д.Миллионщикова является одновременно и составной частью системы образования как социального института, и элементом большой корпорации - нефтегазовой отрасли. Поэтому в качестве фундаментального методологического принципа конструирования социокультурной среды выбран принцип создания корпоративной среды и развития корпоративной культуры.

Ключевыми элементами формируемой в университете корпоративной культуры являются корпоративные ценности и традиции, корпоративные этика и этикет, корпоративные коммуникации, здоровый образ жизни.

Второй важнейший системный принцип конструирования социокультурной среды и организации системы учебно-воспитательной работы – органическая взаимосвязь учебной и внеучебной деятельности. Общественная деятельность создает оптимальные условия для формирования и развития социальных компетенций, стимулирует социальную активность, активную жизненную позицию. Поэтому методы преподавания гуманитарных дисциплин в университете ориентированы на вовлечение студентов во внеаудиторную работу.

Первостепенное значение при проектировании социокультурной среды университета придается также воспитательной деятельности. Одной из задач университета является воспитание социально-личностных качеств выпускников. Выпускник ГГНТУ должен обладать

не только высоким уровнем профессиональной подготовки и инновационным мышлением, быть востребованным на профильных рынках труда и способным генерировать новые знания, квалифицированно решать задачи, находящиеся в рамках его компетенции, но и идентифицировать себя как гражданина и патриота Российской Федерации, с высоким уровнем общекультурной компетентности и правового сознания. Формирование у обучающихся российской гражданской идентичности, этнокультурных, этноконфессиональных компетенций, воспитание правовой культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни – основы воспитательной работы в университете.

Значительная роль по проведению воспитательной работы в университете отводится кафедрам, преподающим дисциплины гуманитарной и социально-экономической направленности, формирующим научное мировоззрение, политическое, правовое, эстетическое, нравственное, патриотическое, историческое и экологическое сознание студентов. Воспитание осуществляется в учебном процессе при изучении курсов истории, философии, культурологии, политологии и социологии, правоведения, психологии и этики, экономики.

Воспитательный процесс в ГГНТУ рассматривается как неотъемлемая часть профессионального и личностного становления будущих выпускников. Воспитательная работа осуществляется на основе разработанного и утвержденного на Ученом совете университета Плана проведения воспитательной работы в ГГНТУ, который в свою очередь основан на следующих документах: ФЗ Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ № 159 от 21 декабря 1996 года «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства РФ № 2403-р от 29 ноября 2014 г.), Единая концепция духовно-нравственного воспитания и развития подрастающего поколения Чеченской Республики, Концепция воспитательной работы в ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова, Положение об организации воспитательной работы в ГГНТУ имени академика М.Д. Миллионщикова.

Модель организации воспитательной деятельности предусматривает разнообразные формы воспитательной работы на всех уровнях организации и на каждом этапе обучения. Такая модель способствует успешному прохождению студентами периода обучения от получения навыков организации учебной и внеучебной работы, знакомства с историей и культурой нашей многонациональной Родины, с культурными и научными традициями ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова до готовности к профессиональной деятельности.

Концепция воспитательной работы базируется на системном подходе, который реализуются как в общей программе воспитательной деятельности университета, так и в планах отдельных структурных подразделений, индивидуальных планах профессорско-преподавательского состава. Планирование, организация эффективного управления и обеспечение единой политики воспитательной работы, ее контроль и координация с другими структурными подразделениями университета осуществляется отделом воспитательной и социальной работы. Воспитательная работа носит комплексный характер и осуществляется по следующим направлениям: интеллектуальное воспитание; духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое воспитание; правовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание; экологическое воспитание; воспитательная деятельность по профессиональному развитию студентов; развитие студенческого самоуправления; развитие проектной деятельности.

В рамках реализации направлений воспитательной работы в университете проводится большое количество мероприятий общероссийского, университетского, факультетского/институтского и кафедрального уровней, реализовано большое количество молодежных проектов, в том числе: фестивали, спартакиады, конкурсы интеллектуалов,

мероприятия, посвященные государственным праздникам и памятным датам; мероприятия, в рамках популяризации науки, культуры и спорта; встречи с представителями силовых структур, медицинских учреждений, департамента духовно-нравственного воспитания; с представителями законодательной и исполнительной власти, науки, культуры и спорта и др.

Студенты ГГНТУ принимают активное участие практически во всех общественно-политических и культурно-массовых мероприятиях, проводимых в Республике. Так, студенты университета приняли активное участие и стали победителями и призерами ряда молодежных республиканских и региональных проектов в области науки, культуры и спорта. В университете успешно реализовывается система материального и морального поощрения студентов за успехи в учебе, науке, и активное участие в общественной жизни.

Основные мероприятия, реализуемые в ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова: VI Всероссийская научно-практическая конференция «Молодежь, наука, инновации»; Межфакультетская научно-практическая конференция, посвященная Дню Конституции Чеченской Республики; IV Всероссийский студенческий форум «Россия – наш общий дом»; VIII Республиканский конкурс молодежных проектов и программ «Научно-техническое творчество молодежи Чеченской Республики - 2017»; Открытие летнего трудового семестра студенческого отряда ГГНТУ (01.08.2017 г.); Открытие памятного знака – Мемориальной доски в честь легендарного выпускника ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова, Героя Социалистического Труда, кавалера четырех Орденов Ленина, Ордена Октябрьской Революции, лауреата Ленинской и Государственной премий В.И. Муравленко; Фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»; День выпускника; Ежегодный конкурс «Молодой предприниматель»; Студенческая конференция «Октябрь в судьбах народов России», приуроченная к 100-летию революции в России; Бесплатная студенческая языковая школа; интеллектуальная игра «Я – ЗНАЮ!»; Образовательная школа «Волонтер»; Молодежная образовательная акция «Бизнес-тренинг по личной эффективности» в рамках международного проекта «Всемирная неделя предпринимательства»; Добровольческий проект «Волонтеры-95»; Студенческий проект «Книжный фестиваль»; XVI Парад российского студенчества; Образовательная программа

для молодых предпринимателей «Время действовать»; Студенческая весна и др. Многие из этих проектов стали для вуза традиционными и проводятся ежегодно.

Студенческие объединения университета и студенты принимают активное участие в общероссийских и республиканских мероприятиях, таких как: Всероссийская акция «Бессмертный полк»; Всероссийский проект «Городские реновации»; Всероссийская студенческая олимпиада «Я – ПРОФЕССИОНАЛ»; Общероссийская ежегодная образовательная акция «Всероссийский экономический Диктант»; Международная акция «Большой этнографический диктант»; Общероссийской ежегодной образовательной акции «Всероссийский экономический Диктант»; Всероссийская образовательная акция «Всероссийский правовой (юридический) диктант»; Международная акция «Тест по истории Отечества»; Международная образовательная акция «Географический диктант»; Республиканский этнографический диктант «Знаю ли я свой край?»; I Международный молодежный туристический форум «Кавказ встречает друзей»; III Азиатский студенческий форум «Алтай-Азия - 2017»; Проект «Гонка Героев»; Семинар-совещание руководителей советов обучающихся и студенческих объединений образовательных организаций высшего образования ЮФО и СКФО «Студенческое самоуправление: Стратегия 2020»; Всероссийский конкурс «Идеи, преображающие города»; Стратегическая сессия «Сессия дизайн-мышления по созданию региональных центров компетенций по вопросам городской среды»; Празднование Дня России; Студенческий форум «Будущий специалист или специалист будущего. Траектория

успеха»; Всероссийский форум «Наставник»; Межрегиональный форум по финансовой грамотности среди студентов и молодежи; Форум сельской молодежи СКФО «Сельская молодежь-Будущее России»; Всероссийский конкурс «Лучшие практики наставничества»; Всероссийский слет студенческих отрядов; Всероссийский форум «Россия страна возможностей»; Всероссийская школа студенческого самоуправления «Лидер 21 века»; Всероссийского акция энергосбережения #ВместеЯрче; Международный форум «Студенческая солидарность»; Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!»; Международный политологический форум «Российский Кавказ»; празднование Дня российского студенчества, совместно с Региональным отделением в Чеченской Республике ООО «Народный фронт «За Россию»; проект ВПП «Единая Россия» «Партийная мобилизация»; Республиканский конкурс «Лучший студент года», проводимый Региональной общественной организацией «Интеллектуальный центр Чеченской Республики»; ежегодная премия Интеллектуального центра Чеченской Республики «Серебряная сова» и многих других мероприятиях.

Студенты ГГНТУ принимают активное участие во всероссийской компании - Северо-Кавказский молодежный форум «Машук-2018»; Всероссийский молодежный образовательный форум «Балтийский Артек»; Всероссийский молодежный образовательный форум «Территория смыслов на Клязьме»; Всероссийский молодежный образовательный форум «Таврида». Участие в данных форумах, осуществляется во взаимодействии с региональными подготовительными комитетами, организованными на базе Министерства ЧР по делам молодежи. Проводится огромная работа, которая включает следующие этапы - информационный, образовательный, проектный, отборочный. Студенты ГГНТУ показали на форумах хорошие результаты. Участие в форумах дает возможность общения со сверстниками из других регионов и вузов, повышает профессиональные и социокультурные компетенции студентов.

Развитие студенческого самоуправления является важной составляющей организации воспитательной и социальной работы в вузе. В ГГНТУ созданы и функционируют студенческие объединения, которые охватывают разные направления работы с молодежью: Студенческий строительный отряд; Студенческий педагогический отряд; Студенческий лингвистический клуб; Студенческий проектный офис; Интеллектуальный клуб; Центр трудоустройства и занятости студентов «Карьера»; Центр молодежного предпринимательства; Студенческий экологический отряд. Из представителей студенческих

объединений формируется Объединенный совет обучающихся. Деятельность Объединенного совета обучающихся направлена на формирование умений и навыков самоуправления, подготовку студентов к компетентному и ответственному участию в жизни общества, гражданской ответственности и активного, творческого отношения к общественно-полезной деятельности, Совет разрабатывает и реализует программы и проекты развития студенческих объединений. Такие программы и проекты в нашем вузе реализуются с 2011 года. Особую активность в работе со студенческой молодежью проявляет Студенческий строительный отряд и Центр молодежного предпринимательства. Центром молодежного предпринимательства, совместно с Национальной предпринимательской сетью и «Рыбаков-Фонд», реализуется образовательный проект «Время действовать». Команда ЦМП ГГНТУ признана одной из лучших в стране. Центром подготовлены заявки на различные конкурсы грантов.

Студенческим строительным отрядом реализовано несколько проектов. Подписаны соглашения о поддержке и развитии студенческого строительного отряда ГГНТУ с Министерством ЖКХ и строительства ЧР, строительными организациями. В период летних каникул бойцы ССО работали на стройплощадках республики, участвовали в реализации ФЦП

«Комфортная городская среда» в ЧР. Также участвовали в качестве федеральных общественных наблюдателей на процедурах сдачи ЕГЭ в Чеченской Республике. Общее количество ФОН от ССО ГГНТУ составило 78 человек. Отзывы были только хорошие от организаторов ЕГЭ, МООО «РСО» и Министерства образования и науки РФ. Вузам согласно п. 12 ст. 27 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.) запрещается деятельность политических партий и общественных организаций в образовательных учреждениях. Однако студенты могут создавать общественные и молодежные организации для реализации задач связанных с реализацией вопросов поддержки молодежных инициатив. Так студентами ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова создана ЧРО МООО «Российские студенческие отряды», что позволяет взаимодействовать с МООО «РСО». Включать наших студентов в реестр МООО «РСО».

Участие в грантовых конкурсах повышает компетенции студентов. Данное направление является важной составляющей организации работы с молодежью. Требуется командный подход, формирование целевых групп, организация и участие в соответствующих образовательных программах. Такую функцию выполняют молодежные образовательные форумы, которые проходят по всей стране, различные «предмашуки» и т.д. Наши студенты и студенческие объединения участвуют в различных конкурсах на выделение грантов, таких как, конкурс программ развития деятельности студенческих объединений вузов (Минобрнауки РФ), конкурс грантов Фонда поддержки публичной дипломатии имени А.М. Горчакова, конкурс Росмолодежи по поддержке Медиа-проектов, конкурс целевых, инициативных и грантов региональных отделений ВОО «Русское географическое общество», конкурсный отбор на предоставление субсидий из федерального бюджета некоммерческим организациям, в том числе молодежным и детским общественным объединениям, на проведение мероприятий по содействию патриотическому воспитанию граждан Российской Федерации (Минобрнауки РФ), конкурсный отбор на предоставление субсидий из федерального бюджета некоммерческим организациям, в том числе молодежным и детским общественным объединениям, на проведение мероприятий по содействию патриотическому воспитанию граждан Российской Федерации (Росмолодежь), Всероссийский конкурс молодежных проектов среди образовательных организаций высшего образования в 2018 году (Росмолодежь), Конкурс на предоставление грантов Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества (Фонд президентских грантов).

Физическое воспитание проводится с целью формирования и развития у обучающихся 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. Организацией студенческого спорта занимается Спортивный клуб ГГНТУ. Студенческим клубом проводятся традиционные для университета спортивные мероприятия, такие как турнир по военно-спортивной игре ПЕЙНТБОЛ, турнир по настольному теннису, посвященный Дню Молодежи ЧР, турнир по шахматам, посвященный Дню города Грозный, Чемпионат ГГНТУ по игровым видам спорта, турнир по армрестлингу, посвященный международному Дню отказа от курения, турнир по шашкам, посвященный Дню народного единства, Фестиваль ГТО. Студенческие спортивные команды ГГНТУ имени академика М.Д. Миллионщикова участвуют в Спартакиаде консорциума образовательных учреждений топливно-энергетического и минерально-сырьевого ком

Спортсмены и студенческие спортивные команды университета являются участниками и призерами городских, республиканских, российских и международных спортивных состязаний.

Информация о всех мероприятиях и проектах, реализуемых в ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова выкладывается на официальном сайте. Для освещения воспитательной и социальной работы создан специальный подраздел сайта «Воспитательная и социальная работа», который имеет следующую структуру:

нормативные документы;
стипендиальное обеспечение;
программа развития деятельности студенческих объединений;
студенческое самоуправление;
актуальные конкурсы и гранты;
форумы, конференции.

Пресс-релизы о проводимых мероприятиях размещаются в новостной ленте. Снимаются видеоролики о студенческих мероприятиях, которые размещаются на странице Объединенного совета обучающихся в соцсетях. Налажено взаимодействие с телевидением и другими средствами массовой информации. Все значимые мероприятия освещаются в новостных программах ЧГТРК «Грозный», ГТРК «Вайнах», в интернет-изданиях, печатных СМИ. Летом этого года на ЧГТРК «Грозный» был организован цикл передач ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова, о наших ученых, преподавателях, студентах и их проектах. Выпускается вузовская газета «За нефтяные кадры».

В ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова реализуются меры социальной поддержки студентов. Студенты получают академическую стипендию. Студентам, обучающимся за счет бюджетных средств, выплачиваются государственные социальные стипендии, назначаемые в соответствующих случаях: детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, признанным в установленном порядке инвалидами I и II групп, пострадавшим в результате аварии на Чернобыльской АЭС и других радиационных катастроф, являющимся инвалидами или ветеранами боевых действий, малообеспеченным студентам, матерям-одиночкам. Также выплачиваются повышенные стипендии, нуждающимся студентам первого и второго курсов, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета. Оказывается материальная помощь студентам попавшим в трудную жизненную ситуацию, на основе предоставленных документов. Проводится регулярный мониторинг социального положения студентов, позволяющий своевременно осуществлять поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. Студентам-сиротам осуществляется дополнительная поддержка (ФЗ № 159 от 21 декабря 1996 года «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»). Социальная поддержка включает возмещение расходов на одежду, питание, проезд, учебные принадлежности и литература, расходы на лечение и реабилитацию.

Организовано наставничество в отношении детей сотрудников правоохранительных органов Чеченской Республики, погибших при исполнении служебных обязанностей, в

ФГБОУ ВО «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова». Проведена определенная работа по формированию Базы данных об этих студентах, которая включает информацию о возрасте, месте жительства, форме обучения, с кем проживает и т.д. Проводятся регулярные встречи студентов с ректором и проректорами, курирующими учебный процесс, воспитательную и социальную работу. Наставничество за студентами закреплено за директорами и деканами соответствующих институтов и факультетов, заведующими выпускающими кафедрами. Деканам и заведующим выпускающими кафедрами поручено оказывать содействие в учебе, отслеживать успеваемость студентов, способствовать социально-психологической адаптации.

Ежегодно, на основе договоров, заключенных с медицинскими учреждениями г. Грозный, проводится диспансеризация студентов, профессорско-преподавательского состава и сотрудников ГГНТУ. С лета 2017 года заработал спортивно-оздоровительный лагерь «Буревестник», расположенный на берегу Черного моря в п. Агой Туапсинского района Краснодарского края, что позволяет обеспечить ППС, сотрудникам доступный отдых во время летних отпусков.

Таким образом, воспитательная работа в университете носит системный характер, имеет всеобъемлющий охват, доступные формы по различным направлениям деятельности и отчетливую структуру. Направленность процессов воспитания и обучения в ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова способствует максимальному овладению студентами всей системой культурных ценностей и общекультурных компетенций. С целью совершенствования социокультурной среды и повышения эффективности воспитательной работы в университете систематически проводится оценка качества воспитательного процесса, ежегодный мониторинг результатов воспитательной работы в контексте процессов, тенденций, стратегий и направлений государственной молодежной и культурной политики.

№ п.п.	Дисциплина	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
1	История	+																																			
2	Философия	+			+	+																															
3	Иностранный язык			+		+																															
	Физическая культура							+																													
4	Социология и политология	+			+	+																															
5	Экономика		+																											+	+		+				
6	Русский язык и культура речи			+		+																															
7	Психология и этика	+			+		+																														
8	Культурология				+	+	+																														
9	Математика					+											+											+									
10	Информатика										+	+						+																			
11	Физика																		+	+																	
12	Основы общей и неорганической химии											+				+	+			+																	
13	Спец биохимия											+	+		+	+						+				+											
14	Основы биохимии и молекулярной биологии															+	+				+					+											
15	Органическая химия															+	+			+		+	+														
16	Аналитическая химия												+			+	+																				
17	Физическая химия					+							+		+	+	+																				
18	Технохим и микробиологический контроль сырья														+	+	+			+																	
19	Экология	+									+															+											
20	Химия отрасли															+	+				+	+															
21	Метрология, станд-я и сертификация															+				+			+									+	+				
22	Информационные технологии отрасли					+				+	+							+					+		+	+											
23	Менеджмент и безопасность пищевой продукции										+													+		+	+			+	+	+		+			+	
24	Инженерная и компьютерная графика										+			+																					+	+		

№ п.п.	Дисциплина	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
25	Прикладная механика										+														+				+							+			
26	Процессы и аппараты пищевых производств		+		+								+	+	+	+																						
27	Тепло и хладотехника													+				+		+			+				+							+				
28	Электротехника и электрон											+	+										+	+	+										+			
29	Безопасность жизнедеятельности					+			+			+		+																+		+						
30	Пищевая микробиология					+									+	+	+			+							+											
31	Пищевая химия					+									+	+	+			+							+											
32	Технология виноградных вин		+			+						+		+	+		+																				
33	Технологическое оборудование предприятий		+			+				+				+					+																+			
34	Технология пива		+		+	+					+	+		+	+		+																				
35	Технология плодово-ягодных вин		+		+	+				+	+	+	+	+	+		+																				
36	Технология кваса и б/а напитков		+		+	+				+	+	+	+	+	+		+							+													
37	Общая технология отрасли		+	+		+				+			+	+	+	+	+									+		+	+			+	+	+	+		+	
38	Введение в технологию продуктов питания		+			+				+					+	+									+		+											
39	Медико-биологические гребования и санитарные нормы пищевых продуктов					+			+							+	+			+	+	+				+						+			+			
40	УИРС				+	+					+		+						+				+															
41	Технология спирта и дрожжей											+	+	+	+		+																					
42	Физико-химические основы и общ. пр. пер. раст. сырья					+					+		+			+	+			+			+				+											

№ п.п.	Дисциплина	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
43	Введение в специальность									+	+					+																							
44	Оптимизация и интенсиф-я тех-х проц-в		+			+				+		+		+		+		+	+		+	+		+			+	+										
	Физиология питания			+					+												+																		
45	Технологические добавки и улуч-шители для производства продуктов питания из растительного сырья											+			+	+					+	+							+	+									
46	Проектирование предпротрасли САПР		+	+							+													+					+	+			+	+	+	+	+		+	+
47	Научные основы пр-в питания										+					+				+					+														
48	Правоведение		+		+		+																								+								
49	Чеченский язык				+		+																																
51	Учебная практика					+						+	+		+				+	+										+								
52	Производственная практика					+						+			+				+				+			+		+								+			
53	Преддипломная практ					+						+			+				+				+			+		+								+			
54	ВКР					+					+	+		+				+		+				+		+	+	+	+			+	+						

Зав. Каф. «ТПП и БП» **М.М. Шагаипов**

№ п.п.	Дисциплина	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
1	История	+																																				
2	Философия	+			+	+																																
3	Иностранный язык			+		+																																
	Физическая культура							+																														
4	Социология и политолог.	+			+	+																																
5	Экономика		+																											+	+		+					
6	Русский язык и культура речи			+		+																																
7	Психология и этика	+			+		+																															
8	Культурология				+	+	+																															
9	Математика					+											+											+										
10	Информатика										+	+						+																				
11	Физика																		+	+																		
12	Основы общей и неорганической химии											+				+	+			+																		
13	Спец биохимия											+	+		+	+						+				+												
14	Основы биохимии и молекулярной биологии															+	+				+					+												
15	Органическая химия															+	+			+		+	+															
16	Аналитическая химия												+			+	+																					
17	Физическая химия					+							+		+	+	+																					
18	Технохим и микробиологический контроль сырья														+	+	+			+																		
19	Экология	+									+																+											
20	Химия хлеба															+	+				+	+																
21	Метрология, станд-я и сертификация															+				+			+									+	+					
22	Информационные технологии отрасли					+				+	+							+					+		+	+												
23	Менеджмент и безопасность пищевой продукции										+													+		+	+			+	+	+		+				+	
24	Инженерная и компьютерная графика										+			+																					+	+			

№ п.п.	Дисциплина	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
25	Прикладная механика										+														+				+							+			
26	Процессы и аппараты пищевых производств		+		+								+	+	+	+																						
27	Гепло и хладотехника													+				+		+			+				+						+					
28	Электротехника и электрон											+	+										+	+	+										+			
29	Безопасность жизнедеятельности					+			+			+		+																+		+						
30	Пищевая микробиология					+									+	+	+			+							+											
31	Пищевая химия					+									+	+	+			+							+											
32	Технология кондитерских изделий	+			+		+		+				+	+		+		+	+	+	+	+	+	+					+	+			+					
33	Технологическое оборудование предприятий					+					+			+									+	+					+			+	+		+			
34	Технология хлеба	+			+		+		+				+	+		+		+	+	+	+	+	+	+					+	+		+						
35	Технология макаронных изделий					+					+	+	+	+	+		+	+	+	+					+		+		+									
36	Совершенствование технологий мучных кондитерских изделий																																					
37	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий					+		+				+	+		+		+	+	+	+	+					+	+						+	+	+				
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья																																					
38	Введение в технологию продуктов питания		+			+				+					+	+										+		+										
39	Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов					+			+							+	+			+	+	+					+						+			+			
40	УИРС				+	+					+		+			+	+		+			+	+		+													
41	Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий		+			+					+	+		+			+	+						+					+				+					

№ п.п.	Дисциплина	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
43	Введение в специальность									+	+					+																						
44	Интенсиф-я биотех-х проц-в	+			+		+		+				+			+		+	+	+	+	+	+					+	+									
	Порошковые технологии в кондитерском произ.																																					
45	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья											+			+	+					+	+						+										
46	Проектирование предпрограсли САПР					+					+	+		+			+	+						+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	+	+
47	Научные основы технологии кондит.из.																																					
48	Правоведение		+		+		+																						+									
49	Чеченский язык				+		+																															
51	Учебная практика					+						+	+		+				+	+									+									
52	Производственная практика					+						+			+				+				+			+		+							+			
53	Преддипломная практ					+						+			+				+				+			+		+							+			
54	ВКР					+					+	+		+				+		+			+		+	+	+	+			+	+						

Зав. Каф. «ТПП и БП» **М.М. Шагапов**

Разработчик образовательной программы _____ /М.М. Шагаипов/

Зав.каф. «Технология продуктов питания
и бродильных производств» _____ /М.М. Шагаипов/

Согласовано:

Работадатель Генеральный директор ООО «Чеченские минеральные воды»

_____ /А.Р. Дергизов/

Директор ДУМР _____ /М.А. Магамаева/