

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

Принята на заседании  
Ученого совета ГГНТУ  
Протокол №1  
От « 07» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков



« 07» сентября 2020 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ  
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень высшего образования  
**Бакалавриат**

Направление подготовки  
**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль подготовки  
**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация (степень)  
**Бакалавр**

Год начала подготовки  
**2020**

Грозный, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1. Понятия адаптированной основной образовательной программы высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями (АООП ВО) бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .....	4
1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .....	6
1.3. Цель и задачи АООП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .....	8
1.4. Перечень сокращений .....	9
1.5. Общая характеристика образовательной программы, реализуемой в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья .....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .....	10
2.1. Области профессиональной деятельности выпускников .....	10
2.2. Объекты/области знания профессиональной деятельности выпускников.....	11
2.3. Типы задач профессиональной деятельности выпускников .....	11
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	11
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной АООП.....	13
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .....	17
4.1. Календарный учебный график .....	18
4.2. Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья .....	18
4.3. Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей) .....	18
4.4. Программы практик .....	18
5. Фактическое ресурсное обеспечение АООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова».....	19
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	19

5.2. Материально-техническое обеспечение .....	20
5.4. Финансовое обеспечение .....	22
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников .....	23
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АООП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»).....	24
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации .....	25
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников .....	26
8. Кадровые условия реализации АООП .....	27

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профили: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта соответствующего направления подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной основной профессиональной образовательной программы.

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа (АООП) бакалавриата регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника данного направления подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), а также программы практик обеспечивающие качество подготовки обучающихся по соответствующей образовательной программе.

### **1.1. Понятия адаптированной основной образовательной программы высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями (АООП ВО) бакалавриата, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

АООП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы для инвалидов и лиц с ОВЗ.

АООП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников - инвалидов и лиц с ОВЗ по данному направлению подготовки и включает 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.



Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа - образовательная программа высшего образования, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационный модуль (дисциплина) - это элемент адаптированной образовательной программы высшего образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида - комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности. ИПРА инвалида является обязательной для исполнения соответствующими органами государственной власти, органами местного самоуправления, а также организациями независимо от организационно-правовых форм и форм собственности.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья).

## **1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Нормативную правовую базу для разработки основной профессиональной образовательной программы бакалавриата составляют следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 09.03.03 «Прикладная информатика» и уровню высшего образования Бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 922 (далее - ФГОС ВО);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Приказ Минобрнауки России 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»;
- Профессиональный стандарт «Программист», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 ноября 2013 г. № 679н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2013 г., регистрационный № 30635), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230);
- Профессиональный стандарт «Специалист по информационным системам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 ноября 2014 г. № 896н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2014 г., регистрационный № 35361), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. №

727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230);

- Профессиональный стандарт «Руководитель проектов в области информационных технологий», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 ноября 2014 г. № 893н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 декабря г., регистрационный № 35117), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230);

- Профессиональный стандарт «Руководитель разработки программного обеспечения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 сентября 2014 г. № 645н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 ноября 2014г., регистрационный № 34847), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный №45230);

- Профессиональный стандарт «Системный аналитик», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2014 г. № 809н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 ноября 2014 г., регистрационный № 34882), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный № 45230);

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации и Рособнадзора;

- Федеральный закон от 24.11.1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011- 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №1297;

- Приказ от 9 ноября 2015г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Приказ от 31 июля 2020г. №860 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования»;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова»;

- Методические рекомендации по разработке адаптированных образовательных программ высшего образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их реализации в ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» от 08.09.2020 года;

- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова».

### **1.3. Цель и задачи АООП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Целью основной профессиональной образовательной программы бакалавриата является:

обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, способных осуществлять профессиональную деятельность в области производства продуктов питания из растительного по профилю Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

- обеспечение соответствия способностей выпускников - инвалидов и лиц с ОВЗ применять знания, умения и личностные качества, позволяющие успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности, устойчивости и конкурентоспособности в условиях современных рыночных отношений.

Задачами основной профессиональной образовательной программы бакалавриата являются:

- создание методического обеспечения учебного процесса для успешного освоения обучающимися общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья;

- ориентирование обучение по программе бакалавриата на: классические общекультурные компетенций; развитие исследовательских и прикладных компетенций;

потребностей Чеченской Республики и Российской Федерации в целом в выпускниках, освоивших основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 19.03.02 продуктов питания из растительного по профилю Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

получение обучающимися углубленных знаний и компетенций по профилям «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», посредством освоения вариативной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата для осуществления успешной



профессиональной деятельности и продолжения профессионального образования в магистратуре;

- формирование у студентов - инвалидов и лиц с ОВЗ системы общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих эффективно осуществлять организационно-управленческую, расчетно-проектную, производственно-технологическую и экспериментально-исследовательскую деятельность в области производства продуктов питания из растительного сырья.

#### **1.4. Перечень сокращений**

1. АООП - адаптированная основная профессиональная образовательная программа.
2. ОПК - общепрофессиональные компетенции.
3. Организация - организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе бакалавриата по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.
4. ПК - профессиональные компетенции.
5. ОК - общекультурные компетенции.
6. ФЗ - Федеральный закон.
7. ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

#### **1.5. Общая характеристика образовательной программы, реализуемой в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

##### **Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки**

Направленность программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» соответствует направлению подготовки в целом.

##### **Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы.**

Квалификация выпускника образовательной программы - бакалавр.

##### **Объем программы.**

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

Объем программы, реализуемой за один учебный год, составляет не более 60 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 75 з.е.

### **Формы обучения.**

Обучение по программе бакалавриата в университете осуществляется в очной, заочной формах.

### **Срок получения образования.**

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения ГИА, составляет 4 года;
- по заочной форме обучения составляет 5 лет;
- при обучении по индивидуальному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

### **Язык образования.**

Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

### **2.1. Области профессиональной деятельности выпускников**

Области профессиональной деятельности и/или сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова», освоивших основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» могут осуществлять профессиональную деятельность:

- организация производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- 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;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и /или сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## **2.2. Объекты/области знания профессиональной деятельности выпускников**

Объектами/областями знания профессиональной деятельности выпускников ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова», освоивших основную профессиональную образовательную программу бакалавриата направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» являются продукты питания из растительного сырья.

## **2.3 Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

Типами задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова», освоившие основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» являются: производственно-технологическая, расчетно-проектный, экспериментально-исследовательский, организационно-управленческий.

Основная профессиональная образовательная программа направления подготовки ориентирована 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ориентирована на производственно-технологический тип задач как на основной профессиональной деятельности программы бакалавриата.

## **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с типами 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: хлеба, кондитерских и макаронных изделий; жировых продуктов, эфирных масел и

парфюмерно-косметических продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности

-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 обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

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

-использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АООП**

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 «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 теххимического 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).

В результате освоения ОП по направлению «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «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 АООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программе бакалавриата и ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной АООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АООП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, рубежную, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы (размещен на официальном сайте ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» в разделе «Образование»).

#### **4.2. Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки**

##### **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Учебные планы образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья размещен на официальном сайте ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» в разделе «Образование».

#### **4.3. Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей).**

Данная АООП ВО содержит рабочие программы всех учебных курсов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента. Рабочие программы дисциплин (модулей) размещены на официальном сайте ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» в разделе «Образование».

#### **4.4. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 продукты питания из растительного сырья раздел образовательной программы бакалавриата «Практики», включающий учебную и производственную (в том числе преддипломную) практики, является обязательным 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 универсальных, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Все виды практик проводятся на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями, организациями и учреждениями. Базами практик являются ведущие предприятия, учреждения и организации региона, с которыми заключены долгосрочные договора. Программы практик представлены в разделе «Образование» на официальном сайте ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова».

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение АООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. Акад. М.Д. Миллионщикова»**

Ресурсное обеспечение АООП вуза формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПрООП.

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

При подготовке бакалавров уделяется большое внимание обеспечению учебного процесса источниками учебной информации. Преподавание дисциплин осуществляется по учебникам, учебным пособиям, изданным централизованно, а также с использованием методических разработок, конспектов лекций, учебных пособий, написанных преподавателями кафедр. В библиотечном фонде имеется достаточное количество экземпляров рекомендуемой учебно-методической литературы. Фонды учебной литературы дополняются электронными учебниками. ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» обеспечивает обучающихся в течение периода

обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и электронной библиотеке, содержащим издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик, сформированных на основании прямых договорных отношений с правообладателями.

Учебно-методическое сопровождение является достаточным для обеспечения учебного процесса. На кафедрах разработаны учебно-методические комплексы по всем дисциплинам учебного плана, созданы обширные банки дидактических материалов по направлению: контрольные и тестовые задания, презентации и т.д.

Преподаватели активно участвуют в разработке и внедрении в учебный процесс новых форм и методов обучения. Реализация компетентного подхода в соответствии с ФГОС ВО, целями образовательной программы и задачами профессиональной деятельности бакалавров предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологические и коммуникативные тренинги и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Программно-информационное обеспечение циклов дисциплин учебного плана является современным и достаточным: имеющиеся в университете средства вычислительной техники и программные продукты используются при проведении учебных занятий, организации самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов.

## **5.2. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническая база университета в основном отвечает современным требованиям, предъявляемым к вузу, и обеспечивает возможность проведения учебного процесса и учебно-исследовательских



работ с учетом задач и специфики направления подготовки в ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова».

Выпускающая кафедра располагает достаточным аудиторным фондом для проведения лекционных, практических и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы студентов, научно-исследовательской работы, дипломного проектирования. ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных учебным планом вуза по направлению «Продукты питания из растительного сырья» и соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом по образовательной программе «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». 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 научно-исследовательской

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.

### **5.3. Финансовое обеспечение**

Финансовое обеспечение реализации программы направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья осуществляется в объеме 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 образовательных программ высшего образования по направлениям подготовки и укрупненным группам направлений подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.10.2015 г. №1272.

## **6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В университете создана эффективная система внеучебной воспитательной работы, в основе которой лежит концепция воспитательной работы, утвержденная на заседании ученого совета ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова».

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина России, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом, принята следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Действующая система воспитательной работы в ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» предполагает следующие интегрированные направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание. Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня нравственности, культуры,

гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий различных организационно-правовых форм, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействуют наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз-институт-кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

#### **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АООП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по АООП ВО бакалавриата осуществляется в соответствии с нормативно-методическими документами университета.

## **7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АООП ВО вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и рубежной, промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств разработаны в соответствии с принятым в ФГБОУ ВО «ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова» «Положением о фонде оценочных средств». ФОС представляет собой комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания компетенций, знаний, умений, владений на разных стадиях обучения студентов по программе бакалавриата. ФОС для проведения промежуточной аттестации по дисциплине содержит:

- 1) перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- 2) описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- 3) типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Данный раздел содержит контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых задания для контрольной работы, тестовые задания, темы рефератов, примерная тематика курсовых работ, вопросы к зачету, вопросы к экзамену и другие;
- 4) методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника АООП ВО бакалавриата высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья включает защиту выпускной квалификационной работы.

Для проведения ГИА по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профили: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» разработаны фонды оценочных средств, предназначенных для оценивания компетенций, знаний, умений, владений выпускников на соответствие (или несоответствие) уровня их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта по завершению освоения АООП.

ФОС государственной итоговой аттестации используется для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, включает в себя:

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

Согласно Положению об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.



## 8. Кадровые условия реализации АООП

Реализация данной образовательной программы обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОП ВО на условиях гражданско-правового договора. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 92 процента от общего количества научно-педагогических работников организации.

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 88 процента.

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 ОП ВО, составляет 68 процента.

Разработчики образовательной программы:

Доцент кафедры ТПП и БП



Джамалдинова Б.А.

Старший преподаватель



Ушаева И.У.

Согласовано:

Зав. кафедрой ТПП и БП



Джамалдинова Б.А.

Директор ДУМР



Магомаева М.А.