Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.01.2023 09:59:06
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М. Д. МИЛЛИОНЩИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
на заседании Ученого совета
Протокол № 3
от «24» 11 2022 г.

ОТЧЁТ
по результатам самооценки образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

основание для проведения самооценки
Приказ №394 от «01» 09 2022 г.

г. Грозный

I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Официальное полное наименование:
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова"

Место нахождения образовательной организации:
364051, Чеченская Республика, г. Грозный, пр-т им. Х.А. Исаева, 100

Контактная информация:
Тел/факс: 8 (8712) 22-36-07
E-mail: info@gstou.ru
Сайт: http://www.gstou.ru/

II. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

1. Наименование образовательной программы.
Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. Наименование и реквизиты ФГОС, с учетом которых разработана аккредитуемая образовательная программа.
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. №1565;
3. Форма обучения - очная.
4. Срок освоения программы – 3 года 10 месяцев.
5. Выдаваемый документ обучающемуся по результатам освоения образовательной программы диплом государственного установленного образца.
6. Критерии оценки ранжируются по 5-ти бальной шкале, в отдельных случаях выводится процентное соотношение.

III. САМООЦЕНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основные критерии

Критерий 1. Успешное прохождение выпускниками образовательной программы процедуры независимой оценки квалификации

Таблица 1

№ п/п	Показатель	Оценка
1.	Выпускники, прошедшие итоговые аттестационные испытания и получивших оценки «хорошо» и «отлично», от общего числа выпускников по ОП за последние три года	5
2.	Выпускники, чьи ВКР нашли практическое применение в профильных организациях, от общего числа выпускников по ОП за последние три года	5
3.	Выпускники, принявшие участие в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, научных конференциях федерального, регионального и международного уровней по профилю аккредитуемой программы, от общего числа выпускников по ОП за последние три года	4

Государственная итоговая аттестация образовательной программы предусматривает демонстрационный экзамен по стандартам «Ворлдскиллс Россия», а также написание выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс – это форма ГИА, которая моделирует реальные производственные условия для демонстрации выпускниками своих профессиональных умений и навыков.

Выпускная квалификационная работа специалиста среднего звена представляет собой работу, выполненную под руководством опытного руководителя, актуальную для современных проблем в сфере поварского и кондитерского дела, демонстрирующий уровень подготовленности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.

Программа и требования к государственной итоговой аттестации полностью соответствуют ФГОС СПО. В состав комиссии включены председатель и 5 членов, среди которых 3 человека – представители работодателей в соответствующей области профессиональной деятельности.

Выпускники активно принимали участие в студенческих конференциях различного уровня, в региональных чемпионатах и отборочных турах конкурсов «Молодые профессионалы» по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

Критерий 2. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин, курсов, (модулей), практик, оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения)

Таблица 2

№ п/п	Показатель	Оценка
1.	Соответствие учебного плана запланированным результатам освоения ОП с учетом ФГОС (матрица компетенций)	5
2.	Соответствие содержания рабочих программ учебных дисциплин, практик целям и запланированным результатам освоения ОП	5
3.	Соответствие содержания оценочных процедур, фондов оценочных средств, используемых при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, запланированным результатам освоения ОП	5

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяет дисциплины (модули) данной специальности, последовательность их освоения и трудоемкость. При разработке учебного плана во всех циклах учтены требования, сформулированные в ФГОС СПО и в локальных нормативных актах Грозненского государственного нефтяного технического университета имени академика М. Д. Миллионщикова (далее ГГНТУ).

Все дисциплины (модули) учебного плана обеспечивают формирование общих и профессиональных компетенций. Учитывалась логическая последовательность освоения разделов ОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике в рабочих программах определены показатели и критерии оценивания, предназначенные для определения качества результатов обучения и уровня сформированности компетенций, обучающихся в ходе освоения ОП по специальности.

Критерий 3. Соответствие материально-технических ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, будущей профессиональной деятельности

Таблица 3

№ п/п	Показатель	%
1.	Соответствие материально-технического обеспечения ОП (помещение и оборудование) для ее реализации	100
2.	Соответствие материально-технического обеспечения ОП (помещение и оборудование) для ее реализации инвалидам и лицам с ОВЗ (при наличии таких обучающихся)	100
3.	Наличие базы для проведения учебных практик, оснащенных современным оборудованием в степени, необходимой для формирования профессиональных компетенций	100
4.	Наличие помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенного компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.	100

ГГНТУ располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом ОП.

В ФСПО ГГНТУ имеются специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций. Для проведения занятий лекционного типа аудитории оборудованы проекционной оргтехникой (компьютер, проектор). Помещения для проведения практических занятий (мастерские, лаборатории) оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, предусмотренных во ФГОС СПО.

В ГГНТУ созданы необходимые условия для обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья (Далее ОВЗ), включающие специальные технические средства обучения, методы обучения, обеспечения доступа в учебные корпуса университета.

Критерий 4. Соответствие учебных и учебно-методических ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, будущей профессиональной деятельности

Таблица 4

№ п/п	Показатель	Оценка
1.	Наличие учебно-методических материалов, разработанных преподавателями и их соответствие содержания профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник ОП	5
2.	Обеспечение ОП учебной литературой и учебно-методическими пособиями	5
3.	Применение в образовательном процессе электронных образовательных ресурсов (профессиональных баз данных, электронных учебников, обучающих компьютерных программ и т.д.), соответствующих направленности ОП	5

В ОП определены учебно-методические и информационные ресурсы, необходимые для реализации программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень учебно-методических и информационных ресурсов представлен в рабочих программах дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации, которые хранятся на факультете среднего профессионального образования ГГНТУ.

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

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам (состав определен в рабочих программах дисциплин данной ОП и подлежит ежегодному обновлению при необходимости).

Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями		
№	**Дисциплина**	**Ссылка Учебно-методические материалы**
1	Русский язык	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
2	Литература	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
3	Иностранный язык	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
4	История	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
5	Химия	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
6	Астрономия	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
7	Физическая культура	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
8	Основы безопасности жизнедеятельности	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
9	Родной язык	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
10	Математика	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
11	Информатика	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
12	Физика	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
13	Основы философии	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
14	История	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
15	Иностранный язык в профессиональной деятельности	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
16	Физическая культура	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
17	Родная литература	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
18	Психология общения	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/

19	Химия	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
20	Экологические основы природопользования	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
21	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
22	Организация хранения и контроль запасов и сырья	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
23	Техническое оснащение организаций питания	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
24	Организация обслуживания	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
25	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
26	Правовые основы профессиональной деятельности	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
27	Информационные технологии в профессиональной деятельности	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
28	Охрана труда	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
29	Безопасность жизнедеятельности	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
30	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
31	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
32	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
33	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
34	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
35	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
36	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
37	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
38	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
39	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
40	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
41	Учебная практика	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
42	Производственная практика (по профилю специальности)	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/
43	Преддипломная практика	http://gstou.ru/sveden/education/eduop/

Критерий 5. Соответствие информационно-коммуникационных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, будущей профессиональной деятельности

Таблица 5

№ п/п	Показатель	Оценка
1.	Доступность и полнота информации об ОП, размещенной на сайте ОО в соответствии с нормативными актами, регламентирующими структуру официального сайта ОО	5
2.	Наличие и функционирование электронной информационно-образовательной среды, в соответствии с ст. 16. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ	5
	Средний балл по критерию	**5**

Информация об учебных планах, описание ОП, календарном учебном графике, практиках находится в открытом доступе на официальном сайте http://www.gstou.ru/

Библиотека функционирует в трех корпусах: в административно-учебном корпусе и в двух учебных корпусах. Помещения библиотеки в каждом корпусе оборудованы для эффективной работы студентов – есть зоны для чтения как бумажных, так и электронных книг, имеются компьютеры с выходом в сеть «Интернет».

Также на базе ГГНТУ функционируют: Электронно-библиотечная система ГГНТУ «Цифровая книга» (Далее ЭБС) и Электронная информационно-образовательная среда ГГНТУ (Далее ЭИОС).

Заключен договор с электронным ресурсом цифровой образовательной среды СПО ООО «Профобразование». От 01.11.2022г. за № 9628/22PROF

Библиотечный фонд не пополняется бумажными изданиями, вся литература находится в цифровом формате.

ЭБС (http://lib.gstou.ru/) и ЭИОС (http://edu.gstou.ru/) обеспечивают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно – телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории ГГНТУ, так и вне его.

Критерий 6. Соответствие кадровых ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, будущей профессиональной деятельности

Таблица 6

№ п/п	Показатель	%
1.	Доля преподавателей из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) аккредитуемой ОП (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), от общего числа работников, реализующих ОП	10
2.	Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировку) в течение последних 3-х лет, от общего числа штатных преподавателей, реализующих ОП	70

Реализация ОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

К образовательному процессу привлечено 10% преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений, которые активно принимают участие в образовательном процессе.

Критерий 7. Наличие спроса на образовательную программу, востребованность выпускников образовательной программы на рынке труда

Таблица 7

№ п/п	Показатель	%
1.	Показатели приема на ОП	100
2.	Доля выпускников, трудоустроившихся по полученной специальности, от общего числа выпускников, в том числе по месту прохождения практик, стажировок.	-
3.	Доля выпускников ОП, обучавшихся на основании договоров об образовании за счет средств юридических лиц, от общего числа выпускников	66
4.	Наличие базы данных потенциальных работодателей (база вакансий)	100
5.	Наличие документов, содержащих позитивную информацию от работодателей об эффективности и качестве работы выпускников, освоивших аккредитуемую ОП	-
6.	Проведение мероприятий, содействующих трудоустройству выпускников	100

Одним из главных показателей эффективности деятельности любого университета является трудоустройство его выпускников. В ГГНТУ данному вопросу уделяется особенное внимание. При разработке ОП учитываются рекомендации и пожелания руководителей и специалистов предприятий и организаций, предоставляющих его выпускникам места для трудоустройства, а также требования потребителей и заказчиков образовательных услуг.

В ГГНТУ функционируют отдел практик и трудоустройства, а также комиссии по трудоустройству выпускников (далее комиссии), которые содействуют выпускникам в поиске постоянной и временной работы. Отдел практики и трудоустройства ГГНТУ ведет тщательный мониторинг рынка труда и имеющихся вакансий: активно развивающаяся экономика Чеченской Республики позволяет трудоустраивать выпускников факультета среднего профессионального образования. Отдел практик и трудоустройства совместно с комиссией организует встречи крупных предприятий с выпускниками, которые проводятся в форме «ярмарки вакансий», в виде индивидуальных встреч. Также, в рамках содействия трудоустройства выпускников на защиту выпускных квалификационных работ приглашаются работодатели.

Критерий 8. Интеграция работодателей в образовательный процесс образовательной программы

Таблица 8

№ п/п	Показатель	Оценка
1.	Участие работодателей в проектировании и актуализации ОП	5
2.	Участие работодателей в разработке и реализации программ практик, формировании планируемых результатов их прохождения	5
3.	Участие работодателей в разработке и актуализации фондов оценочных средств	5
4.	Участие работодателей в оценке прохождения обучающимися производственных и преддипломной практик (отражение компетенций и их уровня сформированности в отзыве/характеристике, аттестационном листе)	5
5.	Участие работодателей в разработке тем ВКР	5
6.	Участие работодателей в образовательном процессе (проведение мастер-классов, консультирование по практическим вопросам и т.п.)	5
7.	Соответствие содержания договоров о практической подготовки обучающихся при проведении практики (в том числе о сетевом взаимодействии) регламентирующим документам	5
8.	Участие работодателей или их объединений в модернизации и совершенствовании материально-технической базы ОП	5

Разработка ОП осуществляется при непосредственном участии представителей работодателей, согласовывается и рецензируются работодателями.

За период реализации ОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело образовательно-практическая деятельность развивается интенсивно и имеет существенное влияние на процесс обучения. Так как к реализации образовательной деятельности привлечены представители работодателей, то их мнение по приближению результатов обучения к будущей профессиональной деятельности выпускников имеет значительное влияние при выборе тем выпускных квалификационных работ.

Итоги независимой оценки квалификаций (НОК) выпускников по аккредитуемой ОП

Таблица 9

Год	Общее количество выпускников (чел.)	Общее количество выпускников прошедших НОК (чел.)	Процент (%)
1	*2*	*3*	*4*
2023	10	0	0

Матрица компетенций выпускника, формируемых в результате освоения аккредитуемой ОП

Таблица 10

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции											Профессиональные компетенции																																			
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5
	Базовые дисциплины																																															
	Русский язык			х		х					х																																					
	Литература																																															
	Иностранный язык			х		х					х																																					
	История		х	х		х	х			х																																						
	Химия	х			х	х	х																																									
	Астрономия							х																																								
	Физическая культура								х																																							
	Основы безопасности жизнедеятельности						х	х	х																																							
	Родной язык			х		х																																										
	Математика		х	х																																												
	Информатика		х							х																																						
	Физика							х																																								
	Основы философии		х	х		х	х																																									
	История		х	х		х	х			х																																						
	Иностранный язык в профессиональной деятельности		х	х		х				х	х																																					
	Физическая культура								х																																							
	Родная литература																																															
	Психология общения			х	х	х				х																																						
	Химия																																															

	Экологические основы природопользования													x	x																																	
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	x						x		x	x		x	x	x	x																																
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	x	x	x	x	x				x	x		x	x	x	x			x							x	x																					
	Техническое оснащение организаций питания	x	x	x	x	x				x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x				x	x	x						x	x				x			
	Организация обслуживания	x	x	x	x	x	x			x	x						x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x				x	x	x	x	x										x	x
	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x																																				
	Правовые основы профессиональной деятельности	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x																																				
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x																																				
	Охрана труда	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x			x	x	x		x	x	x	x			
	Безопасность жизнедеятельности						x	x	x	x																																						
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	x			x			x									x	x	x	x	x	x	x	x																								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	x			x			x									x	x	x	x	x	x	x	x																								

	кулинарных полуфабрикатов																					
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	x			x			x														
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	x			x			x														
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	x	x	x			x	x			x	x	x	x	x	x						
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	x			x			x									x	x	x	x	x	x	x
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	x			x			x															

	x	x	x	x	x	x	x																
	x	x	x	x	x	x	x																
								x	x	x	x	x	x										
x								x	x	x	x	x	x										
														x	x	x	x	x	x				

	горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																															
	Процессы приготовления, подготовки к реализации колодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	x			x			x																													x	x	x	x	x	x					
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	x	x	x	x	x	x			x	x		x	x	x	x																												x	x	x	x	x
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	x	x	x	x	x	x			x	x		x	x	x	x																												x	x	x	x	x
	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Преподавательский состав аккредитуемой ОП

Таблица 11

№ п/п	Наименование дисциплин (междисциплинарных курсов) в соответствии с учебным планом	Преподаватели по дисциплинам (междисциплинарным курсам) (Ф.И.О., должность по штатному расписанию)	Какое образовательное учреждение образования окончил (а), квалификация по диплому	Ученая степень и/или ученое (почетное) звание	Стаж работы		Основное место работы	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель внутренний или внешний)
					Всего	в т. ч. по преподаваемой дисциплине (междисциплинарному курсу)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
1.	Русский язык	Дигаева Макка Эльтиевна	Высшее. ЧГУ Спец: «Русский язык и литература, чеченский. язык и литература» Квалификация: «Учитель русского языка и литературы, чеченского языка и литературы»	Нет	42	24	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
2.	Литература	Арцакаева Липа Сайдалиевна	Высшее. 78570 от 30.12.2011г., Чеченский государственный университет, Филолог, преподаватель русского языка и литературы	Нет	7	6	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
3.	Английский язык	Бисултанова Марьям Ахметовна	ЧГУ, 2003г Направление «Филология» Преподаватель английского и немецкого языка	Нет	20	20	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

4.	История	Магомаева Таа Малгобековна	Специалитет. 102005 0558405 от 09.07.2018 г. ГГНТУ им.акад. М.Д. Миллионщикова, направление «Таможенное дело»	Нет	7	4	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
5.	Астрономия	Авторханов Рамзан Исаевич	Высшее. Г-II № 08983 Чечено- Ингушский государственный университет, квалификация географ, преподаватель географии	Нет	35	18	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
6.	Математика	Абубакарова Хадижат Мамехановна	Высшее, «Математические методы в экономике», квалификация: экономист-математик	Нет	12	12	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
7.	Физика	Башаев Руслан Алиевич	Чечено-Ингушский государственный университет, №008958 25.06.1979, специальность «Физика» квалификация «Физика»	Нет	30	24	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
8.	Чеченский язык Чеченская литература	Ахмадова Лида Дотуевна	Высшее. УВ 428822, 1990г. Чечено-Ингушский государственный университет, специальность "Русский язык литература и Чеченский язык литература",	Нет	27	27	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

			квалификация "Филолог"					
9.	Основы философии	Бисултанова Луиза Баудиновна	Высшее №0043206 от 01.11.03г. Чеченский государственный университет, специальность «Филология», квалификация «Филолог-преподаватель»	Нет	21	14	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
10.	Психология общения	Хамдиева Лейла Магомедовна	Бакалавриат.106905 0361218 от 30.06.2016. Тверская государственная сельскохозяйственная академия, направление «Менеджмент» Магистратура. 106905 0080842 от 28.01.2019. Тверской государственный технический университет, направление «Социология»	Нет	8	5	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
11.	Элементы высшей математики	Сатуева Пейтмат Эльбековна	Высшее. № 256495 от 05.07.1977г. Чечено-Ингушский государственный университет, специальность «Математика»	Нет	40	21	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
12.	Физическая культура	Дубаев Магомед	Высшее. Чечено-Ингушский гос-университет им.	Нет	35	5	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

			Л.Н.Толстого по специальности «Математика», квалификация-математик. Преподаватель ЗВ №469048 Рег.номер 7797 Грозный 04.07.1983г.					
13.	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности	Виситаева Линда Сулумбековна	Высшее. ЧГПУ по направлению подготовки «Педагогическое образование», квалификация-бакалавр №102005 0942530 Рег.номер 3137 Грозный 02.07.2020г	Нет	4	4	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
14.	Информатика	Гериханова Зайнап Мусаевна	Бакалавриат № 1020050262358, от 07.07.2015г. ГГНТУ, «Бизнес-информатика».	Нет	7	7	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
15.	Информационные технологии	Асламбекова Наталья Владимировна	Высшее ДВС №1195206 от 05.07.2005 г. Грозненский государственный нефтяной институт. Квалификация информатик-экономист по специальности «Прикладная информатика в экономике.	Нет	15	15	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

16.	Менеджмент в профессиональной деятельности	Ильмиева Замира Борисовна	Высшее. № 0762584 от 12.06.1999, ЧГУ, по специальности: «Финансы и кредит», квалификация: Экономист	Нет	20	
17.	1.Материаловедение. 2.Стандартизация сертификация и техническое документирование.	Анзорова Л.	Высшее. ВСВ 0896894 От 30.07.2005г. Инженер. Специальность «Технология машиностроения»	Нет	18	
18.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	
19.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный	Нет	4	

20	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
5	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

			09.07.2018г.					
20.	Организация обслуживания	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
21.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
22.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

	ассортимента		г.Грозный 09.07.2018г.					
23.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
24.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
25.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

			г.Грозный 09.07.2018г.					
26.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
27.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный
28.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

			г.Грозный 09.07.2018г.					
29.	Техническое оснащение организаций питания	Ахмедова Аминат Руслановна	Высшее. ГГНТУ по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», квалификация-бакалавр №102005 0731723 Рег.номер 20176 г.Грозный 09.07.2018г.	Нет	4	2	ФГБОУ ВО ГГНТУ им. акад. М.Д. Миллионщикова	Штатный

Динамика приема по аккредитуемой ОП

Таблица 12

Год	План приема (чел.)	Факт приема (чел.)	Выпуск (чел.)	Средний проходной балл
1	*2*	*3*	*4*	*5*
2022	40	38		4,24
2021	20	18		4,10
2020	15	11		3,78
2019	15	15		3,59

Сведения о местах проведения практик по аккредитуемой ОП

Таблица 13

п/п	Наименование предприятия, организации	Дата заключения	Номер договора	Срок действия
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	ООО «Лента»	15.03.21	№01/21-II	4 года