

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

Принята на заседании  
Ученого совета ГГНТУ  
Протокол № 11  
от « 06 » 04 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

*19.03.02-Продукты питания из растительного сырья*

**Направленность (профиль)**

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Квалификация**

Бакалавр

**Форма обучения**

*Очная, заочная*

Грозный, 2023

## Содержание

|           |  |          |
|-----------|--|----------|
| <b>1.</b> | <b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>   | <b>3</b> |
| 1.1.      | Назначение образовательной программы высшего образования   | 3        |
| 1.2.      | Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования   |          |
| <b>2</b>  | <b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ</b>  |          |
| 2.1.      | Направленность образовательной программы   |          |
| 2.2.      | Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы  |          |
| 2.3.      | Объем образовательной программы  |          |
| 2.4.      | Формы обучения   |          |
| 2.5.      | Срок получения образования по программе  |          |
| 2.6.      | Требования к абитуриенту   |          |
| <b>3</b>  | <b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>  |          |
| 3.1.      | Область профессиональной деятельности выпускника   |          |
| 3.2.      | Типы задач профессиональной деятельности выпускников   |          |
| 3.3.      | Объекты профессиональной деятельности выпускника   |          |
| 3.4.      | Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)   |          |
| 3.5.      | Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования по направлению подготовки/специальности |          |
| 3.5.1.    | Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОСВО по направлению подготовки/специальности  |          |
| 3.5.2.    | Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования по направлению подготовки/специальности   |          |
| <b>4.</b> | <b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>   |          |
| 4.1.      | Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения   |          |
| 4.2.      | Общепрофессиональные компетенции выпускников индикаторы их достижения  |          |
| 4.3.      | Профессиональные компетенции выпускников индикаторы их достижения  |          |
| <b>5.</b> | <b>ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>   |          |
| 5.1.      | Календарный учебный график   |          |
| 5.2.      | Учебный план   |          |
| 5.3.      | Рабочие программы дисциплин  |          |
| 5.4.      | Программы практик  |          |
| 5.5.      | Методические материалы по дисциплинам и другим видам учебной деятельности  |          |
| 5.6.      | Программа государственной итоговой аттестации  |          |
| 5.7.      | Рабочая программа воспитания   |          |
| 5.8.      | Календарный план воспитательной работы   |          |
| <b>6.</b> | <b>ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>   |          |
| <b>7.</b> | <b>МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ</b>   |          |
| <b>8.</b> | <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>  |          |
| 8.1.      | Кадровые условия реализации ОП ВО  |          |

|            |   |  |
|------------|---|--|
| 8.2.       | Учебно-методическое и информационное обеспечение ОП ВО  |  |
| 8.3.       | Материально-техническое обеспечение ОП ВО   |  |
| 8.4.       | Финансовое обеспечение ОП ВО  |  |
| 8.5.       | Условия для обеспечения образовательного процесса по программы для лиц с ОВЗ  |  |
| <b>9.</b>  | <b>ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ</b>  |  |
| <b>10.</b> | <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>   |  |
| 10.1       | Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы высшего образования |  |
| 10.2       | Матрица компетенций   |  |

## Раздел 1. 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 направленность программы «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 Продукты питания из растительного сырья (утв. 17.08.2020г. № 1041).

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.

Каждый компонент ОП разработан в форме единого документа или комплекта документов в соответствии с Порядком разработки, обновления и утверждения ОП ВО – программ бакалавриата.

### 1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарта высшего образования по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «17» 08. 2020г. № 1041;
- Приказ Минтруда России от «24» 09 2019 г. № 633н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»;
- Приказ Минтруда России от «28» 10 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;
- Приказ Минтруда России от «02» 09 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минтруда России от «02» 09 2020 г. № 557н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»;

- Приказ Минтруда России от «02» 09 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».
- 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.

## **Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **2.1. Направленность (профиль) образовательной программы**

- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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

- бакалавр

### **2.3. Объем образовательной программы:**

составляет 240 зачетных единиц (з.е.)

### **2.4. Формы обучения:**

- очная
- заочная

### **2.5 Срок получения образования по программе –**

бакалавриата составляет:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации – 4 года
- в заочной форме обучения 5 лет.

### **2.6. 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 на соответствующий учебный год.

## **Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения):
  - Сфера технологии продуктов питания из растительного сырья;
  - Сфера биотехнологии продуктов питания;
  - Сфера обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции;
  - Сфера по маркетинговым исследованиям в пищевой и перерабатывающей промышленности;
  - Сфера обеспечения технического обслуживания и ремонта технологического оборудования.

### 3.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу:

- Технологический;
- Проектный.

### 3.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу по направленности (профилю) программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», являются:

- предприятия промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;
- объекты биотехнологии продуктов питания;
- объекты обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции;
- объекты по маркетинговым исследованиям в пищевой и перерабатывающей промышленности;
- объекты обеспечения технического обслуживания и ремонта технологического оборудования;
- малые предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья;
- лаборатории по экспертизе и контролю качества пищевой продукции.

### 3.4. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

| Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)        | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности   | Объекты профессиональной деятельности  |
|--|--|--|--|
| 22-Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака; | Технологический                          | Провести входной контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов для производства продуктов питания из растительного сырья.<br>Организовать ведение технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья.<br>Осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертифицированных испытаний. | – предприятия промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;<br>– объекты биотехнологии продуктов питания;<br>– объекты обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; |
|  | Проектный                                | Разработать и обосновать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и модернизации действующих производств с учетом требований  | – объекты по маркетинговым исследованиям в пищевой и перерабатывающей промышленности;<br>– объекты обеспечения технического  |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | <p>безопасности и экологичности производства.</p> <p>Провести расчеты для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения.</p> | <p>обслуживания и ремонта технологического оборудования;</p> <p>- малые предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья;</p> <p>- лаборатории по экспертизе и контролю качества пищевой продукции.</p> |
|--|--|---|---|

**3.5. Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования по направлению подготовки**

**3.5.1 Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОСВО по направлению подготовки/специальности**

| п/п   | Код профессионального стандарта | Наименование профессионального стандарта   |
|---|---------------------------------|--|
| 22-Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака |                                 |  |
| 1.  | ПС 22.003                       | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания и растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» октября 2019г. №694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «01» июня 2020г. №58531)  |
| 2.  | ПС 22.004                       | Профессиональный стандарт «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «24» сентября 2019г. №633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «21» октября 2019г. №56285)  |
| 3.  | ПС 22.007                       | Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020г. №556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «20» ноября 2020г. №61030) |

|    |           |  |
|----|-----------|--|
| 4. | ПС 22.008 | Профессиональный стандарт «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020г. №557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2020г. №60007)                  |
| 5. | ПС 22.009 | Профессиональный стандарт «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» сентября 2020г. №558н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2020г. №60008) |

**3.5.2. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования по направлению подготовки**

Представлен в таблице (приложение1)



## Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОП ВО, определяются на основе ФГОСВО и профессиональный стандарт. В результате освоения программы бакалавриата, у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

### 4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции   | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции   |
|-------------------------------------|--|--|
| Системное и критическое мышление    | <b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач   | УК-1.1. Выбирает источники информации, адекватные поставленным задачам<br>УК-1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации и рассматривать различные точки зрения для решения поставленных задач   |
| Разработка и реализация проектов    | <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.<br>УК-2.2. Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности.<br>УК-2.3. Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.  |
| Командная работа и лидерство        | <b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде  | УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде<br>УК-3.2. Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата<br>УК-3.3. Осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды<br>УК-3.4. Осуществляет выбор стратегий и тактик взаимодействия с заданной категорией людей (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу) |
| Коммуникация                        | <b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке   | УК-4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке<br>УК-4.2. Демонстрирует умение  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)   | <p>осуществлять деловую переписку на иностранном языке с учетом социокультурных особенностей</p> <p>УК-4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на иностранном языке, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач</p> <p>УК-4.4. Создает на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера</p> <p>УК-4.5. Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на русском (чеченском) языке, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем</p> <p>УК-4.6. Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик проведения деловых переговоров</p> |
| Межкультурное взаимодействие                                | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                      | <p>УК-5.1. Демонстрирует умение находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами общества информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп</p> <p>УК-5.2. Соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-5.3. Умеет выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социо-культурных особенностей</p>   |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье сбережение) | УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | <p>УК-6.1. Оценивает свои способности и ограничения для достижения поставленной цели</p> <p>УК-6.2. Оценивает эффективное использование времени и других ресурсов для достижения поставленных задач.</p> <p>УК-6.3. Умеет обобщать и транслировать свои индивидуальные достижения на пути реализации задач саморазвития</p>   |
|   | УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической  | УК-7.1. Умеет использовать средства и методы физической культуры, необходимые для планирования и реализации   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности  | физкультурно-педагогической деятельности.<br>УК-7.2. Демонстрирует необходимый уровень физических кондиций для самореализации в профессиональной деятельности.   |
| Безопасность жизнедеятельности                             | <b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК-8.1. Обеспечивает условия безопасной и комфортной образовательной и профессиональной среды, способствующей сохранению жизни и здоровья людей в соответствии с их возрастными особенностями и санитарно-гигиеническими нормами<br>УК-8.2. Умеет обеспечивать безопасность в повседневной жизни и профессиональной деятельности, оказывать первую помощь, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций<br>УК-8.3. Оценивает степень потенциальной опасности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, использует средства индивидуальной и коллективной защиты |
| Инклюзивная компетентность                                 | <b>УК-9</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах  | УК-9.1. Имеет базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. Проявляет терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.<br>УК-9.2. Имеет представления о способах взаимодействия с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах   |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | <b>УК-10</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности  | УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.<br>УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.   |
| Гражданская позиция  | <b>УК-11</b> Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной жизни  | УК-11.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность экстремизма, терроризма и коррупции, формы его проявления в различных сферах общественной жизни.<br>УК-11.2. Демонстрирует знание российского законодательства, а также   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | антиэкстремистских, антитеррористических и антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону.<br>УК-11.3. Умеет правильно анализировать, толковать и применять нормы права в различных сферах социальной деятельности, а также в сфере противодействия экстремизму, терроризму и коррупции. |
|--|--|---|

#### 4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| Код обще-профессиональной компетенции | Наименование общепрофессиональной компетенции   | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции   |
|---------------------------------------|---|---|
| ОПК-1                                 | Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности | ОПК-1.1. Владеет базовыми знаниями в области информационных технологий для решения профессиональных задач по производству пищевых продуктов.<br>ОПК-1.2. Владеет принципами работы современных информационных технологий и способностью использовать их для решения задач профессиональной деятельности с учетом информационной безопасности.   |
| ОПК-2                                 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности  | ОПК-2.1. Владеет базовыми знаниями в области фундаментальных разделов математики, физики, химии, биохимии и микробиологии в объеме, необходимом для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических и микробиологических основ при производстве пищевых продуктов.<br>ОПК-2.2. Владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов пищевого производства.<br>ОПК-2.3. Владеет базовыми общепрофессиональными представлениями о теоретических основах экологии, охраны окружающей среды.<br>ОПК-2.4. Владеет знаниями основных теорий и концепций питания человека, метаболизма макронутриентов, понятия пищевой и биологической ценности веществ пищи.<br>ОПК-2.5. Владеет знаниями и практическими навыками для проведения измерений и наблюдений, может составлять описание и анализировать результаты проводимых исследований для использования в пищевой промышленности. |

|       |   |  |
|-------|---|--|
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | <p>ОПК-3.1. Владеет системами автоматизированного проектирования и программного обеспечения информационных технологий при проектировании предприятий в сфере производства продуктов питания;</p> <p>ОПК-3.2. Владеет знаниями для оценки соответствия технических параметров технологического обслуживания и ремонта технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности.</p> <p>ОПК-3.3. Владеет знаниями по использованию информационно-коммуникационных технологий в системах управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики в автоматизированных линиях пищевой и перерабатывающей промышленности.</p> |
| ОПК-4 | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                          | <p>ОПК-4.1. Владеет принципами систем менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности;</p> <p>ОПК-4.2. Владеет основными положениями по организации современных систем контроля качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.</p>   |
| ОПК-5 | Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики                                   | <p>ОПК-5.1. Владеет методиками расчета для оценки результатов эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений на основе современных методов управления;</p> <p>ОПК-5.2. Владеет знаниями для анализа и прогнозирования рынка инновационных технологий, логистики и сбыта продукции в пищевой и перерабатывающей промышленности.</p>   |

### 4.3. Профессиональные компетенции выпускников индикаторы их достижения

| Задача профессиональной деятельности   | Объекты или область знаний  | Код и наименование профессиональной компетенции  | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции   | Основания (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)   |
|--|---|--|---|---|
| <b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>  |   |  |   |   |
| <p>Провести входной контроль качества свойств сырья и полуфабрикатов для производства продуктов питания из растительного сырья. Организовать ведение технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья. Осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе</p> | <p>– предприятия промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>– объекты биотехнологии продуктов питания;</p> <p>– предприятия технологии продукции и организации общественного питания;</p> <p>– объекты обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции;</p> <p>– объекты по маркетинговым исследованиям в пищевой и перерабатывающей промышленности;</p> <p>– объекты обеспечения технического обслуживания и ремонта технологического оборудования;</p> | <p>ПК-1. Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химических и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции;</p> | <p>ПК-1.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов для организации рационального ведения технологического процесса и ресурсосбережения производства.</p> <p>ПК-1.2. Осуществляет разработку систем управления качеством и безопасностью и прослеживаемостью производством продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения технических регламентов.</p> | <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br/>Трудовая функция D/02.6</p> <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br/>Трудовая функция D/02.6</p> |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| стандартных и сертифицированных испытаний. | -малые предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья;<br><br>лаборатории по экспертизе и контролю качества пищевой продукции. |  | ПК-1.3. Выявляет опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску продукции не соответствующей требованиям законодательства РФ по безопасности  | ПС 22.007<br>Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства<br>Трудовая функция С/01.6 |
|  |  |  | ПК-1.4. Устанавливает перечень критических контрольных точек процесса производства, обеспечивающих оптимизацию технологических процессов и соблюдение технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья | ПС 22.003<br>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br>Трудовая функция D/02.6  |
|  |  |  | ПК-1.5. Формирует у производственного персонала способность владеть правилами техники безопасности производственной  | ПС 22.007<br>Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>ПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов</p> | <p>санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>   | <p>всех этапах ее производства<br/>Трудовая функция<br/>С/01.6</p>   |
|  |  |  | <p>ПК-1.6.<br/>Осуществляет применение специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоение профильных технологических дисциплин</p>                      | <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br/>Трудовая функция<br/>D/01.6</p> |
|  |  |  | <p>ПК-1.7<br/>Обеспечивает оценку современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе анализа научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт</p> | <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br/>Трудовая функция<br/>D/03.6</p> |
|  |  |  | <p>ПК-2.1.<br/>Обеспечивает учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертифицированных</p>   | <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</p>                                 |



|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  | ых испытаний производства продуктов питания из растительного сырья   | Трудовая функция D/02.6   |
|  |  |  | ПК-2.2.<br>Разрабатывает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции для рационального использования сырья и материалов, снижения трудоемкости производства  | ПС 22.003<br>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br>Трудовая функция D/03.6                             |
|  |  |  | ПК-2.3.<br>Определяет источники информации для целей мониторинга, анализа и прогнозирования товарных рынков и рынков факторов производства, в том числе используют опросную форму исследований в области пищевой и перерабатывающей промышленности | ПС 22.008<br>Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности<br>Трудовая функция В/01.6 |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  | ПК-2.4.Анализирует прогнозы рынков сырья и рынков инновационных технологий производства и хранения продуктов в области пищевой и перерабатывающей промышленности | ПС 22.008<br>Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности<br>Трудовая функция В/02.6 |
|  |  |  | ПК-2.5. Анализирует причины брака продукции на основе данных технологического контроля производства и разрабатывает мероприятия по их предупреждению             | ПС 22.004<br>Специалист в области биотехнологий продуктов питания<br>Трудовая функция D/02.6  |

**Тип задач профессиональной деятельности: проектный**

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| Разработать и обосновать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и модернизации действующих производств с | – предприятия промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;<br>– объекты биотехнологии продуктов питания;<br>– предприятия технологии продукции и организации | ПК-3. Способен разрабатывать проекты предприятий и производственных участков по выпуску продуктов питания из растительного сырья с осуществлением расчета, подбора и компоновки технологического | ПК-3.1. Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья. | ПС 22.003<br>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br>Трудовая функция D/03.6<br>ПС 22.009<br>Специалист по эксплуатации технологического |
|---|--|--|---|---|

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <p>учетом требований безопасности и экологичности производства. Провести расчеты для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения.</p> | <p>общественного питания;<br/>– объекты обеспечения технического обслуживания и ремонта технологического оборудования;<br/>-малые предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья.</p> | <p>о оборудования с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения.</p>   |   | <p>оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>Трудовая функция<br/>С/02.6</p>           |
|  |   |  | <p>ПК-3.2. Применяет информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.</p>  | <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br/>Трудовая функция<br/>D/02.6</p> |
|  |   | <p>ПК-4. Способен пользоваться нормативными документами, определяющие требования при разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по обеспечению рационального расхода материально-энергетических</p> | <p>ПК-4.1. Участвует в разработке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования принятой организацией технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</p> | <p>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br/>Трудовая функция<br/>D/01.6</p> |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
|  |  | ресурсов, высокой эффективности и экологичности производства. | ПК-4.2. Планирует требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при разработке проектов и компоновке новых и реконструкции действующих предприятий, с учетом экологичности производства. | ПС 22.003<br>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья<br>Трудовая функция D/02.6 |
|--|--|---|--|---|

## **Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП регламентируются календарным учебным графиком, учебным планом, рабочими программами дисциплин, практик, ГИА, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитания и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию современных образовательных технологий.

### **5.1. 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.

### **5.2. 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 обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений (обязательных дисциплин и дисциплин по выбору); прохождение учебных и производственных практик; 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 контактная 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.

### **5.3. Рабочие программы дисциплин**

Разработанные рабочие программы всех дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая дисциплины по выбору студента хранятся на выпускающей кафедре в составе образовательной программы. Рабочие программы дисциплин размещаются на сайте ГГНТУ.

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 направленности (профиля).

Рабочие программы дисциплин содержат следующие компоненты:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине;
- 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, рубежной и промежуточной аттестации по дисциплине;
- перечень 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).

### **5.4. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, при реализации данной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик:

а) учебная практика:

- ознакомительная практика, объемом 3 з. ед., проводится во 2 семестре в течение 2 недель;  
Способы проведения учебной практики: стационарный и выездной.

б) производственная практика:

- общетехническая, объемом 6 з. ед., проводится в 5 семестре в течение 4 недель;
  - технологическая практика, объемом 6 з. ед., проводится в 7 семестре в течение 4 недель;
  - преддипломная практика, объемом 3 з. ед., проводится в 8 семестре в течение 2 недель.
- Способы проведения производственных практик: стационарный и выездной.

Для каждой из указанных практик разработаны рабочие программы, которые включают в себя:

- указание вида, типа практики, способа и форм ее проведения;
- указание места практики в структуре ОП ВО;

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике;
- перечень учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики;
- описание материально-технической базы и перечень информационных технологий, необходимых для при проведении практики, включая перечень программного обеспечения (при необходимости).

Рабочие программы практик хранятся на выпускающей кафедре в составе образовательной программы. Рабочие программы практик размещаются на сайте ГГНТУ.

### **5.5. Методические материалы по дисциплинам и другим видам учебной деятельности**

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, по оформлению и защите курсовых проектов, практикам, выполнению выпускной квалификационной работы, организации самостоятельной работы обучающихся, осваивающих образовательную программу.

Методические материалы доступны обучающимся в электронной информационно-образовательной среде вуза.

### **5.6. 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. По решению Ученого совета ГГНТУ Государственный экзамен не предусмотрен в данной образовательной программе.

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.

### **5.7. Рабочая программа воспитания**

Рабочая программа воспитания ОП бакалавриата- это нормативный документ, который содержит характеристику основных положений воспитательной работы направленной на формирование универсальных компетенций выпускника; информацию об основных мероприятиях, направленных на развитие личности выпускника, создание условий для профессионализации и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Основные задачи и целевые показатели воспитательной работы отражены в Стратегии развития грозненского государственного нефтяного технического университета имени академика М.Д. Миллионщикова ([gstou.ru/files/localnie...strategiya\\_razvitiya.pdf](https://gstou.ru/files/localnie...strategiya_razvitiya.pdf)).

Основные направления воспитательной работы вуза и годовой круг событий и творческих дел ФГБОУ ВО отражены в программе воспитания вуза и календарном плане воспитательной работы ([https://gstou.ru/files/vospitatelnaya\\_rab./Календарный%20план%20воспитательной%20работы%20ФГБОУ%20ВО%20ГГНТУ.pdf](https://gstou.ru/files/vospitatelnaya_rab./Календарный%20план%20воспитательной%20работы%20ФГБОУ%20ВО%20ГГНТУ.pdf))

В рабочей программе воспитания указаны возможности ГГНТУ и конкретного структурного подразделения (института) в формировании личности выпускника.

В рабочей программе воспитания приводятся стратегические документы ГГНТУ, определяющие концепцию формирования образовательной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся, а также документы, подтверждающие реализацию вузом выбранной стратегии воспитания.

Дается характеристика условий, созданных для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Указаны задачи и основные направления воспитательной работы института, ОП бакалавриата и условия их реализации.

Рабочая программа воспитания является компонентом образовательной программы. Продукты питания из растительного сырья и представлена в ссылке [gstou.ru/files/vospitatelnaya\\_rab/Рабочая%20программа%20воспитания%20ФГБОУ%20ВО%20ГГНТУ.pdf](https://gstou.ru/files/vospitatelnaya_rab/Рабочая%20программа%20воспитания%20ФГБОУ%20ВО%20ГГНТУ.pdf)

### **5.8. Календарный план воспитательной работы**

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ОП по годам, включая участие студентов в мероприятиях ГГНТУ деятельности общественных организаций вуза, волонтерском движении и других социально-значимых направлениях воспитательной работы.

## **Раздел 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

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 направлению 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.

## **Раздел 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 2).

## **Раздел 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **8.1. Кадровые условия реализации ОП ВО**

Реализация данной образовательной программы обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками ГГНТУ, 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 84 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих ОП ВО, составляет 67 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 8 процентов.

### **8.2. 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 «Технологии продуктов питания и бродильных производств».



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;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- 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 0,25 экземпляра каждого издания (в соответствии с наименованиями изданий, указанными в рабочих программах дисциплин, программах практик и государственной итоговой аттестации).**

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 при необходимости).

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, при необходимости.

### **8.3. 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 «Продукты питания из растительного сырья»

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.

#### **8.4. Финансовое обеспечение ОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации данной ОП ВО осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов к базовым нормативам, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### **8.5. Условия для обеспечения образовательного процесса по программы для лиц с ОВЗ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения указанных обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В ГГНТУ созданы специальные условия для обучения по данной образовательной программе, включающие специальные технические средства обучения, методы обучения, обеспечение доступа в учебные корпуса университета, по запросу обучающегося предоставляются услуги ассистента.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

На официальном сайте ГГНТУ (<https://gstou.ru/>) разработана страница по инклюзивному образованию.

### **Раздел 9. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ОП ВО**

Социокультурная среда образовательной организации - совокупность ценностей и принципов, социальных структур, людей, технологий, создающих особое пространство, взаимодействующее с личностью, формирующее его профессиональную и мировоззренческую

культуру; это протекающее в условиях высшего учебного заведения взаимодействие субъектов, обладающих определённым культурным опытом, и подкрепленное комплексом мер организационного, методического, психологического характера. Средовой подход в образовании и воспитании предполагает не только возможность использовать социокультурный воспитательный потенциал среды, но и целенаправленно изменять среду в соответствии с целями воспитания, т.е. является специфической методологией для выявления и проектирования личностно-развивающих факторов (компетенций).

Социокультурная среда выступает как важный ресурс развития общекультурных и профессиональных компетенций. Ее влияние имеет особенности:

- опыт, полученный на учебных занятиях, не содержит внутренних механизмов переноса на другие практики, в то время как в социокультурной среде формируются умения, компетенции, связанные с таким переносом, поскольку студент сам проходит этап инициации действия;

- источником активности в искусственных практиках является преподаватель, а в среде — сам студент, что обеспечивает превращение его в субъект образования;

- при всех попытках создать систему воспитательной работы совокупность отдельных мероприятий никогда не приобретет целостность вне социокультурной среды

- любая область жизни образовательной организации при организации соответствующей специальной рефлексии и коммуникации может стать местом получения опыта применения социальных компетенций.

Социокультурную среду характеризуют свойства:

- многофакторность, включая культурные, социальные, учебные, воспитательные и др. факторы, которые в свою очередь также являются многофакторными;

- системность, т.к. факторы, будучи определенным образом организованы, проявляют устойчивое единство, взаимосвязь и взаимовлияние;

- ресурсность, т.к. каждый из факторов среды имеет или может иметь воздействие на развитие компетенций;

- структурированность, т.к. вышеназванные факторы могут быть иметь большее или меньшее влияние на студента;

- конструированность, т.к. факторы среды могут располагаться соответствующим образом в результате проектирования и моделирования;

- управляемость, т.к. без управленческих процессов эффективное конструирование социокультурной среды практически невозможно.

Социокультурная среда образовательной организации есть составляющая единой социокультурной среды. На ее состояние и функционирование оказывает воздействие совокупность факторов различного уровня. К макрофакторам относятся высшие уровни и детерминирующие системы (глобальные мировые процессы, состояние экономики, развитость гражданского общества и его институтов, политический режим, социальная политика, наличие природных ресурсов, качество человеческих ресурсов). Факторами микроуровня, влияющими на социокультурную среду, выступают личностные особенности входящих в нее субъектов: мировоззрение, ценностные ориентации, потребности, интересы. С позиций компетентностного подхода среда образовательной организации способна принимать воздействия названных факторов, изменяться под их влиянием, адаптироваться путем реорганизации или самоорганизации, усиливать или нивелировать их. Таким образом, социокультурная среда образовательной организации конструируется и действует как открытая система.

ГНТУ 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 ее конструирования выбран принцип создания корпоративной среды и развития корпоративной культуры.

Ключевыми элементами формируемой в университете корпоративной культуры являются: корпоративные ценности; корпоративные традиции; корпоративная 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.

Приведем несколько примеров практических заданий для самостоятельной работы студентов по социогуманитарным дисциплинам:

- подготовка и реализация социально значимых проектов, участие в конкурсах;
- работа в органах студенческого самоуправления, создание новых молодежных объединений;
- участие в избирательных кампаниях, выступления перед молодежью с аналитическими докладами о политических партиях, политических лидерах и технологиях;
- проведение самостоятельных социологических и политологических исследований, участие в исследовательских проектах кафедр;
- участие в дискуссионных телевизионных программах и ток-шоу;
- подготовка и проведение профориентационных выступлений перед школьниками;
- участие в PR-деятельности образовательной организации, работа в иных средствах массовой информации;
- участие в организации и проведении мероприятий интеллектуального и творческого характера;
- подобные инновационные образовательные технологии обеспечивают: во-первых, повышение мотивации к обучению, во-вторых – прямое использование студентами изучаемых социогуманитарных дисциплин и получаемых знаний в продуктивной деятельности, а, в-третьих – дальнейшую самоорганизацию социокультурной среды университета.

**Характеристики социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающие развитие общекультурных и общепрофессиональных компетенций студентов**

| № п/п   | Характеристики социально-культурной среды образовательной организации  | Общекультурные и общепрофессиональные компетенции студентов                                  |
|---|--|--|
| <b>УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ, КУЛЬТУРНО-МАССОВАЯ И КУРАТОРСКАЯ РАБОТА</b> |  |  |
| 1.  | Реализация системы материального поощрения студентов за успехи в учебе и активное участие в общественной жизни ГГНТУ     | <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные |
| 2.  | Организация и контроль проведения воспитательной работы в институтах   |  |
| 3.  | Организация воспитательной работы в академических группах, контроль работы кураторов и наставников академических групп   |  |
| 4.  | Организация работы студенческих объединений  |  |
| 5.  | Организация дежурства в корпусах и на прилегающих территориях  |  |
| 6.  | Организация и проведение мероприятий, направленных на профилактику религиозного экстремизма, терроризма, правонарушений, |  |

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     | наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов, профилактику и предотвращение асоциального поведения студенческой молодёжи   | <p>способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p><b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p><b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации иностранном(ых) языке(ах)</p> <p><b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p> <p><b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p><b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p><b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;</p> <p><b>УК-10</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;</p> <p><b>УК-11</b> Способен формировать</p> |
| 7.  | Праздничное мероприятие «День знаний - Посвящение в студенты»   |  |
| 8.  | Проведение собраний с первокурсниками   |  |
| 9.  | Мероприятия, посвященные Дню чеченской женщины  |  |
| 10. | Мероприятия по популяризации театрального искусства среди студентов: организованное посещение спектаклей Государственного драматического театра им. Х. Нурадилова, Молодежного театра «Серло», Русского драматического театра им. М.Ю. Лермонтова и др. |  |
| 11. | Организация поездок по культурно-историческим местам Чеченской Республики, посещение святых мест - Зияртов  |  |
| 12. | Организация и проведение субботников на прилегающих к объектам ГГНТУ территориях, участие в республиканских и городских субботниках   |  |
| 13. | Проведение встреч с представителями Духовного управления мусульман Чеченской Республики и Департамента Правительства Чеченской Республики по связям с общественными и религиозными организациями  |  |
| 14. | Проведение круглых столов, посвященных выдающимся историческим деятелям Чечни   |  |
| 15. | Встречи студентов с представителями Управления Госнарконтроля РФ по Чеченской Республике и медико-профилактических центров  |  |
| 16. | Встречи студентов с представителями правоохранительных органов  |  |
| 17. | Организация и проведение мероприятий, направленных на антикоррупционное просвещение и формирование антикоррупционного мировоззрения обучающихся   |  |
| 18. | Проведение плановых медицинских осмотров и диспансеризация ППС, сотрудников и студентов   |  |
| 19. | Участие студентов и сотрудников ГГНТУ в республиканских общественно- массовых мероприятиях  |  |
| 20. | Проведение проверок по выявлению нарушителей Правил внутреннего распорядка ГГНТУ  |  |
| 21. | Участие студентов ГГНТУ в республиканских молодежных общественных организациях  |  |
| 22. | Праздничные мероприятия, посвященные Дню молодежи Чеченской Республики  |  |
| 23. | Участие в праздничных мероприятиях, посвященных Дню города г. Грозный   |  |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 24. | Организация выставки достижений ГГНТУ, посвященный Дню города  | нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной жизни |
| 25. | Участие студентов во Всероссийском проекте «Ты - предприниматель»  |   |
| 26. | Межфакультетский фестиваль танцев  |   |
| 27. | Мероприятие, посвященное Дню матери  |   |
| 28. | Игры лиги КВН ГГНТУ  |   |
| 29. | Мероприятие, посвященное Дню молодежи  |   |
| 30. | Организация участия сборной команды КВН ГГНТУ в республиканском фестивале КВН «Кубок Главы Чеченской Республики»   |   |
| 31. | Проведение родительских собраний перед началом зачетно-экзаменационной сессии (в академических группах 1 и 2 курсов)   |   |
| 32. | Праздничные новогодние мероприятия, праздничное оформление корпусов ГГНТУ  |   |
| 33. | Праздничное мероприятие, посвященное Международному женскому дню 8 Марта   |   |
| 34. | Проведение студенческого конкурса на знание чеченского театрального искусства  |   |
| 35. | Проведение студенческого конкурса на знание изобразительного искусства   |   |
| 36. | Проведение студенческого конкурса на знание чеченского фольклора   |   |
| 37. | Организация творческих литературно-поэтических вечеров, выставок работ студентов, встречи с представителями творческой интеллигенции   |   |
| 38. | Организация встреч студентов с представителями законодательной и исполнительной власти   |   |
| 39. | Организация комплекса мероприятий в рамках фестиваля художественного творчества «Студенческая весна» – 2021»   |   |
| 40. | XI Республиканский конкурс молодежных проектов и программ «НТТМ ЧР – 2021»   |   |
| 41. | Участие студентов и аспирантов в акции безвозмездного донорства  |   |
| 42. | Комплекс мероприятий, посвященных Дню чеченского языка: торжественное праздничное мероприятие, проведение кураторских часов «О роли языка в сохранении культурных ценностей народа», конкурс викторина «Знатоки родного языка» |   |
| 43. | Участие в республиканских программах и проектах, посвященных Дню чеченского языка  |   |

|     |  |
|-----|--|
| 44. | Мероприятия, посвященные празднованию Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов: учебные лекции, семинары и мастер-классы по вопросам предотвращения фальсификации истории и искажения событий ВОВ 1941-1945 годов; организация выставки, посвященной сохранению исторической памяти и достоверности информации о событиях ВОВ 1941-1945 годов; участие в студенческой эстафете «Вечный огонь Победы», направленной на передачу памятного огня по городам России: от Калининграда до Владивостока; студенческий Бал Победы, патриотический марафон «Песни Великой Победы», участие в Международной акции «Бессмертный полк» |
| 45. | Мероприятия, посвященные Дню Памяти и скорби   |
| 46. | Мероприятия, посвященные Памяти первого Президента ЧР Героя России Ахмат-Хаджи Кадырова  |
| 47. | Организация анкетирования студентов  |
| 48. | Круглый стол «Россия - великая наша держава», посвященный Дню России   |
| 49. | Мероприятие, приуроченное Дню молодежи России  |
| 50. | Проведение торжественного мероприятия «День выпускника - Ярмарка вакансий»   |
| 51. | Мероприятия, посвященные памяти первого Президента Чеченской Республики Ахмат-Хаджи Кадырова   |
| 52. | Участие сборной команд ГГНТУ в чемпионатах Чеченской Республики  |
| 53. | Организация и проведение внутривузовских спортивных соревнований   |
| 54. | Участие лучших спортсменов ГГНТУ во всероссийских турнирах   |
| 55. | Подготовка и издание вузовской газеты «За нефтяные кадры»  |
| 56. | Информационное обслуживание официального сайта университета  |
| 57. | Освещение мероприятий, проводимых в ГГНТУ в республиканских и федеральных печатных и электронных изданиях и на каналах ТВ  |

| <b>УЧАСТИЕ В ГРАНТОВЫХ КОНКУРСАХ НА РЕАЛИЗАЦИЮ СОЦИАЛЬНЫХ И МОЛОДЕЖНЫХ ПРОЕКТОВ</b> |   |   |
|---|---|---|
| 58.   | Конкурс Росмолодежи по поддержке Медиа-проектов.  |   |
| 59.   | 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. |   |
| 60.   | Всероссийский конкурс молодежных проектов среди образовательных организаций высшего образования.  |   |
| 61.   | Всероссийский конкурс молодежных проектов среди физических лиц.   |   |
| 62.   | Конкурс на предоставление грантов Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества.  |   |
| 63.   | Организация и проведение предметных олимпиад среди школьников выпускных классов по математике, физике, информатике и химии  |   |
| 64.   | Конкурс программ содействия развитию малых предприятий в научно-технической сфере «УМНИК  |   |
| 65.   | Межфакультетские турниры по интеллектуальным играм  |   |
| 66.   | Участие студентов ГГНТУ в республиканских интеллектуальных играх  |   |
| <b>УЧАСТИЕ В ФОРУМНОЙ КАМПАНИИ</b>  |   |   |
| 67.   | Северо-Кавказский молодежный форум «Машук».   | <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; |
| 68.   | Всероссийский молодежный образовательный форум «Таврида».   |   |
| 69.   | Республиканский конкурс молодежных проектов и программ «Научно-техническое творчество молодежи Чеченской Республики».   |   |

**УК-5** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

**УК-6** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;



|                               |  |   |
|-------------------------------|--|---|
| 70.                           | Международный молодежный туристический форум «Беной».  | общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;<br><br><b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;  |
| 71.                           | <u>Всероссийском молодежном образовательном форуме «Территория смыслов».</u>   |   |
| 72.                           | В Росмолодежи продолжается серия прямых эфиров по Всероссийской форумной кампании.   |   |
| <b>СПОРТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ</b> |  |   |
| 73.                           | Участие сборной команд ГГНТУ в чемпионатах Чеченской Республики  | <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;   |
| 74.                           | Организация работы спортивных секций   |   |
| 75.                           | Участие лучших спортсменов ГГНТУ во всероссийских турнирах.  |   |
| 76.                           | Чемпионат ГГНТУ по игровым видам спорта  | <b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);<br><br><b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;<br><b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; |
| 77.                           | Межфакультетский турнир по армреслингу, посвященный международному Дню отказа от курения   |   |
| 78.                           | Межфакультетский турнир по шахматам, посвященный Дню народного единства  |   |
| 79.                           | Зимний межфакультетский турнир по военно-спортивной игре ПЕЙНТ-БОЛ   |   |
| 80.                           | Открытый чемпионат ГГНТУ по вольной борьбе, посвященный памяти первого Президента Чеченской Республики А-Х. Кадырова                       |   |
| 81.                           | Турнир по каратэ, посвященный Дню Победы   |   |
| 82.                           | Комплекс спортивных мероприятий в рамках реализации проекта «Развитие студенческих объединений»  |   |
| 83.                           | Организация выезда студентов в оздоровительно-спортивный лагерь и проведение физкультурно-оздоровительных и культурно-массовых мероприятий | <b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;   |

| <b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b> |   |  |
|-----------------------------------|---|--|
| 84.                               | Подготовка и издание ежемесячной газеты ГГНТУ «За нефтяные кадры»   | <p><b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p> <p><b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> |
| 85.                               | Информационное обслуживание официального сайта университета и сайтов факультетов  |  |
| 86.                               | Освещение мероприятий, проводимых в ГГНТУ в республиканских и федеральных печатных и электронных изданиях и на каналах ТВ (ГТРК, ЧГТРК «Вайнах», «Даймохк») |  |
| 87.                               | Обеспечение доступа студентов, аспирантов и сотрудников ГГНТУ к внешним электронно-библиотечным системам  |  |
| 88.                               | Организация книжных выставок в библиотеке института   |  |
| 89.                               | Пополнение фонда научно – технической и художественной литературы   |  |

## **Раздел 10. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМЫМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММЕ**

Качество подготовки обучающихся по образовательной программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки и внешней оценки.

При проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности (текущего контроля и промежуточной аттестации) ГГНТУ привлекает работодателей.

Внешняя оценка качества осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по данной программе требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

**Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы высшего образования**

по направлению подготовки \_\_\_\_\_

19.03.02-Продукты питания из растительного сырья  
(код, наименование)

| Код и наименование профессионального стандарта                                 | Обобщенные трудовые функции |  |                      | Трудовые функции  |        |                      |
|--|-----------------------------|--|----------------------|---|--------|----------------------|
|  | код                         | наименование   | уровень квалификации | наименование  | код    | уровень квалификации |
| ПС 22.003<br>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья | D                           | Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | 6                    | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья                          | D/01.6 | 6                    |
|  |                             |  |                      | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях              | D/02.6 | 6                    |
|  |                             |  |                      | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | D/03.6 | 6                    |

|   |   |  |   |   |        |   |
|---|---|--|---|---|--------|---|
| ПС 22.004<br>Специалист в области биотехнологий продуктов питания   | D | Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности   | 6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности   | D/01.6 | 6 |
|   |   |  |   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности   | D/02.6 | 6 |
| ПС 22.007<br>Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства | C | Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 6 | Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке   | C/01.6 | 6 |
|   |   |  |   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции   | C/02.6 | 6 |
| ПС 22.008<br>Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности            | V | Оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынка факторов производства в области пищевой и перерабатывающей                | 6 | Разработка программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынка факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с маркетинговой стратегией организации | V/01.6 | 6 |

|   |   |   |   |  |        |   |
|---|---|---|---|--|--------|---|
|   |   | промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы  |   | Формирование аналитико-прогностических моделей товарных рынков и рынка факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе автоматизированной обработки маркетинговой информации для поддержки принятия управленческих решений | В/02.6 | 6 |
| ПС 22.009<br>Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности | С | Оперативное управление системой технического обслуживания и ремонта технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности | 6 | Разработка системы мероприятий по функциональной, логистической и технической организации процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания   | С/02.6 | 6 |

Матрица компетенций

| №   | Наименования                               | Компетенции              | Индикаторы   |
|---|--|--------------------------|--|
| <b>Блок 1. Дисциплины(модули)</b>                               |  |                          |  |
| <b>Обязательная часть</b>                                       |  |                          |  |
| 1.  | История (истории России, всеобщая история) | УК-5                     | УК-5.1., УК-5.2., УК-5.3.  |
| 2.  | Философия                                  | УК-5                     | УК-5.1., УК-5.2., УК-5.3.  |
| 3.  | Иностранный язык                           | УК-4                     | УК-4.1., УК-4.2., УК-4.3., УК-4.4.                               |
| 4.  | Безопасность жизнедеятельности             | УК-8, ПК-1               | УК-8.1., УК-8.2., УК-8.3, ПК-1.5                                 |
| 5.  | Физическая культура и спорт                | УК-7                     | УК-7.1., УК-7.2.   |
| 6.  | Экономика                                  | УК-9, ОПК-5              | УК-9.1., УК-9.2., ОПК-5.2  |
| 7.  | Русский язык и культура речи               | УК-4                     | УК-4.4., УК-4.5., УК-4.6.  |
| 8.  | Математика                                 | ОПК-2                    | ОПК-2.1., ОПК-2.2  |
| 9.  | Информатика                                | УК-1., ОПК-1             | УК-1.1., УК-1.2, ОПК-1.1,  |
| 10.   | Правоведение                               | УК-2, УК-10              | УК-2.3., УК-10.1., УК-10.2., УК-10.3.                            |
| 11.   | Культурология                              | УК-5                     | УК-5.1., УК-5.2., УК-5.3.  |
| 12.   | Технологическое предпринимательство        | УК-2, УК-3, ОПК-5, ПК-2  | УК-2.1., УК-2.2., УК-3.1., УК-3.2., УК-3.3., ОПК-5.1, ПК-2.3     |
| 13.   | Физика                                     | ОПК-2                    | ОПК-2.1  |
| 14.   | Основы общей и неорганической химия        | ОПК-2                    | ОПК-2.1  |
| 15.   | Органическая химия                         | ОПК-2                    | ОПК-2.1  |
| 16.   | Аналитическая химия                        | ОПК-2                    | ОПК-2.1  |
| 17.   | Физическая химия                           | ОПК-2                    | ОПК-2.1  |
| 18.   | Экология                                   | ОПК-2                    | ОПК-2.3  |
| 19.   | Инженерная и компьютерная графика          | ОПК-1, ОПК-3             | ОПК-1.1, ОПК-3.1   |
| 20.   | Прикладная механика                        | ОПК-2, ОПК-3             | ОПК-2.1, ОПК-3.1   |
| 21.   | Теплотехника и хладотехника                | ОПК-2, ОПК-3             | ОПК-2.1, ОПК-3.1   |
| 22.   | Электротехника и электроника               | ОПК-2, ОПК-3             | ОПК-2.1, ОПК-3.1   |
| 23.   | Управление персоналом                      | УК-3                     | УК-3.1., УК-3.2., УК-3.3.  |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b> |  |                          |  |
| 24.   | Специальная биохимия                       | ОПК-2, ПК-1              | ОПК-2.1, ПК-1.3  |
| 25.   | Основы биохимии                            | ОПК-2, ПК-1              | ОПК-2.1, ПК-1.3  |
| 26.   | Химия хлеба                                | ОПК-2, ПК-1              | ОПК-2.1, ПК-1.3  |
| 27.   | Современные методы контроля качества сырья | ОПК-2, ОПК-4, ПК-1       | ОПК-2.4, ОПК-4.2, ПК-1.2   |
| 28.   | Сырьевые ресурсы отрасли                   | ПК-1                     | ПК-1.2   |
| 29.   | Процессы и аппараты пищевых производств    | ОПК-2, ОПК-3             | ОПК-2.1, ПК-3.1  |
| 30.   | Пищевая микробиология                      | ОПК-2, ПК-1              | ОПК-2.1, ПК-1.1  |
| 31.   | Пищевая химия                              | ОПК-2                    | ОПК-2.1, ОПК-2.3   |
| 32.   | Технология кондитерских изделий            | ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2 | ОПК-2.1, ОПК-3.1, ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.6, ПК-2.1, ПК-2.5 |
| 33.   | Технологическое оборудование предприятий   | ОПК-1, ОПК-3, ПК-2, ПК-3 | ОПК-1.2, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-3.2                |


|  |   |                             |   |
|--|---|-----------------------------|---|
| 34.  | Технология хлеба  | ОПК-2, ОПК-3,<br>ПК-1, ПК-2 | ОПК-2.1, ОПК-3.1, ПК-1.1,<br>ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.6, ПК-<br>2.1, ПК-2.5 |
| 35.  | Технология макаронных изделий   | ОПК-2, ОПК-3,<br>ПК-1, ПК-2 | ОПК-2.1, ОПК-3.1, ПК-1.1,<br>ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.6, ПК-<br>2.1, ПК-2.5 |
| 36.  | Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий                  | ОПК-2, ОПК-4,<br>ПК-1, ПК-2 | ОПК-2.4, ОПК-4.2, ПК-1.6,<br>ПК-2.4                                     |
| 37.  | Реология сырья, полуфабрикатов, и заготовок изделий                       | ОПК-2, ОПК-3,<br>ПК-1       | ОПК-2.1, ОПК-3.1, ПК-1.1  |
| 38.  | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | ОПК-2, ПК-1                 | ОПК-2.1, ПК-1.6   |
| 39.  | Введение в технологии продуктов питания                                   | ОПК-1, ОПК-2,<br>ПК-1       | ОПК-1.2, ОПК-2.4, ПК-1.6  |
| 40.  | Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов      | ОПК-2, ПК-1                 | ОПК-2.1, ОПК-2.4, ПК-1.2,<br>ПК-1.3                                     |
| 41.  | Учебно-исследовательские работы студентов                                 | ОПК-2, ПК-1                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-<br>2.5, ПК-1.4                                   |
| 42.  | Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий       | ОПК-3, ПК-3. ПК-<br>4       | ОПК-3.2, ПК-3.1, ПК-4.1   |
| 43.  | Физиология питания  | ОПК-2                       | ОПК-2.1, ОПК-2.4  |
| 44.  | Порошковые технологии в пищевом производстве                              | ОПК-2, ПК-1                 | ОПК-2.3, ПК-1.6   |
| 45.  | Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом  | ОПК-1, ПК-1                 | ОПК-1.2, ПК-1.7   |
| 46.  | Современные упаковочные и вспомогательные материалы для пищевых продуктов | ПК-1                        | ПК-1.1  |
| 47.  | Ресурсосберегающие технологии пищевого производства                       | ПК-2                        | ПК-2.1, ПК-2.2  |
| 48.  | Прикладная физическая культура и спорт                                    | УК-7                        | УК-7.1., УК-7.2.  |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 1(ДВ.1)</b> |   |                             |   |
| 49.  | Метрология, стандартизация и сертификация                                 | ОПК-3, ПК-2, ПК-4           | ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПК-2.1,<br>ПК-4.2                                     |
| 50.  | Системы управления качеством (НАССР)                                      | ОПК-4, ПК-1                 | ОПК-4.2, ПК-1.3, ПК-1.4   |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 2(ДВ.2)</b> |   |                             |   |
| 51.  | Информационные технологии в отрасли                                       | ОПК-1, ОПК-3                | ОПК-1.2, ОПК-3.3  |
| 52.  | Основы патентования   | ПК-2                        | ПК-2.1, ПК-2.2  |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 3(ДВ.3)</b> |   |                             |   |
| 53.  | Менеджмент и безопасность пищевой продукции                               | ОПК-4, ОПК-5,<br>ПК-1, ПК-2 | ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-5.2,<br>ПК-1.2, ПК-2.4                            |
| 54.  | Биотрансформация органических веществ                                     | ОПК-2, ОПК-5                | ОПК-2.1, ОПК-5.2  |


| <b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>                   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| 55.   | Введение в направление подготовки  | ОПК-1, ОПК-2,<br>ПК-1  | ОПК-1.2, ОПК-2.1, ПК-1.6                    |
| 56.   | Организация производства на малых предприятиях   | ОПК-1, ОПК-3,<br>ПК-1  | ОПК-1.2, ОПК-3.2, ПК-1,5<br>ПК-1.6          |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>                   |  |  |   |
| 57.   | Технология национальных видов изделий  | ОПК-1, ПК-1  | ОПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3                     |
| 58.   | Проектирование комбинированных продуктов питания   | ОПК-2, ПК-1  | ОПК-2.1, ПК-1.2                             |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)</b>                   |  |  |   |
| 59.   | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | ОПК-2, ПК-1  | ОПК-2.1, ОПК-2.4, ПК-1.1,<br>ПК-1.3         |
| 60.   | Красящие и ароматические вещества для пищевых продуктов  | ОПК-2, ПК-1  | ОПК-2.1, ОПК-2.4, ПК-1.1,<br>ПК-1.3         |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)</b>                   |  |  |   |
| 61.   | Проектирование предприятий отрасли   | ОПК-3, ОПК-5,<br>ПК-1, ПК-2, ПК-4  | ОПК-3.1, ОПК-5.1, ПК-1.5,<br>ПК-2.2, ПК-4.2 |
| 62.   | Компьютерное моделирование биотехнологических производств                                      | ОПК-1, ОПК-2   | ОПК-1.3, ОПК-2.2                            |
| <b>Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)</b>                   |  |  |   |
| 63.   | Научные основы технологии кондитерских изделий   | ОПК-2, ПК-1,   | ОПК-2.1, ПК-1.3, ПК-1.6                     |
| 64.   | Научные основы порошковых технологий   | ОПК-2  | ОПК-2.1                                     |
| <b>Блок 2. Практика</b>   |  |  |   |
| <b>Обязательная часть</b>                                       |  |  |   |
| 65.   | Ознакомительная практика   | УК-3, УК-6, УК-7,<br>ОПК-1   |   |
| 66.   | Общетехническая практика   | УК-1, УК-2, УК-3,<br>УК-4, УК-5, УК-6,<br>УК-7, УК-8,<br>ОПК-1, ОПК-3  |   |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b> |  |  |   |
| 67.   | Технологическая практика   | УК-1, УК-3, УК-6,<br>УК-7, УК-8, ОПК-1,<br>ОПК-3, ОПК-4,<br>ПК-1, ПК-2   |   |
| 68.   | Преддипломная практика   | УК-1, УК-2, УК-3,<br>УК-6, УК-7, УК-8,<br>УК-10, УК-11,<br>ОПК-1, ОПК-3,<br>ОПК-4, ОПК-5,<br>ПК-1, ПК-2, ПК-3,<br>ПК-4 |   |
| <b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>              |  |  |   |




|                          |  |   |                          |
|--------------------------|--|---|--------------------------|
| 69.                      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4 |                          |
| <b>ФТД. Факультативы</b> |  |   |                          |
| 70.                      | Чеченский язык   | УК-4  | УК-4.4., УК-4.5., УК-4.6 |
| 71.                      | Психология и этика   | УК-6  | УК-6.1., УК-6.2., УК-6.3 |
| 72.                      | Основы инклюзивного образования  | УК-6  | УК-6.1., УК-6.2., УК-6.3 |
| 73.                      | Торты и пирожные   | ОПК-2, ПК-1   | ОПК-2.3, ПК-1.1, ПК-1.6  |

Разработчики образовательной программы

  
\_\_\_\_\_/Б.А.Джамалдинова/  
(подпись)

  
\_\_\_\_\_/И.У.Ушаева/  
(подпись)

Зав. каф. « ИИИ и БИ »

  
\_\_\_\_\_/Б.А.Джамалдинова/  
(подпись)


**Согласовано:**

Главный инженер ГУП "Хлебозавод №3" г.Грозный

Работодатель

\_\_\_\_\_



(должность)  
  
\_\_\_\_\_/Р.С.-Х. Дибиров/  
(подпись)

Директор ДУМР

  
\_\_\_\_\_/М.А. Магомаева/  
(подпись)