

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 03.11.2023 14:03:26  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Принято  
ученым советом  
университета протокол №1  
от «25» августа 2021 г.



**Основная образовательная программа  
высшего образования**

Направление подготовки

**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Направленность (профиль)

**«Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения»**

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация –  
**БАКАЛАВР**

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	2
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы .....	2
1.2. Нормативные документы .....	2
1.3. Перечень сокращений .....	3
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	3
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников .....	3
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС .....	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников .....	5
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....	7
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности) .....	7
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ .....	7
3.3. Объем программы .....	7
3.4. Формы обучения .....	7
3.5. Срок получения образования .....	8
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части .....	8
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .....	8
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .....	9
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .....	11
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения .....	15
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	17
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы .....	17
5.2. Рекомендуемые типы практики .....	18
5.3. Учебный план и примерный календарный учебный график .....	18
5.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик .....	30
5.5. Государственная итоговая аттестация .....	42
5.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе .....	43
5.7. Сведения о материально-технической базе .....	88
5.8. Финансовые условия реализации ООП .....	98
Раздел 6. Рабочая программа воспитания .....	101
Список разработчиков примерной основной образовательной программы .....	140
Приложение 1 .....	141
Приложение 2 .....	142

## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение основной образовательной программы

Основная образовательная программа реализуется по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС ВО 3++, а также с учетом требований профессиональных стандартов.

### 1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020);
- Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 N 594 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.07.2014 N 33335);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и уровню высшего образования - бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 № 1041 (далее – ФГОС ВО);
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 N 301 (ред. от 17.08.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 N 47415);
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 N 636 (ред. от 27.03.2020) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.07.2015 N 38132);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся".

### 1.3. Перечень сокращений

з.е.	– зачетная единица;
ОПК	– общепрофессиональная компетенция;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПД	– профессиональная деятельность;
ПК	– профессиональная компетенция;
ПС	– профессиональный стандарт;
ПООП	– примерная основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности) <код Наименование>;
УК	– универсальная компетенция;
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

## Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);

- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- педагогический.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- системы качества;
- базы данных технологического и технического характера;

– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

## 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представлен в Приложении 2.

## 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 Образование	Педагогический	Разработка и реализация образовательных программ СПО и программ ДО	Образовательные программы и образовательный процесс в системе СПО и ДО
	Научно-исследовательский	Проведение научных исследований технологий продуктов питания	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения)	научно-исследовательский	Организация и проведение научных исследований, направленных на совершенствование процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой

технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	производственно - технологический	Участие в разработке и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.
	организационно-управленческий	Планирование и управление производством продуктов питания из растительного сырья	
	проектный	Выполнение работ в области научно-технической деятельности по технологическому проектированию предприятий по растительного сырья	
	производственно - технологический	Участие в разработке и ведение технологических процессов производства продуктов питания из водных биологических ресурсов	
	организационно-управленческий	Планирование и управление производством продуктов питания из растительного сырья	
	проектный	Выполнение работ в области научно-технической деятельности по технологическому проектированию пищевых и перерабатывающих предприятий	
<b>40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)</b>			Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.

### **Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)**

При разработке программы бакалавриата Организация устанавливает направленность (профиль) программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников; при необходимости – на объект (объекты) профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности):

- Технология хранения и переработки зерна;
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- Технология бродильных производств и виноделие;
- Технология функционального питания и продуктов длительного хранения.

Образовательная организация вправе не конкретизировать направленность (профиль) образовательной программы и разработать образовательную программу на направление подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (программа общего профиля).

#### **3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ – бакалавр.

#### **3.3. Объем программы**

Объем программы: 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

#### **3.4. Формы обучения**

Формы обучения:

- очная форма,
- очно-заочная или заочная форма,
- обучение по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ.



При реализации программы бакалавриата Организация вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ, должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.5. Срок получения образования**

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

- в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

## **Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части<sup>1</sup>**

#### **4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

<sup>1</sup>Являются обязательными для учета Организацией при разработке и реализации ОПОП в соответствии с ФГОС ВО.

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

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

Таблица 4.2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности. ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Систематизирует результаты научных исследований ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности

		<p>ИД-4<sub>ОПК-2</sub> Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности</p> <p>ИД-5<sub>ОПК-2</sub> Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p> <p>ИД-6<sub>ОПК-2</sub> Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач</p>
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ИД-1<sub>ОПК-3</sub> Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2<sub>ОПК-3</sub> Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p> <p>ИД-2<sub>ОПК-3</sub> Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проекторочных решений</p> <p>ИД-4<sub>ОПК-3</sub> Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования</p>
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК - 4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<p>ИД-1<sub>ОПК-4</sub> Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>ИД-2<sub>ОПК-4</sub> Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-3<sub>ОПК-4</sub> Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств</p> <p>ИД-4<sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами</p>
Экономические основы	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	<p>ИД-1<sub>ОПК-5</sub> Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики</p> <p>ИД-2<sub>ОПК-5</sub> Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-3<sub>ОПК-5</sub> Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции</p> <p>ИД-4<sub>ОПК-5</sub> Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства</p>

### 4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
<b>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)</b>					
<b>Тип задач профессиональной деятельности <i>научно-исследовательский</i></b>					
Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки растительного сырья	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс	Научные исследования	ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

	Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.			проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок ИД-4ПК-1 Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	
Тип задач профессиональной деятельности <i>технологический</i>					
Ведение технологического процесса	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания	Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2ПК-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ИД-3ПК-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации

	из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.			рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции ИД-5 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	01.07.2020, регистрационный № 58531)
<b>Тип задач профессиональной деятельности <i>организационно-управленческий</i></b>					
Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания	Управление процессами производства	ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	

	из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.				
<b>Тип задач профессиональной деятельности <i>проектный</i></b>					
Выполнение работ в области проектирования производства	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация	Разработка технических заданий на проектирование	ПК-4 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1ПК-4 Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения и целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач ИД-2ПК-4 Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию ИД-3ПК-4 Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

	Перерабатывающие предприятия.			сырья, полуфабрикатов, материалов)	
--	-------------------------------	--	--	------------------------------------	--

#### 4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.4

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
<b>01 Образование</b>					
<i>Тип задач профессиональной деятельности педагогический</i>					
Разработка и реализация образовательных программ СПО и ДПО	Профессиональные образовательные процессы и программы СПО и ДПО	Организация учебной деятельности	ПК-5 Способен организовывать учебную деятельность обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей) программ СПО и ДПО	ИД-1ПК-5Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам(модулям) образовательной программы. ИД-2ПК-5 Консультирует обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации на основе наблюдения за освоением профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции). ИД-3ПК-5 Осуществляет текущий контроль, оценка динамики	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального образования, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24



				<p>подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).</p> <p>ИД-4пк-5 Контролирует и оценивает работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определяет их причины, индивидуализирует и корректирует процесс обучения и воспитания.</p> <p>ИД-5пк-5 Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания из растительного сырья, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.</p>	<p>сентября 2015 г., регистрационный № 38993)</p> <p>...</p>
--	--	--	--	--	--

## Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы

ООП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Таблица 5.1

#### Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата	Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1                      Дисциплины (модули)	Не менее 162
Блок 2                      Практика	Не менее 18
Блок 3                      Государственная итоговая аттестация	6 - 9
Объем программы бакалавриата	240

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;
- в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья

## **5.2. Рекомендуемые типы практики**

Учебным планом образовательной программы предусмотрены следующие практики:

- Ознакомительная практика 3 ЗЕТ, 2 недели
  - Технологическая практика 3 ЗЕТ, 2 недели
  - Экспертно-аналитическая практика 6 ЗЕТ, 4 недели
  - Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 6 ЗЕТ, 4 недели
- Программы практик с фондами оценочных средств для промежуточной аттестации см. в Приложении 3.

## **5.3. Учебный план и календарный учебный график**

Форма учебного плана представлена в таблице 5.2.

Форма календарного учебного графика представлена в таблице 5.3.





Курс 4															Закрепленная	Компетенции		
Семестр 7 [15 нед]							Семестр 8 [12 нед]											
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Код		
27	195	60	150	180		243	144	18	144	96	36	134		166	72			
15	120	60	60	80		112	108	11	96	96		62		70	72			
																57	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.1; УК-5.3; УК-9.1; УК-9.2	
																	56	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
																	44	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.6; УК-5.2
																	80	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ПК-2.6
																	12	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
																	40	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.5
																	1	УК-1.3; УК-3.2; УК-10.3; УК-10.4; УК-10.5
																	31	УК-1.1; УК-1.3; УК-10.1; УК-10.3; УК-10.4; УК-10.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4; УК-11.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4
																	34	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4; УК-10.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4; УК-11.5
																	98	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-10.3; УК-10.4; УК-10.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4; УК-11.5
																	6	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-10.1; УК-10.3; УК-10.4; УК-10.5; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; УК-11.4; УК-11.5
																	87	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-10.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4
																	64	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	65	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	64	УК-1.3; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.2
																	87	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-1.5; ОПК-3.2; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	87	ОПК-2.2; ОПК-3.3
																	87	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.4; ОПК-1.5; ОПК-2.2
																	87	ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.4; ОПК-3.5
																	87	ОПК-2.1; ОПК-2.2
																	87	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4
																	87	ОПК-4.3; ОПК-4.4
																	87	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4
4	30	30		20		28	36										87	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4
4	30	30		20		28	36										87	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4
								4	36	36		16		20	36		87	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4
								4	36	36		16		20	36		87	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4
																	87	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-4.6; ОПК-5.5; ПК-2.2



Курс 2							Курс 3																									
Семестр 3 [17 нед]							Семестр 4 [16 нед]							Семестр 5 [17 нед]							Семестр 6 [16 нед]											
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль			
																							4	16	32		32		28	36		
3	17	34			21	36																										
															5	34	51			26	33	36										
																							5	32	64		20		28	36		
																							5	32		16	48		48	36		
							3	32		32	20		24																			
							4	32		32	20		24	36																		
							3	16	32			24	36																			
															3	34		34	17	23												
				34		48				32			50																			
				34		48				32			50																			
				34		48				32			50																			
				34		48				32			50																			
																							11	64	16	48	120		148			
																							3	16		16	32		44			
																							2			16	24		32			
																							3	16	16		32		44			
																							3	32		16	32		28			







Курс 2							Курс 3																						
Семестр 3 [17 нед]							Семестр 4 [16 нед]							Семестр 5 [17 нед]							Семестр 6 [16 нед]								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль
																						3	32		16	32		28	
																							3	32		16	32		28
							3	2					60	46												60	46		
							3	2					60	46															
							3	2					60	46															
							3	2					60	46															





Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	16	33	17	16	33	17	16	33	15	12	27	126
Э	Экзаменационные сессии	2 4/6	3 1/6	5 5/6	2 4/6	3 1/6	5 5/6	2 4/6	3 1/6	5 5/6	2 4/6	1 4/6	4 2/6	21 5/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								2	2	2		2	4
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
ПА	Повторная, вторая повторная промежуточная аттестация											3/6	3/6	3/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Каникулы	1	8	9	1	8	9	1	8	9	1	7	8	35
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 4/6 (52 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

## 5.4. Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Таблица 5.4

### Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Индекс	Наименование и краткое содержание дисциплины (модулей) и практик	Объем, з.е.
<b>Б1.М(Д).</b>	<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>	
<b>Б1.М(Д)..Б</b>	<b>Обязательная часть Блока 1</b>	
<b>Б1.М(Д)..Б.1</b>	<b>Социально-гуманитарный модуль</b>	<b>11</b>
Б1.М(Д)..Б.1.1	История (История России, Всеобщая история) Целью освоения дисциплины является формирование комплексного представления об историческом опыте хозяйственного развития человечества, о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; получение систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; об исторических проблемах, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.	4
Б1.М(Д)..Б.1.2	Философия Целью освоения дисциплины является формирование философского мировоззрения, развитие навыков теоретического мышления и объективного научного понимания информации, умения логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и развитие навыков их разрешения на основе методологической культуры и духовных традиций и ценностей современного общества.	4
Б1.М(Д)..Б.1.3	Культурная антропология и социальная философия Целью освоения дисциплины является усвоение студентами основных понятий социальной культурной антропологии и социальной философии и основ теории и практики, а также методов социально-антропологических исследований.	3
<b>Б1.М(Д)..Б.2</b>	<b>Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»</b>	<b>17</b>
Б1.М(Д)..Б.2.1	Социальная психология Целью освоения дисциплины является овладение систематическими знаниями о научных подходах к социальному взаимодействию, функционированию и закономерностях основных социально-психологических явлений и процессов	3

Б1.М(Д)..Б.2.2	Практика деловой коммуникации Целью освоения дисциплины является формирование знаний в области теории и практики деловых коммуникаций, формирование и развитие коммуникативных компетенций, которые позволят в будущем осуществлять профессиональную деятельность на основе наиболее эффективных приемов и форм деловых коммуникаций.	2
Б1.М(Д)..Б.2.3	Иностранный язык Целью освоения дисциплины является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования. Дисциплина формирует у обучающихся готовность к овладению профессиональными дисциплинами на основе иноязычных источников информации, включая научную и техническую литературу, специализированную периодику, а также современные интернет-ресурсы.	9
Б1.М(Д).Б.2.4	Профессионально ориентированный перевод и коммуникация Целью освоения дисциплины является совершенствование знания иностранного языка посредством формирования переводческой компетенции, понимаемой как умение извлекать информацию из текста на одном языке и передавать ее путем создания текста на другом языке, и применения ее в различных видах профессиональной деятельности.	3
<b>Б1.М(Д)..Б.3</b>	<b>Модуль «Самоорганизация и саморазвитие»</b>	<b>4</b>
Б1.М(Д)..Б.3.1	Технология самоорганизации и саморазвитие Целью освоения дисциплины является формирование готовности к самоорганизации, профессиональному и личностному росту, целостному представлению о внутренних стимулах саморазвития личности, развитие навыков саморегуляции.	2
Б1.М(Д)..Б.3.2	Организация и планирование научного исследования (с практикумом) Целью освоения дисциплины является формирование устойчивых профессиональных знаний, умений и навыков в области научных исследований для разработки новых прогрессивных технологий получения продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств.	2
<b>Б1.М(Д) .Б.4</b>	<b>Модуль «Физическая подготовка и безопасность жизнедеятельности»</b>	<b>6</b>
Б1.М(Д) .Б.4.1	Безопасность жизнедеятельности Целью освоения дисциплины является развитие профессиональной компетенции студентов посредством формирования мышления безопасного типа и здоровьесберегающего поведения; подготовки студентов к упреждающим комплексным действиям по защите жизни и здоровья от природного, техногенного и социального характера.	2



Б1.М(Д) .Б.4.2	Физическая культура и спорт Целью освоения дисциплины по физической культуре и спорту является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, физической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности	2
Б1.М(Д) .Б.4.3	Экология Целью освоения дисциплины является формирование знаний основных закономерностей взаимоотношений живых существ между собой и окружающей их неорганической природой, природопользования, соответствующих принципам устойчивого развития биосферы и получении знаний об экологическом нормировании загрязнений окружающей среды, об экономических и юридических аспектах природоохранной деятельности в современных условиях.	2
Б1.М(Д) .Б.4.4	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
<b>Б1.М(Д)..Б.5</b>	<b>Модуль «Естественнонаучная подготовка»</b>	<b>47</b>
Б1.М(Д)..Б.5.1	Математика Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знаний о математических методах линейной и векторной алгебры и аналитической геометрии, применяемых для решения теоретических и практических задач; развитие навыков математического исследования прикладных вопросов и умения перевести задачу на математический язык, способности математического описания, анализа и оценки проблем и процессов в области профессиональной деятельности. Формирование основных понятий и навыков анализа явлений и процессов в условиях неопределенности.	5
Б1.М(Д)..Б.5.2	Неорганическая химия Целью освоения дисциплины является формирование знаний теоретических основ неорганической химии, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов	5
Б1.М(Д)..Б.5.3	Теория вероятностей и математическая статистика Целью освоения дисциплины является формирование у студентов специальных профессиональных знаний и вероятностно-статистического мышления, необходимых для успешной исследовательской, аналитической и прикладной работы в профессиональной области.	3
Б1.М(Д)..Б.5.4	Органическая химия Целью освоения дисциплины является формирование современных знаний, умений и навыков по органической химии для использования при решении профессиональных задач.	4
Б1.М(Д)..Б.5.5	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Целью освоения дисциплины является формирование современных знаний, умений и навыков по аналитической химии и физико-химическим методам анализа для использования при решении профессиональных задач.	3

Б1.М(Д)..Б.5.6	<p>Биохимия</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование современных знаний об организации метаболических процессов живых систем для использования свойств биологических систем при решении профессиональных задач.</p>	5
Б1.М(Д)..Б.5.7	<p>Физика</p> <p>Целью освоения дисциплины формирование знаний основных физических явлений, фундаментальных понятий, законов и теорий классической и современной физики, современной научной материально-технической базы</p>	6
Б1.М(Д)..Б.5.8	<p>Физическая и коллоидная химия</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знаний, позволяющих устанавливать взаимосвязи химических и физических явлений и прогнозировать их конечный результат, а также формирование на этой основе научного мировоззрения, способствующего освоению специальных дисциплин.</p>	3
Б1.М(Д)..Б.5.9	<p>Пищевая химия</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у студентов современных теоретических знаний химического состава пищевого сырья, готовых продуктов, строения и свойствах, слагающих их основных химических соединений, закономерностях превращений макро- и микронутриентов (белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ) при хранении продуктов питания и переработке пищевого сырья. В задачи дисциплины также входит изучение и освоение практических методов анализа и исследований пищевых систем и их компонентов. Изложение основ пищевой химии ставит своей целью наделить студента целостным представлением о возможностях практического использования химических, физико-химических и биотехнологических процессов и продукции в решении проблемы предотвращения дефицита продовольствия и создания высококачественных, биологически полноценных продуктов питания.</p>	5
Б1.М(Д)..Б.5.10	<p>Микробиология</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование знаний о мире микроорганизмов, особенностях их строения, роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p>	4
Б1.М(Д)..Б.5.11	<p>Пищевая микробиология</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование знаний особенностей отдельных групп микроорганизмов, наиболее распространенных в природе и имеющих значение в порче пищевого сырья и пищевых продуктов, получении ряда пищевых продуктов, их роли в распространении и возбуждении пищевых заболеваний.</p>	4
<b>Б1.М(Д).Б.6</b>	<b>Модуль «Инженерная подготовка»</b>	<b>18</b>
Б1.М(Д).Б.6.1	<p>Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм на основе графических моделей пространства, подготовка студентов к использованию компьютера при выполнении конструкторской документации.</p>	4

Б1.М(Д).Б.6.2	Прикладная механика Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в области прикладной механики, а также компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО	5
Б1.М(Д).Б.6.3	Электротехника и электроника Целью освоения дисциплины является формирование базовых знаний технолога, необходимых для его профессиональной деятельности, а также освоение методов анализа и расчета электрических и магнитных цепей, получение общего представления о теории электромагнитного поля.	3
Б1.М(Д).Б.6.4	Основы реологии пищевых масс Целью освоения дисциплины является формирование знаний и практических навыков по теоретическим основам реологии пищевых масс как. составной части науки физико-химической механики пищевых производств; - изучение основ структурообразования пищевых масс (продуктов), овладение современными методами определения реологических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	2
Б1.М(Д).Б.6.5	Теплотехника Целью освоения дисциплины является формирование знаний и практических навыков по получению, преобразованию, передаче и использованию тепловой энергии, а также правильный выбор и эксплуатация теплотехнического оборудования с максимальной экономией теплоэнергетических ресурсов и материалов, интенсификация технологических процессов.	4
<b>Б1.М(Д).Б.7</b>	<b>Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»</b>	<b>10</b>
Б1.М(Д).Б.7.1	Процессы и аппараты пищевых производств Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав технологических линий, обеспечивающих выпуск пищевых продуктов из растительного сырья.	5
Б1.М(Д).Б.7.2	Механизация и автоматизация технологических процессов Целью освоения дисциплины является формирование знаний и навыков о методах и средствах автоматизации технологических процессов пищевых производств, в том числе с использованием цифровых и нейросетевых технологий.	3
Б1.М(Д).Б.7.3	Промышленное строительство и инженерное оборудование Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знаний и навыков в области проектирования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил при проведении технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия, навыков принятия управленческих решений.	2
<b>Б1.М(Д).Б.8</b>	<b>Модуль «Технологическая подготовка»</b>	<b>16</b>

Б1.М(Д).Б.8.1	Растительное сырье в технологиях продуктов питания Целью освоения дисциплины является формирование системы профессиональных знаний в области технологий производства различных видов продуктов из сырья растительного происхождения, изучить свойства и качество пищевого сырья и готовых продуктов, определяющих характер и режимы проведения технологических процессов.	4
Б1.М(Д).Б.8.2	Пищевые и биологически активные добавки Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков анализа химического состава и свойств пищевых и биологически активных добавок, применяемых при производстве продуктов питания из растительного сырья согласно нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции.	4
Б1.М(Д).Б.8.3	Технологии продуктов питания из растительного сырья Целью освоения дисциплины является формирование знаний в области технологий производства различных видов продуктов из сырья растительного происхождения.	8
<b>Б1.М(Д).Б.9</b>	<b>Модуль «Управление качеством и безопасностью продукции»</b>	<b>6</b>
Б1.М(Д).Б.9.1	Экологическая и продовольственная безопасность Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний в области экологической и продовольственной безопасности и международным законодательством для использования в профессиональной деятельности.	2
Б1.М(Д).Б.9.2	Управление качеством продукции Целью освоения дисциплины является овладение знаниями в области теоретических основ обеспечения качества, ознакомление с отечественным и зарубежным опытом управления качеством продукции, изучение систем управления качеством, факторов, влияющих на их функционирование и развитие, а также показателей оценки и контроля деятельности таких систем.	2
Б1.М(Д).Б.9.3	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности Цель дисциплины: приобретение студентами знаний, умений и навыков в области стандартизации и метрологии и сертификации: принципы, правила, потребности, требования и нормы, обеспечивающие их профессиональную деятельность на пищевых предприятиях, включая метрологические службы, отделы стандартизации.	2
<b>Б1.М(Д).Б.10</b>	<b>Модуль «Экономика и управление пищевым производством»</b>	<b>14</b>
Б1.М(Д).Б.10.1	Экономика Целью освоения дисциплины является овладение студентами культурой экономического мышления, основными понятиями, принципами и концепциями экономической науки, основными Принципами экономического макроэкономических процессов и тенденций пищевой промышленности.	3

Б1.М(Д).Б.10.2	<p>Правоведение</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у студентов достаточного уровня правовой культуры, позволяющей эффективно трудиться в избранной области профессиональной деятельности, хорошо ориентироваться в правовых аспектах функционирования современного общества.</p>	2
Б1.М(Д).Б.10.3	<p>Производственный менеджмент и маркетинг</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знаний профессиональных компетенций в области производственного менеджмента и маркетинга, необходимых для принятия управленческих решений при работе на производственных предприятиях и в организациях.</p>	2
Б1.М(Д).Б.10.4	<p>Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Целью освоения дисциплины является овладение основами маркетинговой деятельности для дальнейшего использования полученных знаний и навыков в управлении хозяйственными системами разных уровней. Формирование профессиональных знаний по управлению на микроуровне определяется значением маркетинга в оптимизации управления хозяйствующим субъектом, повышении эффективности его рыночной деятельности. Что обеспечивает высокую конкурентоспособность предприятия в условиях рыночной экономики.</p>	5
Б1.М(Д).Б.10.5	<p>Бизнес-планирование и управление проектами (Project)</p> <p>Цель дисциплины заключается в изучении студентами набора средств подготовки и анализа бизнес-плана предприятия и компании, получении теоретических знаний и практических навыков, необходимых для использования методов и инструментов бизнес-планирования, приобретении навыков обоснования плановых решений по отдельным направлениям бизнес-планирования и изучении специфики бизнес-планирования в условиях России.</p>	2
<b>Б1.М(Д).Б.11</b>	<b>Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»</b>	<b>8</b>
Б1.М(Д).Б.11.1	<p>Информационно-телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Целью дисциплины является ознакомление обучающихся с основами современных информационно-коммуникационных, тенденциями их развития, в обучении обучающихся принципам построения информационных моделей, проведением анализа полученных результатов, применением современных информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	3
Б1.М(Д).Б.11.2	<p>Статистические методы анализа продукции</p> <p>Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности по практическому применению положений концепции всеобщего управления качеством для повышения качества выпускаемой продукции (услуг) и освоения статистических методов управления качеством.</p>	2

Б1.М(Д).Б.11.3	<p>Моделирование и оптимизация технологических процессов</p> <p>Целью изучения дисциплины является приобретение и усвоение студентами знаний в области моделирования технологических процессов, позволяющие проводить анализ и создавать математический модели для оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов.</p>	3
<b>Б1.М(Д).В</b>	Вариативная часть** Блока 1	
<b>Б1.М(Д).В.1</b>	<b>Введение в профессиональную деятельность</b>	3
Б1.М(Д).В.1.1	<p>Введение в технологию хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Целью дисциплины является формирование специализированных знаний в области научных основ и прогрессивной технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, современном оборудовании предприятий.</p>	2
Б1.М(Д).В.1.2	<p>Индустрия 4.0 в пищевой промышленности</p> <p>Целью дисциплины является формирование специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>	1
<b>Б1.М(Д).В.2</b>	<b>Технология и производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>	<b>27</b>
Б1.М(Д).В.2.1	<p>Основы биоконверсии растительного сырья</p> <p>Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучающихся профессиональных компетенций, направленных на использование глубоких специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло-и-массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья и направленных на свободное владение фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли хлебопекарного производства.</p>	4
Б1.М(Д).В.2.2	<p>Общая технология переработки зерна</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование знаний, современных умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования с учетом качества зерна, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.</p>	4
Б1.М(Д).В.2.3	<p>Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>Цель изучения дисциплины заключается в формировании студентами знаний, умений и навыков методов исследования сырья и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями технических регламентов и СТО.</p>	4

Б1.М(Д).В.2.4	<p>Технология хлеба</p> <p>Цель изучения дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии хлеба. Изучаются принципы технологической обработки растительного сырья с целью получения новых видов пищевых продуктов; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции.</p>	4
Б1.М(Д).В.2.5	<p>Технология макаронных изделий</p> <p>Цель изучения дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии макаронных изделий. Изучаются свойства растительного сырья с целью получения новых видов изделий; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; современные научные достижения в области разработки новых способов получения макаронных изделий повышенной пищевой ценности.</p>	2
Б1.М(Д).В.2.6	<p>Технология кондитерских изделий</p> <p>Цель изучения дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии кондитерских изделий. Изучаются свойства сырья для получения изделий функционального и специализированного назначения повышенной пищевой ценности, а также диетического назначения. Уделяется внимание влиянию основных факторов технологических процессов производства на качество кондитерских изделий с учетом современных научных достижений.</p>	4
<b>Б1.М(Д).В.2.ДВ.1</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>2</b>
Б1.М(Д).В.2.ДВ.1.1	<p>Биотехнологические основы хлебопекарного производства</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на разработку мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на основе теоретических знаний и практических навыков в области биотехнологических процессов производства, включающих изучение биохимических и микробиологических изменений растительного сырья в процессе переработки, а также формирование у обучающихся профессиональных компетенций, направленных на способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, и готовность обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</p>	2

Б1.М(Д).В.2.ДВ.1.2	<p>Научные основы хлебопекарного производства</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на основе теоретических знаний в области научных основ хлебопекарного производства и способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве хлебобулочных изделий, а также готовность обеспечивать качество хлеба в соответствии с требованиями нормативной документации.</p>	2
<b>Б1.М(Д).В.2.ДВ.2</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>3</b>
Б1.М(Д).В.2.ДВ.2.1	<p>Физико-химические основы кондитерского и макаронного производства</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся систему профессиональных знаний в области технологий производства различных видов продуктов из сырья растительного происхождения, изучить свойства и качество пищевого сырья и готовых продуктов, определяющих характер и режимы проведения технологических процессов. Задачи дисциплины – изучить основные виды сырья растительного происхождения, научные основы и содержание технологий его переработки в различных отраслях пищевой промышленности; овладеть фундаментальными понятиями о закономерностях протекания физико-химических, биохимических и микробиологических, теплофизических процессов.</p>	3
Б1.М(Д).В.2.ДВ.2.2	<p>Научные основы кондитерского и макаронного производства</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на совершенствование технологических процессов производства кондитерских и макаронных изделий на основе теоретических знаний в области научных основ их производства, способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве этих видов изделий, готовность обеспечивать качество продукции в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза..</p>	3
<b>Б1.М(Д).В.3</b>	<b>Управление качеством и безопасностью пищевой продукции</b>	<b>6</b>



Б1.М(Д).В.3.1	Производственный контроль на предприятиях отрасли Целью освоения дисциплины является формирование профессиональных компетенций, полученных на основе теоретических знаний и практических навыков в области технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, а также умение квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий с использованием современного приборного обеспечения для сокращения потерь пищевых веществ, обеспечения высокого качества готового продукта.	4
<b>Б1.М(Д).В.3.ДВ.1</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>2</b>
Б1.М(Д).В.3.ДВ.1.1	Техно-химический контроль производства Цель изучения дисциплины является формирование у студентов навыков, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, выполнения работ по осуществлению входного, технологического и приемочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции из растительного сырья.	2
Б1.М(Д).В.3.ДВ.1.2	Контроль технологического процесса производства Цель изучения дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний, необходимых для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством качества сырья и готовых хлебулочных, кондитерских и макаронных изделий.	2
<b>Б1.М(Д).В.4</b>	<b>Проектирование и оборудование технологических объектов</b>	<b>8</b>
Б1.М(Д).В.4.1	Технологическое оборудование предприятий отрасли Целью освоения дисциплины является формирование знаний в области технологического оборудования, осуществляющего обработку пищевых продуктов из растительного сырья, правильная и безопасная эксплуатация которого возможна при знании принципов работы, конструкций, технических и технологических возможностей данного вида техники.	4
Б1.М(Д).В.4.2	Проектирование предприятий отрасли Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, направленных на формирование способности владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, способности к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов. Обучающиеся получают навыки применять инженерные знания для разработки и реализации технологических проектов по производству продуктов питания из растительного сырья и способности формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации при проектировании и технологической подготовке производства.	4
<b>Б2.П</b>	<b>Блок 2 «Практика»</b>	
<b>Б2.П.Б</b>	<b>Обязательная часть Блока 2</b>	
<b>Б2.П.Б.1</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>6</b>

Б2.П.Б.1.1	<p>Ознакомительная практика</p> <p>Ознакомительная практика проходит на пищевых предприятиях в соответствии с выбранной образовательной программой. История предприятия, ассортимент выпускаемой продукции. Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с индивидуальным заданием. В рамках выполнения индивидуального задания необходимо изучить ассортимент выпускаемой продукции, описать качество в соответствии с нормативной документацией, продовольственное сырье для его производства, условия и сроки хранения. Провести товароведческую оценку пищевого продукта, реализуемого в торговых сетях (целостность упаковки, дизайн, маркировка).</p>	3
Б2.П.Б.1.2	<p>Технологическая практика</p> <p>Работа в цехах предприятия: изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных ее участков. Изучение норм расходов сырья и материалов, составление материальных расчетов для одного наименования пищевой продукции. Работа в производственной лаборатории: ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценки качества продукции, ведением журналов контроля качества. Изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля.</p>	3
<b>Б2.П.Б.2</b>	<b><i>Производственная практика</i></b>	<b>15</b>
Б2.П.Б.2.1	<p>Технологическая практика</p> <p>Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на пищевом предприятии, Разработка рациональной технологической схемы производства для одного наименования продукции. Ознакомление с ассортиментом сырья, перечнем предприятий-поставщиков, правилами приемки, условиями и сроками хранения, правилами оформления документов. Составление схемы входного контроля для сырья, основных и вспомогательных материалов для одного наименования пищевой продукции.</p>	6
Б2.П.Б.2.2	<p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Составление программно-методологической схемы исследования. Проведение всех этапов экспериментальной части научно-исследовательской работы в соответствии с тематикой ВКР. Ознакомление с правилами оформления и размещения публикаций; способами анализа публикационной активности.</p>	3
Б2.П.Б.2.3	<p>Преддипломная практика</p> <p>Подготовка разделов выпускной квалификационной работы.</p>	6
<b>Б2.П.В</b>	<b><i>Вариативная часть** Блока 2</i></b>	
<b>Б2.Б</b>	<b>Базовая часть</b>	
<b>Б3</b>	<b>Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»</b>	
Б3.ГИА	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации)</p>	3

<b>БЗ.ГИА.1</b>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Порядок проведения защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации образовательной организацией. Работа государственной экзаменационной комиссии проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса.	6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>240</b>
<b>ФТД.В</b>	<b>Факультативы, часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	
<b>ФТД.1</b>	Адаптивные технологии при обучении лиц с ОВЗ Целью освоения дисциплины является формирование у студентов с ОВЗ навыков, необходимых для успешной интеграции в образовательную среду вуза.	1
<b>ФТД.2</b>	Электронно-образовательная среда ТвГУ Целью освоения дисциплины является совершенствование имеющихся и получение новых компетенций по использованию электронной информационно-образовательной среды образовательной организации при реализации образовательной программы, необходимых для повышения профессионального уровня.	1
<b>ФТД.3</b>	Лидерство и эффективная коммуникация Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся знаний в области лидерства и коммуникации, умений применения этих знаний на практике, практика самостоятельного разрешения ситуаций коммуникаций в бизнесе.	1
<b>ФТД.4</b>	Профессиональный диалог с работодателем Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций ведения бизнеса.	3
<b>ФТД.5</b>	Техническая графика Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся конструктивно-геометрического мышления на основе графических моделей пространства, подготовка студентов к использованию компьютера при выполнении конструкторской документации.	1

### 5.5. Государственная итоговая аттестация (см. Приложение 4)

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы. ГИА имеет целью определить уровень сформированности компетенций обучающихся, определенных образовательной организацией совместно с работодателями – заказчиками кадров. Для проверки уровня подготовленности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности разрабатываются «Требования к ВКР» по направлению подготовки.

Требования к выпускной квалификационной работе приводятся в Приложении 4.

По решению Ученого совета вуза государственный экзамен не проводится (протокол №6 от 27.01.2016)

## 5.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе

Год набора 2021

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (основное место работы: штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель; по договору ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки по дисциплинам (модулям), практикам, ГИА	
							Контактная работа	
							количество часов	доля ставки
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Кудряшова Наталья Александровна	штатный	должность: ст. преподаватель ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	-Процессы и аппараты пищевых производств - Современные биотехнологии сертифицированных продуктов питания - Технологическое оборудование отрасли - Экономика и управление производством	Высшее; Тверской государственный университет. Специальность - Химия; Квалификация - ХИМИК Диплом серия ВСГ 0978516 Квалификация Преподаватель Диплом серия ППК 065314 Тверской государственный технический университет. Специальность – бухгалтерский учёт, анализ и аудит; Квалификация – ЭКОНОМИСТ Диплом серия ВСГ 3673317 АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации», г. Пенза	-Удостоверение о повышении квалификации №692407544132 от 16.11.2020, «Современные физико-химические методы исследования», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Удостоверение о повышении квалификации № 14 0087030 от 30.12.2013, «Контрактная система в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 144 часа, АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации», г. Пенза	454,1	0,55

					Программа профессиональной переподготовки – Контрактная система в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд Квалификация – «Контрактный управляющий» Диплом 14 028240			
2.	Сульман Михаил Геннадьевич	по договору ГПХ	должность: Заместитель проректора по научной работе ТвГТУ ученая степень: д.х.н. ученое звание: профессор	-ГИА (председатель)	Высшее, Калининский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, Специальность – Автоматизация технологических процессов и производств Квалификация – инженер по автоматизации Диплом серия ЛВ №323004. Диплом доктора наук Серия ДК № 007053		23,25	0,03
3.	Виноградова Елена Григорьевна	по договору ГПХ	должность: зав. лабораторией ВНИИ Льна г. Торжок, ученая степень: к.б.н. ученое звание: отсутствует	-Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов; - Генномодифицированные продукты питания; - Производственная практика (преддипломная практика);	Высшее, Калининский сельскохозяйственный институт, Специальность- агрономия, Квалификация – ученый агроном. Диплом серия ЛВ №258279. Диплом кандидата наук серия КТ № 007461.	Работник профильной организации  - Удостоверение о повышении квалификации № 692407397063 от 12.07.2018, «Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной	204,7	0,27

				-Руководство ВКР; -ГИА		организации высшего образования», 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"		
4.	Габлина Татьяна Васильевна	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.фил.н. ученое звание: доцент	-Русский язык и культура речи	Высшее. Тверской государственный университет. Специальность: Русский язык и литература. Квалификация: Филолог. Преподаватель русского языка и литературы. Диплом УВ № 022812 Диплом кандидата наук серия КТ № 052153. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 003065.	- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396596 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692403420231 от 28.03.2016, "Технологии оценки компетенций", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"	18,25	0,021
5.	Рыжков Юрий Анатольевич	штатный	должность: зав.кафедрой ученая степень: к.х.н. ученое звание: доцент		Высшее, Калининский государственный университет. Специальность – Химия. Квалификация – Химик. Преподаватель Диплом серия РВ №595430. Диплом кандидата наук Серия КТ №000135 Аттестат доцента	-Удостоверение о повышении квалификации № 692407544141 от 16.11.2020, «Современные физико-химические методы исследования», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»	695,35	1,0

					Серия ДЦ № 019963	<p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407395456 от 24.04.2018, «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692405763870 от 26.03.2018, «Создание электронных учебных пособий», 50 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692403420445 от 26.04.2016, «Компьютерные технологии интеллектуального анализа данных в естественнонаучных, социальных и гуманитарных областях знаний», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396463 от 25.05.2018, «использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной</p>		
--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--

						информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования», 24 часа, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»		
6.	Сипейкин Александр Викторович	штатный	должность: доцент ученая степень: к.и.н. ученое звание: отсутствует	-История	Высшее, ТвГУ, Магистр истории. Преподаватель высшей школы. Диплом серия АМВ №0004405. Диплом кандидата наук серия КТ №081016.	- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396545 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692405764025 от 01.11.2017, "Технологии оценки компетенций", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"	56,50	0,066
7.	Торская Алла Николаевна	штатный	должность-старший преподаватель; ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует		Высшее, Калининский государственный университет. Специальность – Экономика труда; Квалификация - Экономист		167,45	0,20



					<p>Диплом серия КВ №540191.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Товарный менеджмент и экспертиза товаров» №692405762498</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика и управление в отраслях народного хозяйства» №692407397507</p>			
8.	Калиниченко Ульяна Евгеньевна	штатный	<p>должность: ассистент;</p> <p>ученая степень: отсутствует</p> <p>ученое звание: отсутствует</p>	<p>-Физическая культура и спорт;</p> <p>-Элективные курсы по физической культуре и спорту/Адаптивная физическая культура</p>	<p>Высшее Тверской государственный университет, специалитет</p> <p>Специальность: 032101.65 Физическая культура и спорт</p> <p>Квалификация: Специалист по физической культуре и спорту. Диплом серия 106924 №0434968.</p>	<p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763770 от 26.03.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение рег. № 00105 от 25.02.2015 г. об обучении по программе: Оказание первой помощи пострадавшим на производстве, 40 часов, АНОН ДПО Учебно-консалтинговый центр "Лицей".</p>	357,50	0,397
9.	Сучкова Ольга Владимировна	штатный	<p>должность: доцент</p>	-Психология	<p>Высшее, Специальность - Психология. Квалификация –</p>	<p>- Удостоверение о повышении квалификации №692407396537 от</p>	54,25	0,063

			учен. степень: к.псих.н. учен. звание: отсутствует		Психолог. Преподаватель Диплом серия ВСВ №0670505. Диплом кандидата наук серия ДКН №088690.	25.05.2018, "Использование средств информационно- коммуникационных технологий в электронной информационно- образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692405763555 от 27.12.2017, "Инновационные образовательные технологии в процессе преподавания психологии", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692402382123 от 28.05.2015, "Современные вопросы гуманитарного образования", 24 часа, ФГБОУ ВО " Тверской государственный университет"		
10.	Пономарёва Инна Владимировна	штатный	должность: доцент ученая степень: к.фил.н	-Иностранный язык	Высшее; Специальность – Квалификация Филолог.	-Удостоверение о повышении квалификации № 692407395539 от 24.04.2018, "Оказание		

			ученое звание: отсутствует		Преподаватель. Переводчик.	<p>первой помощи" ФГБОУ ВО "тверской государственный университет", 16 часов.</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692407396515 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763615 от 23.01.2018, "Теория и практика деловой коммуникации на иностранном языке (дидактический аспект)", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692402273149 от 30.01.2015, "Программно-</p>		
--	--	--	-------------------------------	--	-------------------------------	--	--	--

						методическое обеспечение профессионально-ориентированной подготовки по иностранному языку студентов нелингвистических направлений", 72 часа, ФГБОУ ВПО "Тверской государственный университет"; ФГБОУ ВПО "Тверской государственный университет", 2012 г.		
11.	Лихуша Павел Сергеевич	штатный	должность: старший преподаватель; учен. степень: отсутствует учен. звание: отсутствует	-Основы общей и неорганической химии; -Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания; -Органическая химия; -Биохимия; -Современные методы анализа продовольственного сырья; -Пищевая химия; -Информатика; -Инженерная и компьютерная графика; -Введение в технологию продуктов питания; -Безопасность продовольственного	Высшее, магистратура Направление подготовки: Химия Квалификация: Магистр химии. Диплом серия ВМА № 0032502.	- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396500 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  - Удостоверение о повышении квалификации № 692407395497 от 24.04.2018, «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;	765,35	1,0

			<p>о сырья и продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ферменты в пищевой промышленности;</li> <li>-Экспертиза безопасности продуктов питания;</li> <li>-Виды загрязнения сырья и пищевых продуктов;</li> <li>-Реология сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>-Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>-Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>-Основы математического моделирования технологических процессов;</li> <li>- Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная));</li> <li>- Производственная практика (преддипломная практика);</li> <li>-Руководство ВКР.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407397485 от 19.10.2018, «Концептуальные, содержательные и технологические основы образования для устойчивого развития в вузе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;</li> <li>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196766 от 11.12.2017, "Организация образовательного процесса при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ в образовательных организациях общего, среднего профессионального и высшего образования", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</li> <li>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196670 от 11.04.2017, "Интерактивные образовательные технологии", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</li> </ul>		
--	--	--	--	--	---	--	--

12.	Парфентьева Наталья Владимировна	штатный	должность: доцент ученая степень: к.б.н. ученое звание: отсутствует	- Производственная практика (преддипломная практика); -Руководство ВКР.	Высшее, Магистр химии по направлению «Химия» Диплом серия ВМА №0032501. Диплом кандидата наук серия ДКН №149108.	- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396501 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"; -Удостоверение о повышении квалификации № 692405763868 от 26.03.2018, "Создание электронных учебных пособий", 50 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"  - Удостоверение о повышении квалификации № 692407395499 от 24.04.2018, «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;	489,3	0,6
13.	Бородин Дмитрий Юрьевич	штатный	должность: ст. преподаватель; ученая степень: отсутствует	-Социология	Высшее. Специальность –	-Удостоверение о повышении квалификации № 692407396835 от 25.05.2018,		

			ученое звание: отсутствует		Квалификация - Учитель истории и английского языка. Магистр (2015 г.).	"Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Диплом магистра 107704 0002483 от 14.04.2015, магистр по направлению подготовки 38.04.02 Менеджмент, 790 часов, ФГАОУ ВПО "Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики", г. Москва; ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет" 2014 год.		
14.	Ушаков Сергей Иванович	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.в.н ученое звание: доцент	-Математика; -Физика; -Информатика; -Инженерная и компьютерная графика; -Экономика; -Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков	Высшее, Специальность - радиотехнические средства; Квалификация-военный радиоинженер Диплом серия ШВ №299691. Специальность - Менеджмент организации Квалификация – Менеджер Диплом серия КА №05038. Диплом кандидата наук серия КТ №067728.	-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763864 от 23.04.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации ", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет  -Удостоверение о повышении квалификации	632,4	0,8

				<p>научно-исследовательской деятельности);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Системы менеджмента безопасности пищевой продукции;</li> <li>-Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая));</li> <li>-Экономика и управление производством;</li> <li>- Производственная практика (преддипломная практика);</li> <li>-Руководство ВКР;</li> <li>-ГИА</li> </ul>	<p>Аттестат доцента серия ДЦ №033304.</p>	<p>№ 692402272987 от 12.03.2015, "Технологии оценки компетенций", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</p>		
15.	Петросян Юлия Станиславовна	штатный	<p>должность: доцент;</p> <p>ученая степень: к.ф.н</p> <p>ученое звание: доцент</p>	-Философия	<p>Высшее, Специальность: Квалификация - Философ. Преподаватель философии.</p>	<p>-Удостоверение о повышении квалификации регистрационный № у-239/вн от 14.04.2018 года " Философия и методология научного познания", 36 часов ФГАОУ ДПО АПК и ППРО</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 6924057396235 от 30.04.2018, "Использование сервисов</p>		



						<p>электронно-образовательной среды ТвГУ", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692407395529 от 24.04.2018, "Оказание первой помощи", 16 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763786 от 26.03.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации от 2015, "Актуальные проблемы философии образования", 72 часа, ФГАОУ ДПО "Академия повышения квалификации и профессиональной</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>переподготовки работников образования";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации от 2015, "История отечественной философии: методологические проблемы историко-философского исследования и преподавания курса", 72 часа, ФГАОУ ДПО "Академия повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования"</p>		
16.	Шверина Ольга Викторовна	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.б.н ученое звание: отсутствует	-Безопасность жизнедеятельности	Высшее. Специальность - Биология. Квалификация – Биолог. Преподаватель. Диплом серия ДВС №0679905. Диплом кандидата наук серия ДКН 038081.	<p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763690 от 12.02.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196677 от 11.04.2017, "Интерактивные образовательные технологии", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской</p>	51,25	0,060

						государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692402272988 от 12.03.2015, "Технологии оценки компетенций", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"		
17.	Косарева Наталья Петровна	штатный	должность: ст. преподаватель; ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	-Безопасность жизнедеятельности	Высшее, Квалификация - Врач-стоматолог	-Удостоверение о повышении квалификации регистрационный номер № 23101 от 10.07.2020 года " Подготовка населения в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций", 72 часа Институт развития МЧС России Академии гражданской защиты МЧС России.  -Удостоверение о повышении квалификации № 692407396504 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской		

						<p>государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 420 от 06.06.2018 года " Охрана труда для руководителей и специалистов организаций", 40 часов, АНО ДПО Учебный центр по охране труда "АНАЛИТИКА ТРУД"</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196666 от 11.04.2017, "Интерактивные образовательные технологии", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации от 2015, "Обучение населения по гражданской обороне и защите от чрезвычайных ситуаций", 72 часа, Институт развития МЧС России Академии гражданской защиты МЧС России;</p>		
18.	Карасева Елена Николаевна	по договору ГПХ	должность: преподаватель специальных дисциплин	-Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий;	Высшее, Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, г.	Работник профильной организации - Удостоверение о повышении квалификации	178,25	0,21

			Тверского Торгово- экономическог о колледжа (ГБОУ СПО ТТЭК) ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	- Производственная практика (преддипломная практика); -Руководство ВКР.	Москва, Специальность - Инженер-технолог хлебобулочного, кондитерского производства Диплом серия МБ №198061.	№ 692407397309 от 10.08.2018, «Использование средств информационно- коммуникационных технологий в электронной информационно- образовательной среде образовательной организации высшего образования», 24 часа, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Повышение квалификации по программе «Профессиональные модули ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке», «ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий», 72 часа, ОАО «Волжский пекарь»		
19.	Репин Андрей Анатольевич	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.ф.-м.н. ученое звание: отсутствует	-Электротехника и электроника	Высшее. Специальность - Физика; Квалификация – Физик Диплом серия АВС №0101677. Диплом кандидата наук серия КТ №131656.	- Удостоверение о повышении квалификации №692407396436 от 25.05.2018, "Использование средств информационно- коммуникационных технологий в электронной информационно- образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";	62,95	0,08

						<p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763531 от 15.12.2017, "Использование сервисов электронно-образовательной среды ТвГУ", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 690000021187 от 17.03.2017, "Использование результатов ЕГЭ-2016 в работе экспертов в контексте развития региональной системы оценки качества образования по предмету "Физика", 36 часов, ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей</p>		
20.	Алексеева Людмила Владимировна	штатный	должность: профессор; ученая степень: д.б.н. ученое звание: профессор	-Пищевая микробиология; -Пищевая химия	Высшее. Калининский сельскохозяйственный институт Специальность - зоотехния; Квалификация – зооинженер Диплом серия Г-1 №.437613 Диплом доктора наук серия ДДН №.002916 Аттестат профессора	-Диплом о профессиональной переподготовке № 692400723305 от 27.06.2019, "Преподаватель высшей школы", 252 часа, ФГБОУ ВО "Тверская государственная сельскохозяйственная академия"; -Удостоверение о повышении квалификации	323,15	0,5

					Серия ПР № 044875	№ 692407597144 от 22.01.2020, «Психолого-педагогические основы инклюзивного образования в ВУЗе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверская государственная сельскохозяйственная академия»;  -Удостоверение о повышении квалификации № 691801222234 от 26.12.2019, «Использование ЭИОС, ЭБС и средств ИКТ при реализации образовательных программ в соответствии с требованиями ФГОС», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверская государственная сельскохозяйственная академия»;		
21.	Брославская Марина Николаевна	По договору ГПХ	должность: ст. преподаватель; ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	- Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов	Высшее, Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза Специальность – Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Квалификация – Товаровед высшей квалификации Диплом серия РВ №426719	Диплом о профессиональной переподготовке Серия ПП № 600771 от 09.06.2004 «Педагогическая переподготовка», «Московский университет потребительской кооперации»	208,7	0,25куа

22.	Бондарчук Андрей Феофанович	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.т.н. ученое звание: доцент	-Прикладная механика -Тепло- и хладотехника -Детали машин и основы конструирования	Высшее, Калининский политехнический институт Специальность – автоматизация и комплексная механизация химико-технологических процессов Квалификация – инженер-электромеханик по автоматизации Диплом серия Щ № 966076 Диплом кандидата наук Серия ТН №053481 Аттестат доцента Серия ДЦ № 023525	-Диплом профессиональной переподготовке Серия ППЕ № 021345 от 01.12.2013, «Менеджмент», филиал ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургского государственного экономического университета» в г. Твери - Диплом профессиональной переподготовке Серия ПП-3 № 043553 от 06.07.2013, «Менеджер социальной сферы», Российский государственный социальный университет	372,45	0,46
23.	Ущаповский Игорь Валентинович	По договору ГПХ	должность: заместитель директора по научной работе ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур» ученая степень: к.б.н. ученое звание:	-ГИА	Высшее, Бурятский государственный педагогический институт Специальность – биология Квалификация – Биолог. Преподаватель биологии и химии Диплом кандидата наук Серия БА № 024873		19,5	0,025
24.	Новикова Татьяна Александровна	по договору ГПХ	Должность: начальник производственной лаборатории ЗАО «Хлеб» г. Тверь; ученая степень: отсутствует; ученое звание: отсутствует	-ГИА	Высшее, ТГТУ, Специальность – Экономист менеджер Диплом серия ВСВ №0835885.	Работник профильной организации	19,5	0,025



25.	Вдовенко Анатолий Анатольевич	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.э.н. ученое звание: доцент	-Экономика	Высшее, Квалификация экономист	- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396813 от 25.05.2018, "Использование средств информационно- коммуникационных технологий в электронной информационно- образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692407395858 от 24.04.2018, "Оказание первой помощи", 16 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692403420250 от 05.04.2016, "Технологии оценки компетенций", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении		
-----	-------------------------------------	---------	--	------------	--------------------------------------	---	--	--

						квалификации № 692402273258 от 10.04.2015, "Общекультурная компетенция как личностная характеристика преподавателя высшей школы", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

**Год набора 2022**

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (основное место работы: штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель; по договору ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки по дисциплинам (модулям), практикам, ГИА	
							Контактная работа	
							количес тво часов	доля ставки
1	2	3	4	5	6	7	8	9
26.	Кудряшова Наталья Александровна	штатный	должность: ст. преподаватель ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	-Процессы и аппараты пищевых производств - Современные биотехнологии сертифицированны х продуктов питания - Технологическое оборудование отрасли -Экономика и управление производством	Высшее; Тверской государственный университет. Специальность - Химия; Квалификация - ХИМИК Диплом серия ВСГ 0978516 Квалификация Преподаватель Диплом серия ППК 065314 Тверской государственный	-Удостоверение о повышении квалификации №692407544132 от 16.11.2020, «Современные физико-химические методы исследования», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Удостоверение о повышении квалификации № 14 0087030 от	454,1	0,55

					<p>технический университет.          Специальность – бухгалтерский учёт, анализ и аудит;          Квалификация – ЭКОНОМИСТ          Диплом серия ВСГ 3673317          АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации», г. Пенза          Программа профессиональной переподготовки – Контрактная система в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд          Квалификация – Контрактный управляющий»          Диплом 14 028240</p>	<p>30.12.2013, «Контрактная система в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 144 часа, АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации», г. Пенза</p>		
27.	Сульман Михаил Геннадьевич	по договору ГПХ	<p>должность: Заместитель проректора по научной работе ТвГТУ          ученая степень: д.х.н.          ученое звание: профессор</p>	-ГИА (председатель)	<p>Высшее, Калининский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт,          Специальность – Автоматизация технологических процессов и производств          Квалификация – инженер по автоматизации          Диплом серия ЛВ №323004.          Диплом доктора наук Серия ДК № 007053</p>		23,25	0,03

28.	Виноградова Елена Григорьевна	по договору ГПХ	должность: зав. лабораторией ВНИИ Льна г. Торжок, ученая степень: к.б.н. ученое звание: отсутствует	-Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов; - Генномодифицированные продукты питания; - Производственная практика (преддипломная практика); -Руководство ВКР; -ГИА	Высшее, Калининский сельскохозяйственный институт, Специальность- агрономия, Квалификация – ученый агроном. Диплом серия ЛВ №258279. Диплом кандидата наук серия КТ № 007461.	Работник профильной организации  - Удостоверение о повышении квалификации № 692407397063 от 12.07.2018, «Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования», 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"	204,7	0,27
29.	Габлина Татьяна Васильевна	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.фил.н. ученое звание: доцент	-Русский язык и культура речи	Высшее. Тверской государственный университет. Специальность: Русский язык и литература. Квалификация: Филолог. Преподаватель русского языка и литературы. Диплом УВ № 022812 Диплом кандидата наук серия КТ № 052153. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 003065.	- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396596 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692403420231 от 28.03.2016, "Технологии оценки компетенций", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской	18,25	0,021

						государственный университет"		
30.	Рыжков Юрий Анатольевич	штатный	должность: зав.кафедрой ученая степень: к.х.н. ученое звание: доцент		Высшее, Калининский государственный университет. Специальность – Химия. Квалификация – Химик. Преподаватель Диплом серия РВ №595430. Диплом кандидата наук Серия КТ №000135 Аттестат доцента Серия ДЦ № 019963	-Удостоверение о повышении квалификации № 692407544141 от 16.11.2020, «Современные физико-химические методы исследования», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Удостоверение о повышении квалификации № 692407395456 от 24.04.2018, «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Удостоверение о повышении квалификации № 692405763870 от 26.03.2018, «Создание электронных учебных пособий», 50 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Удостоверение о повышении квалификации № 692403420445 от 26.04.2016, «Компьютерные технологии интеллектуального анализа данных в естественнонаучных,	695,35	1,0

						<p>социальных и гуманитарных областях знаний», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396463 от 25.05.2018, «использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования», 24 часа, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»</p>		
31.	Сипейкин Александр Викторович	штатный	<p>должность: доцент</p> <p>ученая степень: к.и.н.</p> <p>ученое звание: отсутствует</p>	-История	<p>Высшее, ТвГУ, Магистр истории. Преподаватель высшей школы.</p> <p>Диплом серия АМВ №0004405.</p> <p>Диплом кандидата наук серия КТ №081016.</p>	<p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396545 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405764025 от</p>	56,50	0,066

						01.11.2017, "Технологии оценки компетенций", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"		
32.	Торская Алла Николаевна	штатный	должность-старший преподаватель; ученая степень: отсутствует; ученое звание: отсутствует		Высшее, Калининский государственный университет. Специальность – Экономика труда; Квалификация - Экономист Диплом серия КВ №540191. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Товарный менеджмент и экспертиза товаров» №692405762498 Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика и управление в отраслях народного хозяйства» №692407397507		167,45	0,20
33.	Калиниченко Ульяна Евгеньевна	штатный	должность: ассистент; ученая степень: отсутствует; ученое звание: отсутствует	-Физическая культура и спорт; -Элективные курсы по физической культуре и спорту/Адаптивная физическая культура	Высшее Тверской государственный университет, специалитет Специальность: 032101.65 Физическая культура и спорт Квалификация: Специалист по физической культуре и спорту. Диплом серия 106924 №0434968.	-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763770 от 26.03.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";	357,50	0,397

						-Удостоверение рег. № 00105 от 25.02.2015 г. об обучении по программе: Оказание первой помощи пострадавшим на производстве, 40 часов, АНОН ДПО Учебно-консалтинговый центр "Лицей".		
34.	Сучкова Ольга Владимировна	штатный	должность: доцент учен. степень: к.псих.н. учен. звание: отсутствует	-Психология	Высшее, Специальность - Психология. Квалификация – Психолог. Преподаватель Диплом серия ВСВ №0670505. Диплом кандидата наук серия ДКН №088690.	- Удостоверение о повышении квалификации №692407396537 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692405763555 от 27.12.2017, "Инновационные образовательные технологии в процессе преподавания психологии", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении	54,25	0,063



						<p>квалификации № 692402382123 от 28.05.2015, "Современные вопросы гуманитарного образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</p>		
35.	Пономарёва Инна Владимировна	штатный	<p>должность: доцент ученая степень: к.фил.н ученое звание: отсутствует</p>	-Иностранный язык	<p>Высшее; Специальность – Квалификация – Филолог. Преподаватель. Переводчик.</p>	<p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692407395539 от 24.04.2018, "Оказание первой помощи" ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет", 16 часов.</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692407396515 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763615 от 23.01.2018, "Теория и практика деловой</p>		

						<p>коммуникации на иностранном языке (дидактический аспект)", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692402273149 от 30.01.2015, "Программно-методическое обеспечение профессионально-ориентированной подготовки по иностранному языку студентов нелингвистических направлений", 72 часа, ФГБОУ ВПО "Тверской государственный университет"; ФГБОУ ВПО "Тверской государственный университет", 2012 г.</p>		
36.	Лихуша Павел Сергеевич	штатный	<p>должность: старший преподаватель;</p> <p>учен. степень: отсутствует</p> <p>учен. звание: отсутствует</p>	<p>-Основы общей и неорганической химии;</p> <p>-Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания;</p> <p>-Органическая химия;</p> <p>-Биохимия;</p> <p>-Современные методы анализа</p>	<p>Высшее, магистратура</p> <p>Направление подготовки: Химия</p> <p>Квалификация: Магистр химии. Диплом серия ВМА № 0032502.</p>	<p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396500 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской</p>	765,35	1,0

			<p>продовольственног о сырья; -Пищевая химия; -Информатика; -Инженерная и компьютерная графика; -Введение в технологию продуктов питания; -Безопасность продовольственног о сырья и продуктов питания; -Ферменты в пищевой промышленности; -Экспертиза безопасности продуктов питания; -Виды загрязнения сырья и пищевых продуктов; -Реология сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; -Физико- химические основы и общие принципы переработки растительного сырья; -Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья; -Основы математического моделирования технологических процессов;</p>		<p>государственный университет";</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407395497 от 24.04.2018, «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407397485 от 19.10.2018, «Концептуальные, содержательные и технологические основы образования для устойчивого развития в вузе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196766 от 11.12.2017, "Организация образовательного процесса при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ в образовательных организациях общего, среднего профессионального и высшего образования", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской</p>	
--	--	--	---	--	--	--

				<p>- Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная));</p> <p>- Производственная практика (преддипломная практика);</p> <p>-Руководство ВКР.</p>		<p>государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196670 от 11.04.2017, "Интерактивные образовательные технологии", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</p>		
37.	Парфентьева Наталья Владимировна	штатный	<p>должность: доцент</p> <p>ученая степень: к.б.н.</p> <p>ученое звание: отсутствует</p>	<p>- Производственная практика (преддипломная практика);</p> <p>-Руководство ВКР.</p>	<p>Высшее, Магистр химии по направлению «Химия»</p> <p>Диплом серия ВМА №0032501.</p> <p>Диплом кандидата наук серия ДКН №149108.</p>	<p>- Удостоверение о повышении квалификации № 692407396501 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763868 от 26.03.2018, "Создание электронных учебных пособий", 50 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</p> <p>- Удостоверение о повышении квалификации</p>	489,3	0,6

						№ 692407395499 от 24.04.2018, «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;		
38.	Бородин Дмитрий Юрьевич	штатный	должность: ст. преподаватель; ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	-Социология	Высшее. Специальность – Квалификация - Учитель истории и английского языка. Магистр (2015 г.).	-Удостоверение о повышении квалификации № 692407396835 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Диплом магистра 107704 0002483 от 14.04.2015, магистр по направлению подготовки 38.04.02 Менеджмент, 790 часов, ФГАОУ ВПО "Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики", г. Москва; ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет" 2014 год.		
39.	Ушаков Сергей Иванович	штатный	должность: доцент;	-Математика; -Физика;	Высшее, Специальность - радиотехнические	-Удостоверение о повышении квалификации	632,4	0,8

			<p>ученая степень: к.в.н ученое звание: доцент</p>	<p>-Информатика; -Инженерная и компьютерная графика; -Экономика; -Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности); -Системы менеджмента безопасности пищевой продукции; -Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)); -Экономика и управление производством; - Производственная практика (преддипломная практика); -Руководство ВКР; -ГИА</p>	<p>средства; Квалификация-военный радиоинженер Диплом серия ШВ №299691. Специальность - Менеджмент организации Квалификация – Менеджер Диплом серия КА №05038. Диплом кандидата наук серия КТ №067728. Аттестат доцента серия ДЦ №033304.</p>	<p>№ 692405763864 от 23.04.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации ", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет  -Удостоверение о повышении квалификации № 692402272987 от 12.03.2015, "Технологии оценки компетенций", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</p>		
40.	Петросян Юлия Станиславовна	штатный	<p>должность: доцент; ученая степень: к.ф.н</p>	<p>-Философия</p>	<p>Высшее, Специальность:</p>	<p>-Удостоверение о повышении квалификации регистрационный № у-</p>		

			ученое звание: доцент		<p>Квалификация - Философ. Преподаватель философии.</p> <p>239/вн от 14.04.2018 года " Философия и методология научного познания", 36 часов ФГАОУ ДПО АПК и ППРО</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 6924057396235 от 30.04.2018, "Использование сервисов электронно- образовательной среды ТвГУ", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692407395529 от 24.04.2018, "Оказание первой помощи", 16 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763786 от 26.03.2018, "Работа преподавателя в электронно- образовательной среде образовательной организации", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской</p>		
--	--	--	--------------------------	--	--	--	--

						<p>государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации от 2015, "Актуальные проблемы философии образования", 72 часа, ФГАОУ ДПО "Академия повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации от 2015, "История отечественной философии: методологические проблемы историко-философского исследования и преподавания курса", 72 часа, ФГАОУ ДПО "Академия повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования"</p>		
41.	Шверина Ольга Викторовна	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.б.н ученое звание: отсутствует	-Безопасность жизнедеятельности	Высшее. Специальность - Биология. Квалификация – Биолог. Преподаватель. Диплом серия ДВС №0679905. Диплом кандидата наук серия ДКН 038081.	-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763690 от 12.02.2018, "Работа преподавателя в электронно-образовательной среде образовательной организации", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской	51,25	0,060



						<p>государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196677 от 11.04.2017, "Интерактивные образовательные технологии", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692402272988 от 12.03.2015, "Технологии оценки компетенций", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"</p>		
42.	Косарева Наталья Петровна	штатный	должность: ст. преподаватель; ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	-Безопасность жизнедеятельности	Высшее, Квалификация - Врач-стоматолог	<p>-Удостоверение о повышении квалификации регистрационный номер № 23101 от 10.07.2020 года " Подготовка населения в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций", 72 часа Институт развития МЧС России Академии гражданской защиты МЧС России.</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации №</p>		

						<p>692407396504 от 25.05.2018, "Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 420 от 06.06.2018 года " Охрана труда для руководителей и специалистов организаций", 40 часов, АНО ДПО Учебный центр по охране труда "АНАЛИТИКА ТРУД"</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692404196666 от 11.04.2017, "Интерактивные образовательные технологии", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации от 2015, "Обучение населения по</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						гражданской обороне и защите от чрезвычайных ситуаций", 72 часа, Институт развития МЧС России Академии гражданской защиты МЧС России;		
43.	Карасева Елена Николаевна	по договору ГПХ	должность: преподаватель специальных дисциплин Тверского Торгово-экономического колледжа (ГБОУ СПО ТТЭК) ученая степень: отсутствует ученое звание: отсутствует	-Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий; - Производственная практика (преддипломная практика); -Руководство ВКР.	Высшее, Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, г. Москва, Специальность - Инженер-технолог хлебобулочного, кондитерского производства Диплом серия МБ №198061.	Работник профильной организации - Удостоверение о повышении квалификации № 692407397309 от 10.08.2018, «Использование средств информационно-коммуникационных технологий в электронной образовательной среде образовательной организации высшего образования», 24 часа, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  - Повышение квалификации по программе «Профессиональные модули ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке», «ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий», 72 часа, ОАО «Волжский пекарь»	178,25	0,21
44.	Репин Андрей Анатольевич	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.ф.-м.н.	-Электротехника и электроника	Высшее. Специальность - Физика; Квалификация – Физик Диплом серия АВС №0101677.	- Удостоверение о повышении квалификации №692407396436 от 25.05.2018, "Использование средств	62,95	0,08

			ученое звание: отсутствует		<p>Диплом кандидата наук серия КТ №131656.</p> <p>информационно-коммуникационных технологий в электронной информационно-образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692405763531 от 15.12.2017, "Использование сервисов электронно-образовательной среды ТвГУ", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 690000021187 от 17.03.2017, "Использование результатов ЕГЭ-2016 в работе экспертов в контексте развития региональной системы оценки качества образования по предмету "Физика", 36 часов, ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей</p>		
--	--	--	-------------------------------	--	---	--	--

45.	Алексеева Людмила Владимировна	штатный	должность: профессор; ученая степень: д.б.н. ученое звание: профессор	-Пищевая микробиология; -Пищевая химия	Высшее. Калининский сельскохозяйственный институт Специальность - зоотехния; Квалификация – зооинженер Диплом серия Г-1 №.437613 Диплом доктора наук серия ДДН №.002916 Аттестат профессора Серия ПР № 044875	-Диплом о профессиональной переподготовке № 692400723305 от 27.06.2019, "Преподаватель высшей школы", 252 часа, ФГБОУ ВО "Тверская государственная сельскохозяйственная академия"; -Удостоверение о повышении квалификации № 692407597144 от 22.01.2020, «Психолого-педагогические основы инклюзивного образования в ВУЗе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверская государственная сельскохозяйственная академия»;  -Удостоверение о повышении квалификации № 691801222234 от 26.12.2019, «Использование ЭИОС, ЭБС и средств ИКТ при реализации образовательных программ в соответствии с требованиями ФГОС», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверская государственная сельскохозяйственная академия»;	323,15	0,5
46.	Брославская Марина Николаевна	По договору ГПХ	должность: ст. преподаватель; ученая степень: отсутствует	- Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов	Высшее, Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза	Диплом о профессиональной переподготовке Серия ПП № 600771 от 09.06.2004	208,7	0,25куа

			ученое звание: отсутствует		Специальность – Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Квалификация – Товаровед высшей квалификации Диплом серия РВ №426719	«Педагогическая переподготовка», «Московский университет потребительской кооперации»		
47.	Бондарчук Андрей Феофанович	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.т.н. ученое звание: доцент	-Прикладная механика и -Тепло- и хладотехника и -Детали машин и основы конструирования	Высшее, Калининский политехнический институт Специальность – автоматизация и комплексная механизация химико- технологических процессов Квалификация – инженер- электромеханик по автоматизации Диплом серия Щ № 966076 Диплом кандидата наук Серия ТН №053481 Аттестат доцента Серия ДЦ № 023525	-Диплом о профессиональной переподготовке Серия ППЕ № 021345 от 01.12.2013, «Менеджмент», филиал ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургского государственного экономического университета» в г. Твери - Диплом о профессиональной переподготовке Серия ПП-3 № 043553 от 06.07.2013, «Менеджер социальной сферы», Российский государственный социальный университет	372,45	0,46
48.	Ушаповский Игорь Валентинович	По договору ГПХ	должность: заместитель директора по научной работе ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур» ученая степень: к.б.н. ученое звание:	-ГИА	Высшее, Бурятский государственный педагогический институт Специальность – биология Квалификация – Биолог. Преподаватель биологии и химии Диплом кандидата наук Серия БА № 024873		19,5	0,025

49.	Новикова Татьяна Александровна	по договору ГПХ	Должность: начальник производствен ной лаборатории ЗАО «Хлеб» г. Тверь; ученая степень: отсутствует; ученое звание: отсутствует	-ГИА	Высшее, ТГТУ, Специальность – Экономист менеджер Диплом серия ВСВ №0835885.	Работник профильной организации	19,5	0,025
50.	Вдовенко Анатолий Анатольевич	штатный	должность: доцент; ученая степень: к.э.н. ученое звание: доцент	-Экономика	Высшее, Квалификация экономист	-Удостоверение о повышении квалификации № 692407396813 от 25.05.2018, "Использование средств информационно- коммуникационных технологий в электронной информационно- образовательной среде образовательной организации высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении квалификации № 692407395858 от 24.04.2018, "Оказание первой помощи", 16 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";  -Удостоверение о повышении		

						<p>квалификации № 692403420250 от 05.04.2016, "Технологии оценки компетенций", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p> <p>-Удостоверение о повышении квалификации № 692402273258 от 10.04.2015, "Общекультурная компетенция как личностная характеристика преподавателя высшей школы", 72 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--



### 5.7. Сведения о материально-технической базе

Тверской государственной университет располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом ООП и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

№ п.п.	Наименование дисциплины (или модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Философия	Учебная аудитория № 306 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
2.	История	Учебная аудитория № 308 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный проектор, переносной экран.
3.	Русский язык и культура речи	Учебная аудитория № 312 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук
4.	Право	Учебная аудитория № 318 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук
5.	Иностранный язык	Учебная аудитория № 313 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Аудио- видеоманитофон, DVD-плеер, CD-плеер (3 шт)
6.	Экономика	Учебная аудитория № 318 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук
7.	Физическая культура	Спортивный зал, 170002, Тверская область, г. Тверь, ул. Садовый переулок, д.35	Спортивный инвентарь
8.	Элективные курсы по физической культуре	Спортивный зал, тренажерный, 170002, Тверская область, г.	Спортивный инвентарь

		Тверь, ул. Садовый переулок, д.35 Бассейн «Парус» 170021, г. Тверь, ул. 2-я Грибоедова, д. 32	
9.	Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория №103, 170100, Тверская область, г. Тверь, пер. Студенческий, д.13	Мультимедийный комплекс
10.	Математика	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
11.	Инженерная и компьютерная графика	Учебная аудитория 307, Учебная аудитория 212, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Сканер, компьютер;  Компьютеры.
12.	Информатика	Учебная аудитория 212, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Компьютеры
13.	Физика	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
14.	Основы общей и неорганической химии	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
15.	Органическая химия	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
16.	Биохимия	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	- Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.

17.	Прикладная механика	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
18.	Тепло и -хладотехника	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
19.	Электротехника и электроника	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран
20.	Введение в технологию продуктов питания	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
21.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
22.	Пищевая химия	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
23.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
24.	Процессы и аппараты пищевых производств	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
25.	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
26.	Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий	Учебная лаборатория 302, 170002 Тверская	переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито,

		область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор
27.	Технологическое оборудование отрасли	Учебная лаборатория 302, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор
28.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
29.	Реология сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Учебная лаборатория 302, Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	- Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень

			алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор - Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
30.	Биоорганическая химия продовольственных продуктов	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	- Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный - Весы аналитические электронные Vibra НТ-120, атомно-эмиссионный спектрометр с индуктивно связанной плазмой iCAP 6300 Duo, ИК-Фурье спектрометр ФСМ 1202
31.	Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
32.	Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
33.	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.

34.	Социология	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
35.	Политология	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран
36.	Метрология, стандартизация и сертификация	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
37.	Детали машин и основы конструирования	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
38.	Экономика и управление производством	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран
39.	Менеджмент и маркетинг	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
40.	Современные методы анализа продовольственного сырья	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
41.	Пищевая микробиология	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	- Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
42.	Основы математического моделирования технологических процессов	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран
43.	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;

44.	Документационное обеспечение управления	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
45.	Психология	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
46.	История и методология науки о пище	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
47.	Генномодифицированные продукты питания	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
48.	Ферменты в пищевой промышленности	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
49.	Основы физиологии питания	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
50.	Правовые основы получения пищевых продуктов	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
51.	Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов	Учебная лаборатория. -химические методы 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, Спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
52.	Статистические методы обработки экспериментальных данных	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;

53.	Основы проектирования пищевых предприятий	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран
54.	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы контроля	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный
55.	Экспертиза безопасности продуктов питания	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
56.	Виды загрязнения сырья и пищевых продуктов	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
57.	Методы определения и тестирования биологически активных добавок	Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
58.	Экологический менеджмент	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран
59.	Маркетинг на пищевых предприятиях	Учебная аудитория 306, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;
60.	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная))	Учебная лаборатория 302; Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	- Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень



			<p>алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор;</p> <p>- Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.</p>
61.	<p>Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)</p>	<p>Учебная лаборатория 302; Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70</p>	<p>- Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор;</p> <p>- Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.</p>
62.	<p>Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))</p>	<p>ООО «Славконд», г. Тверь; ЗАО «Хлеб», г. Тверь; ОАО «Волжский пекарь», г. Тверь; Учебная лаборатория 302; Учебная лаборатория. 304 170002 Тверская</p>	<p>- Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень</p>

		область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор; - Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
63.	Производственная практика (преддипломная практика)	ООО «Славконд», г. Тверь; ЗАО «Хлеб», г. Тверь; ОАО «Волжский пекарь», г. Тверь; Учебная лаборатория 302; Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	- Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор; - Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
64.	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ООО «Славконд», г. Тверь; ЗАО «Хлеб», г. Тверь; ОАО «Волжский пекарь», г. Тверь; Учебная лаборатория 302; Учебная лаборатория. 304, 170002 Тверская	- Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень

	область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор; - Вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.
--	--	--

## 5.8. Финансовые условия реализации ООП

### Год набора 2021

Составляющие базовых нормативных затрат	%
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда профессорско-преподавательского состава и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	54,46
Затраты на приобретение материальных запасов и особо ценного движимого имущества, потребляемого (используемого) в процессе оказания государственной услуги с учетом срока полезного использования (в том числе затраты на арендные платежи)	4,92
Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,56
Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	7,67
Затраты на повышение квалификации ППС, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) ППС на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	1,41
Затраты на прохождение ППС периодических медицинских осмотров	0,44

Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	6,41
Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи)	3,27
Затраты на содержание объектов особо ценного движимого имущества	0,52
Сумма резерва на полное восстановление состава объектов особо ценного движимого имущества, необходимого для общехозяйственных нужд, формируемого в установленном порядке в размере начисленной годовой суммы амортизации по указанному имуществу	0,74
Затраты на приобретение услуг связи, в том числе, затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,11
Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд ППС до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	1,76
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	14,28
Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	3,45
<b>Итого базовые нормативные затраты</b>	<b>100,00</b>



### Год набора 2022

Составляющие базовых нормативных затрат	%
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда профессорско-преподавательского состава и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	54,46
Затраты на приобретение материальных запасов и особо ценного движимого имущества, потребляемого (используемого) в процессе оказания государственной услуги с учетом срока полезного использования (в том числе затраты на арендные платежи)	4,92
Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий,	0,56

непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	
Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	7,67
Затраты на повышение квалификации ППС, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) ППС на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	1,41
Затраты на прохождение ППС периодических медицинских осмотров	0,44
Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	6,41
Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи)	3,27
Затраты на содержание объектов особо ценного движимого имущества	0,52
Сумма резерва на полное восстановление состава объектов особо ценного движимого имущества, необходимого для общехозяйственных нужд, формируемого в установленном порядке в размере начисленной годовой суммы амортизации по указанному имуществу	0,74
Затраты на приобретение услуг связи, в том числе, затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,11
Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд ППС до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	1,76
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	14,28
Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	3,45
<b>Итого базовые нормативные затраты</b>	<b>100,00</b>

**Раздел 6. Рабочая программа воспитания**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тверской государственный университет»**

<p><b>ПРИНЯТО</b></p> <p>Решением ученого совета химико-технологического факультета</p> <p><b>Протокол №12</b></p> <p>От «27» июня 2023 г.</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b></p> <p>Руководитель ООП</p> <p></p> <p></p> <p><b>Ю.А. Рыжков</b></p>
--	---

**Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной  
работы по основной образовательной программе высшего образования**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профили):

«Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения»

очная форма обучения

г. Тверь, 2023

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### Пояснительная записка

#### **1. Общие положения**

- 1.1. Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса в ООП
- 1.2. Методологические подходы к организации воспитательной деятельности в ООП
- 1.3. Цель и задачи воспитательной работы в ООП

#### **2. Содержание и условия реализации воспитательной работы в ООП**

- 2.1. Воспитывающая (воспитательная) среда ООП
- 2.2. Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы
- 2.3. Приоритетные виды деятельности обучающихся в воспитательной системе ООП
  - 2.3.1. Проектная деятельность
  - 2.3.2. волонтерская (добровольческая) деятельность;
  - 2.3.3. учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;
  - 2.3.4. деятельность и виды студенческих объединений;
  - 2.3.5. досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
  - 2.3.6. вовлечение студентов в профориентацию;
  - 2.3.7. вовлечение студентов в предпринимательскую деятельность
- 2.4. Формы и методы воспитательной работы в ООП
- 2.5. Ресурсное обеспечение реализации воспитательной деятельности в ООП
- 2.6. Инфраструктура ООП, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания
- 2.7. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

#### **3. Управление системой воспитательной работы в ООП и мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности**

- 3.1. Воспитательная система и управление системой воспитательной работой в ООП
- 3.2. Студенческое самоуправление (со-управление) в ООП
- 3.3. Мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности

## **Приложение**

### **Календарный план воспитательной работы ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель профессионального образования – обучить студента выбранному им направлению подготовки. Получение *высшего образования* предоставляет обучающемуся возможность осознать правильность выбранного им *направления подготовки* в соответствии с его склонностями и возможностями.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности воспитанников с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

*Рабочая программа воспитания* представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности.

*Рабочая программа воспитания* ориентирована на организацию воспитательной деятельности по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и является частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Программа призвана оказать содействие и помощь субъектам образовательных отношений в разработке структуры и содержания Рабочей программы воспитания и Плана воспитательной работы образовательной организации высшего образования.

Примерная рабочая программа воспитания в ООП разработана в соответствии с нормами и положениями:

- Конституции Российской Федерации;
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федерального закона «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)» № 15-ФЗ от 05.02.2018 г.;
- Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Указа Президента Российской Федерации от 09.05.2017 г. № 203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг.»;

- Указа Президента Российской Федерации от 31.12.2015 № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» (с изменениями от 06.03.2018 г.);
- Указа Президента Российской Федерации от 24.12.2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;
- Указа Президента Российской Федерации от 19.12.2012 г. № 1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжения Правительства от 29.05.2015 г. № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжения Правительства от 29.11.2014 г. № 2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- План мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р;
- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29.12.2014 г. № 2765-р «Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Методические рекомендации о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 № ВК-262/09).
- Посланий Президента России Федеральному Собранию Российской Федерации.

Программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП), разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Во исполнение положений Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» ООВО необходимо иметь:

- *Рабочую программу воспитания* в образовательной организации высшего образования (определяет комплекс основных характеристик осуществляемой в образовательной организации воспитательной деятельности);
- *Рабочие программы воспитания* как часть ООП, реализуемых ООВО (разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет

комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ООВО (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.));

– *Календарный план воспитательной работы* образовательной организации высшего образования, конкретизирующий перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

Разъяснения к разработке структуры и содержания Рабочей программы воспитания и Календарного плана воспитательной работы ООП, условий реализации, системы управления и мониторинга качества организации воспитательной деятельности представлены в Методических рекомендациях.

Данная рабочая программа воспитания ориентирована на подготовку обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и предполагает создание условий для формирования общепрофессиональных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций обучающихся для развития их социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускников, их эффективной самореализации в современных условиях.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Ценностные основания и принципы организации воспитательной работы

Ценности как нравственные, моральные установки, традиции и убеждения являются фундаментом понимания сущности человека, его развития и бытия.

Высшие ценности – ценность жизни и ценность человека как главный смысл человечества, заключающийся в том, чтобы жить и созидать.

Приоритетной задачей государственной политики в Российской Федерации является формирование стройной системы национальных ценностей, пронизывающей все уровни образования.

В Стратегии национальной безопасности Российской Федерации определены следующие традиционные духовно-нравственные ценности: приоритет духовного над материальным; защита человеческой жизни, прав и свобод человека; семья, созидательный труд, служение Отечеству; нормы морали и нравственности, гуманизм, милосердие, справедливость, взаимопомощь, коллективизм; историческое единство народов России, преемственность истории нашей Родины.

Активная роль ценностей обучающихся ООП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья проявляется в их мировоззрении через систему ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

Личностные ценности обучающегося отражают систему ценностных ориентаций личности и представляют собой сложное социально-психологическое образование, раскрывающее ее целевую и мотивационную направленность через мировоззренческую характеристику.

Профессионально-групповые ценности представляют собой совокупность идей, концепций, норм, регулирующих профессиональную деятельность установившихся групп специалистов. Эти ценности выступают ориентирами профессиональной деятельности.

Общественные ценности отражают характер и содержание ценностей, функционирующих в различных социальных системах, проявляясь в общественном сознании в форме морали, религии и философии.

Программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

При организации воспитательной работы и реализации Рабочей программы воспитания применяют следующие принципы:

- системности и целостности;
- культуросообразности;
- гуманизации воспитательного процесса;
- приоритета ценности здоровья участников образовательного и воспитательного процессов;

- субъект-субъектного взаимодействия и социального партнёрства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;
- учёта единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы ООП: содержательной, процессуальной и организационной;
- природосообразности, как учёта в образовательном процессе индивидуальных особенностей личности и зоны ближайшего развития);
- индивидуализации воспитания и ориентации на индивидуальную траекторию развития;
- социально-психологической поддержки личности и обеспечения благоприятного социально-психологического климата в коллективе;
- со-управления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления;
- вариативности направлений воспитательной работы;
- приоритета инициативности, самостоятельности и самореализации обучающихся в учебной и внеучебной работы.

Вышеизложенные принципы воспитания положены в основу воспитательного процесса обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

### **1.2. Методологические подходы к организации воспитательной работы**

В основу рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), культурологический, системный, нормативно-правовой, системно-деятельностный, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный и здоровьесберегающий подходы.

### **1.3. Цель и задачи воспитательной работы**

Цель воспитательной работы – создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

Основной целью воспитания обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является личностное и профессиональное развитие обучающихся, которое предполагает выполнение следующих задач:

Задачи воспитательной работы:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности как важнейшей черты личности, проявляющейся в заботе о своей стране, сохранении человеческой цивилизации;
- воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности к творческому труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;

- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливых обучающихся, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, самоуправления), социальных навыков (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и управленческими способностями (навыков принимать решения в условиях неопределённости и изменений, управления временем, лидерства, критического мышления);
- стимулирование развития инновационных образовательных и воспитательных технологий мотивации раскрытия потенциала молодёжи;
- повышение эффективности использования информационных ресурсов и инфраструктуры в интересах реализации государственной молодёжной политики;
- организация деятельности по социальной поддержке и оздоровлению обучающихся;
- сохранение и преумножение традиций университета, пропаганда его истории, символики, престижности получения образования в Тверском государственном университете;
- обеспечение условий для реализации инициатив коллективов университета, работающих в сфере традиционной культуры;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- обеспечение равных условий для духовного, культурного, интеллектуального, психического, профессионального, социального и физического развития и самореализации молодёжи;
- создание условий для участия молодёжи в политической, социально-экономической, научной, спортивной и культурной жизни общества;
- повышение уровня межнационального (межэтнического) и межконфессионального согласия в молодёжной среде;
- формирование системы нравственных и смысловых ориентиров, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, проявлениям ксенофобии, коррупции, дискриминации по признакам социальной, религиозной, расовой, национальной принадлежности и другим негативным социальным явлениям;
- формирование культуры семейных отношений, поддержка молодых семей;
- развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **2.1. Воспитывающая среда ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.**

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитывающая среда ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья рассматривается как территориальная и событийная совокупность влияний и условий формирования личности, возможностей для её развития. Она выступает как единый и неделимый фактор внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. Воспитывающая среда может создаваться как в офлайн, так и в онлайн-форматах. При реализации рабочих программ воспитания по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья учитывается календарный план воспитательной работы, при этом применяются:

- актуальные традиционные, современные и инновационные образовательные технологии;
- цифровые образовательные технологии в онлайн-образовании, электронном обучении со свободным доступом к электронному образовательному контенту.

Воспитывающая (воспитательная) среда включает в себя мероприятия из календарного плана воспитательной работы на учебный год и мероприятия, реализуемых ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. При разработке комплекса мероприятий воспитания, уделяется внимание гармоничному включению каждого события, акции и мероприятия в воспитывающую (воспитательную) среду. При этом используются различные форматы проведения мероприятий:

- различные виды лекций (традиционная, проблемная, лекция-визуализация, лекция вдвоём, лекция-консультация, лекция с запланированными ошибками и т.д.);
- методы группового решения творческих задач (метод «Дельфи», метод б–б, метод развивающей кооперации, мозговой штурм (метод генерации идей), нетворкинг и т.д.);
- метод case-study;
- занятия с применением затрудняющих условий;
- интернет-коммуникации, способствующие вовлечению обучающихся в воспитательную работу.

Важно отметить, что воспитывающая (воспитательная) среда является открытой системой и включает совместные проекты с обучающимися других образовательных учреждений, в т.ч. из разных регионов.

Территориальный компонент воспитывающей (воспитательной) среды ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья определяется площадками

университета и города, которые принимают мероприятия воспитательной направленности, творческие и спортивные коллективы ТвГУ, и позволяют осуществлять инженерно-творческую и научную деятельность обучающихся.

Социальными партнерами по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья являются следующие организации, с которыми заключены договора:

Договор о практической подготовке ООО Магма от 23.04.21

- Договор №ОИЕТ-П-2 от 20.02.21 ООО Орион Интернейшнл Евро
- Договор о практической подготовке АО Аб ИнБев Эфес №232 от 17.12 21
- Договор о практической подготовке с Кимрской фабрикой им.Горького №636 от 25.01.21
- Договор о практической подготовке с КСМ № 643 от 22.04.21
- Договор о практической подготовке с Экогеос Пром № 644-1 от 22.04.21
- Договор о практической подготовке ООО ТСЛ № 592 от 29.03.21
- Договор о практической подготовке ЮБГ № 500 от 19.03.21
- Договор о практической подготовке № 69 до 01.12.26 АО ВНИИСВ
- Договор о практической подготовке №67 от 03.11.20 ООО НПП Спецавиа
- Договор о практической подготовке № 114/2 ОАО «Тверской вагоностроительный завод» от 01.03.2021 г.
- Договор № 9273/ТМК ОАО «Мелькомбинат» от 27.04.2021 г.
- Договор № 698 о практической подготовке АО «Щелково Агрохим» от 19.05.2021 г.
- Договор № 643 о практической подготовке ООО «Комбинат строительных материалов» от 22.04.2021 г.
- Соглашение о сотрудничестве с АУПХ от 28.04.21
- Соглашение о сотрудничестве НПО «Биотехнологии» от 05.02.2021 г.
- Договор о сотрудничестве в сфере образовательной деятельности с МОУ СОШ №17 от 19.05.2021 г.

## **2.2. Направления воспитательной деятельности и воспитательной работы**

### **Направления воспитательной деятельности:**

- деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- деятельность, направленная на формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности;
- деятельность, направленная на формирование у обучающихся чувства уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества;
- деятельность, направленная на формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- деятельность, направленная на формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- деятельность, направленная на формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;



– деятельность, направленная на формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Направления воспитательной работы разделяются на приоритетные и вариативные:

- приоритетные направления (гражданское; патриотическое; духовно-нравственное; культурно-просветительское, физическое, экологическое);
- вариативные направления (профилактика негативных явлений в студенческой среде, информационное, профессионально-трудовое, научно-образовательное).

*Таблица 1. Направления воспитательной работы*

№ п/п	Направления воспитательной работы	Задачи
1.	гражданское	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность;</li> <li>• воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности как важнейшей черты личности, проявляющейся в заботе о своей стране, сохранении человеческой цивилизации;</li> <li>• создание условий для участия молодёжи в политической, социально-экономической, научной, спортивной и культурной жизни общества;</li> </ul>
2.	патриотическое	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины;</li> <li>• сохранение и преумножение традиций университета, пропаганда его истории, символики, престижности получения образования в Тверском государственном университете;</li> </ul>
3.	духовно-нравственное	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств;</li> <li>• формирование чёткой системы нравственных приоритетов личности;</li> <li>• обеспечение условий для реализации инициатив коллективов университета, работающих в сфере традиционной культуры;</li> <li>• обеспечение развития личности и её социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;</li> </ul>

4.	культурно-просветительское	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знакомство с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры;</li> <li>• выявление и поддержка талантливых обучающихся, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;</li> <li>• освоение обучающимися передовых технических средств, программного компьютерного обеспечения, применяемых в концертных выступлениях, звукозаписи, спортивных соревнованиях, культурно-массовых мероприятиях, конференциях и слётах, образовательной и научной деятельности;</li> </ul>
5.	профилактика негативных явлений в студенческой среде	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;</li> <li>• приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;</li> <li>• повышение уровня культуры безопасного поведения;</li> <li>• повышение уровня межнационального (межэтнического) и межконфессионального согласия в молодёжной среде;</li> <li>• формирование системы нравственных и смысловых ориентиров, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, проявлениям ксенофобии, коррупции, дискриминации по признакам социальной, религиозной, расовой, национальной принадлежности и другим негативным социальным явлениям;</li> </ul>
6.	физическое	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;</li> <li>• воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;</li> <li>• организация деятельности по социальной поддержке и оздоровлению обучающихся;</li> <li>• вовлечение всех категорий обучающихся и работников в систематические занятия физической культурой и спортом;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• повышение уровня социальной активности обучающихся и работников;</li> <li>• организация спортивно-оздоровительного досуга обучающихся и работников;</li> </ul>
7.	информационное	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечение развития личности и её социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;</li> <li>• стимулирование развития инновационных образовательных и воспитательных технологий мотивации раскрытия потенциала молодёжи;</li> <li>• повышение эффективности использования информационных ресурсов и инфраструктуры в интересах реализации государственной молодёжной политики;</li> <li>• организация вовлечения обучающихся через интернет-коммуникации в процессы поиска, создания, применения, распространения и популяризации актуальной информации и ценностей, необходимых для эффективной жизни в российском обществе; развитию механизмов и форм трансляции актуальной для жизни обучающихся информации в их аудитории;</li> </ul>
8.	профессионально-трудовое	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие психологической готовности к профессиональной деятельности по избранной профессии;</li> <li>• воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности к творческому труду, воспитание социально значимой целеустремлённости и ответственности в деловых отношениях;</li> <li>• освоение обучающимися передовых технических средств, программного компьютерного обеспечения, применяемых в концертных выступлениях, звукозаписи, спортивных соревнованиях, культурно-массовых мероприятиях, конференциях и слётах, образовательной и научной деятельности;</li> <li>• обеспечение высокого технического уровня мероприятий;</li> <li>• формирование культуры и этики профессионального общения;</li> </ul>
9.	научно-образовательное	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, самоуправления),</li> </ul>

		социальных навыков (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и управленческими способностями (навыков принимать решения в условиях неопределённости и изменений, управления временем, лидерства, критического мышления);
10.	экологическое	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;</li> <li>• развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.</li> </ul>

## 2.3 Приоритетные виды деятельности обучающихся в системе воспитательной работы

*Приоритетными видами деятельности обучающихся в системе воспитательной работы по направлению подготовки ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья выступают:*

- проектная деятельность;
- волонтерская (добровольческая) деятельность;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;
- деятельность и виды студенческих объединений;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
- вовлечение студентов в профориентацию;
- вовлечение студентов в предпринимательскую деятельность;
- другие виды деятельности обучающихся.

### 2.3.1. Проектная деятельность

Проектная деятельность имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность, осуществляется на основе проблемного обучения и активизации интереса обучающихся, что вызывает потребность в большей самостоятельности студентов. Проектная технология способствует социализации обучающихся при решении задач проекта, связанных с удовлетворением потребностей общества.

Перспективность проектной и проектно-исследовательской деятельности для обучающихся по направлению подготовки ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья состоит в открывающихся для них профессиональных возможностях и трудоустройстве, поскольку в команду проекта приглашаются работодатели.

### 2.3.2. Волонтерская (добровольческая) деятельность и примерные направления добровольчества

*Волонтерская* (от лат. voluntarius – добровольный) *деятельность* или добровольчество, добровольческая деятельность – широкий круг направлений созидательной деятельности, включающий традиционные формы взаимопомощи и самопомощи, официальное предоставление услуг и другие формы гражданского участия.

Индивидуальное и групповое добровольчество через деятельность и адресную помощь способствуют социализации обучающихся и расширению социальных связей, самореализации инициатив студентов, развитию личностных и профессиональных качеств, освоению новых навыков.

### **2.3.3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность**

Федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования определяют необходимость непрерывного развития исследовательской компетентности студентов на протяжении всего срока их обучения в ООВО посредством *учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности*.

За период обучения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья каждый обучающийся самостоятельно под руководством преподавателя готовит ряд различных работ: докладов, рефератов, курсовых, и в итоге – выпускную квалификационную работу. Именно в период сопровождения преподавателем учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности студента происходит их субъект-субъектное взаимодействие, выстраивается не только *исследовательский*, но и *воспитательный процесс*, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста.

### **2.3.4. Деятельность и виды студенческих объединений**

Примерные виды студенческих объединений *по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*:

- *научно-исследовательские*;
- *творческие*: лига КВН; клуб «Что? Где? Когда?»;
- *спортивные*;
- *волонтерские*;
- *профессиональные*.

### **2.3.5. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий**

*Досуговая деятельность по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*: способствует самоактуализации, самореализации, саморазвитию и саморазрядке личности; самопознанию, самовыражению, самоутверждению и удовлетворению потребностей личности через свободно

выбранные действия и деятельность; проявлению творческой инициативы; укреплению эмоционального здоровья.

*Механизмами организации досуговой деятельности обучающихся могут выступать:*

- формирование среды, соответствующей социально-культурным, творческим и интеллектуальным потребностям студентов;
- расширение функций студенческих объединений;
- вовлечение студентов в различные виды деятельности и объединения обучающихся и др.

*Социально-культурная и творческая деятельность студентов реализуется в организации и проведении значимых событий и мероприятий гражданско-патриотической, научно-исследовательской, социокультурной и физкультурно-спортивной направленности.*

### **2.3.6. Вовлечение студентов в профориентационную деятельность, «Дни открытых дверей» и другие мероприятия**

Профориентационная деятельность *по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья* реализуется по направлениям:

1. Профориентационная работа с *потенциальными абитуриентами факультета.*

- проведение практических занятий в «Школе юного химика»;
- участие в ежегодной научно-практической конференции Менделеевские чтения;
- беседы с абитуриентами о направлениях и профилях подготовки, о возможностях становления и развития в профессиональной сфере деятельности;
- беседы с родителями по вопросам корректного родительского сопровождения процесса выбора профессии их детьми;
- проведение рекламной кампании: создание профориентационных и имиджевых роликов, позволяющих позиционировать направления подготовки, размещение информации на сайте, оформление информационных стендов, рекламных щитов и полиграфической продукции о направлениях и профилях;
- организация «дней открытых дверей» и иных подобных мероприятий с предоставлением сведений об условиях и правилах приема на обучение, возможностях освоения различных профессий, сроках подготовки и др;
- проведение олимпиады для обучающихся.

2. Профориентационная работа с *обучающимися на факультете:*

- привлечение работодателей к проведению лекций и встреч;
- посещение со студентами потенциальных мест их будущего трудоустройства;
- организация научно-практических конференций различного уровня;

– вовлечение студентов в проведение значимых мероприятий на уровне ООВО, города, региона, страны;

– участие студентов в различных конкурсах студенческих научно-исследовательских, проектных и иных работ;

– участие студентов в ярмарках вакансий и иных мероприятиях, содействующих трудоустройству.

*Студенты, обучающиеся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья вовлекаются в профориентационную деятельность, так как она способствует повышению их мотивации к освоению выбранной профессии и интереса к конкретному виду трудовой деятельности, получению нового опыта деятельности, освоению дополнительных навыков и социальных ролей.*

Студенты принимают участие в организации и проведении событий «Дни открытых дверей» и иных подобных мероприятий.

### **2.3.7. Вовлечение студентов в предпринимательскую деятельность**

Занятие предпринимательской деятельностью дает преимущественные возможности для самореализации личности и обеспечивает более высокий уровень дохода.

*Студенты, обучающиеся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья могут принимать участие в деятельности центров инновационного предпринимательства.*

## **2.4. Формы и методы воспитательной работы ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Под формами организации воспитательной работы понимаются различные варианты организации конкретного воспитательного процесса, в котором объединены и сочетаются цель, задачи, принципы, закономерности, методы и приёмы воспитания в ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Формы воспитательной работы:

– по количеству участников (охвату) – индивидуальные (субъект-субъектное взаимодействие в системе преподаватель-студент); групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки по интересам и т.д.), массовые (фестивали, олимпиады, праздники, субботники и т.д.);

– по длительности и повторяемости – кратковременные, продолжительные, ежегодные;

– по видам деятельности – трудовая, спортивная, художественная, научная, общественная, ценностно-смысловая, волонтерская;

В Календарном плане воспитательной работы направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья описаны мероприятия с использованием приведённых выше форм, которые представляют ключевые аспекты каждого мероприятия.

**2.5. Реализация воспитательного потенциала учебных дисциплин в образовательном процессе направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль: Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения)**

Название групп УК	Дисциплины учебного плана	Направление воспитательной деятельности	Формы воспитательной работы в рамках учебного процесса	Формы воспитательной работы в рамках внеучебной деятельности
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	История (История России, всеобщая история)	Гражданское, патриотическое	Конкурс презентаций «Великая отечественная война и Тверской край», посещение историко-краеведческих музеев	Квест «Школа Максимовича», Посещение музея истории Тверского государственного университета, участие в городских мероприятиях, посвященных Дню освобождения города Калинина от немецко-фашистских захватчиков
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Социальное взаимодействие в командной работе	Духовно-нравственное	«Что? Где? Когда?», брейн-ринг «Четыре Э» (экология, энергия, эффективность обучения, экономика).	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым условиям образовательного процесса, экскурсии на предприятия химического профиля
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	История (История России, всеобщая история)	Гражданское, патриотическое	Конкурс презентаций «Великая отечественная война и Тверской край», посещение историко-краеведческих музеев	Квест «Школа Максимовича», Посещение музея истории Тверского государственного университета, участие в городских мероприятиях, посвященных



				Дню освобождения города Калинина от немецко-фашистских захватчиков
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Русский язык и культура речи	Гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, культурно-просветительское	Посещение историко-краеведческих музеев, ФЭПО по русскому языку и культуре речи	Посещение театров, театр-студия «Зеркало»
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	История (История России, всеобщая история)	Гражданское, патриотическое	Конкурс презентаций «Великая отечественная война и Тверской край», посещение историко-краеведческих музеев	Квест «Школа Максимовича», Посещение музея истории Тверского государственного университета, участие в городских мероприятиях, посвященных Дню освобождения города Калинина от немецко-фашистских захватчиков
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни	Социальное взаимодействие в командной работе	Профессионально-трудовое	«Что? Где? Когда?», брейн-ринг «Четыре Э» (экология, энергия, эффективность обучения, экономика).	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым условиям образовательного процесса, экскурсии на предприятия химического профиля, клуб «Юный химик»

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Физическая культура и спорт	Профессионально-трудовое Физическое	Тренинги самовоспитания. Спортивные мероприятия	Школа наставничества. Спортивные объединения
УК-8. 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	Безопасность жизнедеятельности	Экологическое, Гражданское, патриотическое, Профилактика негативных явлений в студенческой среде	Круглый стол «Военные и социальные ЧС». Решение кейсов «Защита продовольствия, продуктов питания, воды в условиях заражения местности при ЧС» Круглый стол по темам формирования толерантности в учебно-воспитательном процессе и повышение уровня межнационального согласия в молодёжной среде.	Экологические акции, субботники. Инновационная образовательная программа «Волонтёры успеха»
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Основы инклюзивной культуры	Информационное, Гражданское	«Что? Где? Когда?», брейн-ринг «Четыре Э» (экология, энергия, эффективность обучения, экономика).	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым условиям образовательного процесса
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические	Экономика и управление производством	Информационное, Профессионально-трудовое	Брейн-ринг «Четыре Э» (экология, энергия, эффективность	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым условиям

решения в различных областях жизнедеятельности			обучения, экономика).	образовательного процесса
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Правоведение	Информационное, Гражданское	Знакомство с Уставом Университета и другими нормативными актами	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым условиям образовательного процесса
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Информационное, Научно-образовательное, Профессионально-трудовое	Сбор, анализ и оформление экспериментальных данных, Обработка и моделирование физико-химических процессов.	<b>Участие в конкурсах Презентаций научных направлений, научных достижений.</b> Участие в международных научно-практических конференциях <b>Участие в Региональных Каргинских чтениях</b>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Современные методы анализа продовольственного сырья	Гражданское, патриотическое, Профессионально-трудовое Научно-образовательное	Совместная и индивидуальная практическая работа	Экологические мероприятия, Проведение практических занятий клуба «Юного химика»
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий Технология вкусовых пищевых продуктов Технология функциональных продуктов	Информационное, Научно-образовательное, Профессионально-трудовое	Совместная и индивидуальная работа по решению уравнений и задач.	Участие в конкурсах КР, научных проектов

о оборудования и приборов	из растительного сырья Процессы и аппараты пищевых производств			
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Биотехнологические основы производства и переработки растительного сырья Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Информационное, Научно-образовательное, Профессионально-трудовое	Совместная и индивидуальная работа по моделированию физико-химических процессов и решению задач.	Посещение лекций выдающихся Российских ученых.
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	Менеджмент и маркетинг	Информационное, Научно-образовательное, Профессионально-трудовое	Семинары. Сбор, анализ и оформление экспериментальных данных	WEB.ION: тренинг, обучение поиску электронных ресурсов Участие в научно-практических конференциях
ПК-1 Способен выбирать и использовать специализированные средства и методы для решения исследовательских задач технологической направленности	Производственная практика (технологическая) Производственная практика. Научно-исследовательская работа. Экспертно-аналитическая практика	Научно-образовательное, Профессионально-трудовое,	Оформление отчетов по практикам	Экскурсии на предприятия химического профиля Региональные Менделеевские чтения, клуб «Юного химика» Участие в конкурсах КР, научных проектов
ПК-2 Способен к организации ведения технологического процесса на предприятиях	Учебная практика. Технологическая Производственная практика. Экспертно-	Научно-образовательное, Профессионально-трудовое,	Оформление отчетов по практикам <b>Показ продуктов использования информационн</b>	Участие в научно-практических конференциях <b>Участие в Региональных</b>

производства продуктов из растительного сырья	аналитическая практика Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		<b>ых ресурсов, презентации научных достижений.</b> Проверка квалификационных работ в системе «Антиплагиат».	<b>Каргинских чтениях.</b>
---	---	--	---	----------------------------

## 2.6. Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания в ООП

### 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**Таблица 2. Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания**

№ п/п	Вид ресурсного обеспечения	Содержание ресурсного обеспечения
1.	нормативно-правовое	1. Концепция воспитательной работы Тверского государственного университета, утверждена на заседании Совета по воспитательной работе от 2 марта 2021 г., протокол № 1. 2. Положение о тьюторе основной образовательной программы, принято решением учёного совета ТвГУ 30 октября 2019 года, протокол № 3. 3. Положение о студенческом самоуправлении Тверского государственного университета, принято решением учёного совета ТвГУ 23 декабря 2020 года, протокол № 6.
2.	кадровое	1. Совет по воспитательной работе ТвГУ. 2. Профессорско-преподавательский состав ООП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 3. Тьютор Лихуша П.С.
3.	финансовое	Средства ООП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии с актуальным Приказом Минобрнауки России «О значениях базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг в сфере образования и науки, молодежной политики, опеки и попечительства несовершеннолетних граждан и значений отраслевых корректирующих коэффициентов к ним» (обновляется ежегодно).

## **2.7. Инфраструктура, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания ООП по направлению**

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

При реализации рабочей программы по направлению подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья используются основные площадки проведения воспитательных мероприятий УВСРиМП:

#### 1.1. Спортивные объекты ТвГУ;

- 1.1.1. Корпус 3, Садовый пер., 35, ауд. 320, Универсальный игровой зал;
- 1.1.2. Корпус 3, Садовый пер., 35, ауд. 321а, Фитнес-зал;
- 1.1.3. Корпус 3, Садовый пер., 35, ауд. 321б, Тренажёрный зал;
- 1.1.4. Тренажёрный зал, Студенческий пер., 12;

#### 1.2. Киноконцертный зал «Соминка»;

#### 1.3. Студенческий пресс-центр.

- 2. Корпус 3, Садовый пер., 35, ауд. 411, 406, 314, Корпус 5 пр-т Чайковского 70б, ауд. 311, 301, 303, 305 задействованные тьютором Лихушей П.С. и руководителем ООП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для реализации мероприятий воспитательной деятельности;
- 3. Общее образовательное пространство ТвГУ, рабочее пространство и связанные с ним средства труда и оборудование;
- 4. Службы обеспечения (административно-хозяйственные службы ТвГУ, транспорт, связь и др.).

## **2.8. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания**

При реализации рабочей программы по направлению подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья активно применяется деятельность библиотек. Центральной государственной библиотекой Тверской области, осуществляющей библиотечную, библиографическую, научно-исследовательскую, информационную, культурно-просветительскую и образовательную деятельность, является Тверская областная универсальная научная библиотека им. А.М. Горького. Сетевое взаимодействие производится на базе: МОУ "Средняя общеобразовательная школа № 51", МОУ "Тверская гимназия № 10", МОУ "Тверская гимназия № 8", ОАО "Мелькомбинат", ООО "МАГМА"

### **3.УПРАВЛЕНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТОЙ И МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ООП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

#### **3.1. Система управления и Календарный план воспитательной работы на учебный год**

Основным инструментом управления воспитательной работой является Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы на 2023-2024 учебный год по направлению по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Цель системы управления воспитательной работой – создание условий, позволяющих профессорско-преподавательскому составу реализовать воспитательную работу в образовательном процессе.

Основными функциями управления системой воспитательной работы являются:

анализ итогов воспитательной работы за прошедший учебный год;

планирование воспитательной работы по организации воспитательной деятельности на текущий учебный год;

организация воспитательной работы;

контроль за исполнением управленческих решений по воспитательной работе.

#### **3.2. Студенческое самоуправление (со-управление) в ООВО**

Студенческое самоуправление (со-управление) представляет собой самостоятельную (но контролируруемую) общественную деятельность обучающихся и функцию коллектива студентов, в которой реализуется их право на организуемое изнутри управление своей жизнедеятельностью, включающее планирование, организацию, регулирование, контроль и анализ результатов деятельности.

*Цель* студенческого самоуправления: создание условий для проявления способностей и талантов обучающихся, самореализации студентов через различные виды деятельности (проектную, волонтерскую, учебно-исследовательскую и научно-исследовательскую, студенческое международное сотрудничество, деятельность студенческих объединений, досуговую, творческую и социально-культурную, участие в организации и проведении значимых событий и мероприятий; участие в профориентационной деятельности и др.).

*Задачи* студенческого самоуправления: сопровождение функционирования и развития студенческих объединений; правовая, информационная, методическая, ресурсная, психолого-педагогическая, иная поддержка органов студенческого самоуправления; подготовка инициатив и предложений администрации ТвГУ, органам государственной власти и общественным объединениям по проблемам, затрагивающим интересы студентов и актуальные вопросы общественного развития;

организация сотрудничества со студенческими, молодежными и другими общественными объединениями в Российской Федерации и в рамках международного сотрудничества.

Самоуправление на факультете осуществляется в соответствии с Положением о студенческом самоуправлении ТвГУ, принятым на заседании Учёного совета ТвГУ, протокол №6 от 23 декабря 2020 г.

При реализации рабочей программы **воспитания по направлению подготовки** по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья постоянно действующими студенческими объединениями являются:

1. Студенческий активы факультета – объединение активистов факультета, формируется по инициативе студентов на факультете в добровольном порядке.
2. Старостат – собрание старост всех академических групп факультета. Старостат формируется из старост учебных групп по курсам обучения. Формирование старостата проходит ежегодно после назначения старост учебных групп. Не реже раза в год проводятся собрания старост каждого курса обучения всех академических групп по факультету.
3. Студенческий совет общежитий – выборный орган студенческого самоуправления, формируемый в каждом общежитии для реализации целей и задач студенческого самоуправления.

### **3.3. Проведение аттестации воспитательной деятельности и оценка качества воспитательной деятельности**

На учёном совете факультета руководитель ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья ежегодно представляет отчёт, содержащий анализ воспитательной работы и итоги её аттестации.

Анализ воспитательной работы проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения, а также оценки качества воспитательной деятельности. Критериями качества воспитательной деятельности выступают:

1. качество ресурсного обеспечения реализации воспитательной деятельности;
2. качество воспитывающей среды и воспитательного процесса;
3. качество управления системой воспитательной работы;
4. качество студенческого самоуправления.

Основными принципами анализа воспитательного процесса являются:

- принцип гуманистической направленности, проявляющийся в уважительном отношении ко всем субъектам воспитательного процесса;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий на изучение не столько количественных его показателей, сколько качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений субъектов образовательного процесса и др.;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий на использование его результатов для совершенствования воспитательной



деятельности: планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности обучающихся и преподавателей;

- принцип разделённой ответственности за результаты профессионально-личностного развития обучающихся, ориентирующий на понимание того, что профессионально-личностное развитие – это результат влияния как социальных институтов воспитания, так и самовоспитания.

### **Схема анализа воспитательной работы на ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

#### 1. Анализ целевых установок

1.1 Наличие рабочей программы воспитания.

1.2 Наличие актуального календарного плана воспитательной работы.

#### 2. Анализ информационного обеспечения организации и проведения воспитательной работы

2.1 Наличие доступных для обучающихся источников информации, содержащих план воспитательной работы, расписание работы студенческих клубов, кружков, секций, творческих коллективов и т.д.

#### 3. Организация и проведение воспитательной работы

3.1 Реализованные направления воспитательной работы в отчётном году, использованные в формы и методы, степень активности обучающихся в проведении мероприятий воспитательной работы (на основании отчёта тьютора).

3.2 Участие обучающихся и оценка степени их активности во внеучебных мероприятиях различного уровня (на основании отчёта тьютора).

3.3 Достижения обучающихся, участвовавших в фестивалях, конкурсах, смотрах, соревнованиях различного уровня (количество призовых мест, дипломов, грамот и пр.).

3.4 Количество обучающихся, участвовавших в работе студенческих клубов, творческих коллективов, кружков, секций и пр. в отчётном учебном году.

3.5 Количество обучающихся, задействованных в различных воспитательных мероприятиях в качестве организаторов и в качестве участников.

#### 4. Итоги аттестации воспитательной работы факультета

4.1. Выполнение в отчётном году календарного плана воспитательной работы: выполнен *полностью/перевыполнен* (с приведением конкретных сведений о перевыполнении) – *выполнен в основном* (с указанием причин невыполнения отдельных мероприятий).

4.2. Общее количество обучающихся, принявших участие в воспитательных мероприятиях в отчётном учебном году.

4.3. При наличии фактов пассивного отношения обучающихся к воспитательным мероприятиям: причины пассивности и предложения по её устранению, активному вовлечению обучающихся в воспитательную работу.

4.4. Дополнительно в отчёте могут быть представлены сведения об инициативном участии обучающихся в воспитательных мероприятиях, не предусмотренных календарным планом воспитательной работы, о конкретных обучающихся, показавших наилучшие результаты участия в воспитательных мероприятиях и др.

### **Мониторинг качества организации воспитательной деятельности**

Реализация рабочей программы по направлению подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья способствует достижению количественных, *внешних*, имеющих формализованные показатели и качественных, *внутренних*, не формализованных, содержательных результатов:

К **количественным** результатам относятся: участие и победы, обучающихся в конкурсах и соревнованиях (спортивные соревнования, олимпиады, творческие конкурсы и пр.), рост количества студенческих объединений, увеличение количества участников проектов. Достижения обучающихся в различных воспитательных мероприятиях:

- уровень мероприятия – международный, всероссийский, региональный, университетский, факультетский;
- статус участия обучающихся – представители страны, области, вуза, факультета;
- характер участия обучающихся – организаторы, исполнители, зрители.

К **качественным** результатам относятся: ценности обучающихся, их жизненные смыслы, идеалы, чувства, переживания и т.д.:

Ключевыми показателями эффективности *качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности* выступают:

- социальная активность студентов, проявляющаяся в коммуникативной и организаторской деятельности, а также в социальной активности;
- самореализация, определяющаяся мотивацией и включенностью студентов;
- позитивно направленная деятельность.

### **Способы получения информации для проведения аттестации**

Способы измерения **количественных** результатов:

1. анализ цифрового следа обучающихся в электронной образовательной среде ТвГУ (учёт рейтинга достижений в цифровом портфолио студентов);
2. сбор информации об активности студенческих объединений: учреждение таковых, избрание руководителей, подача объединениями заявок на грантовую поддержку на региональном и федеральном уровне.
3. Анализ отчётов тьютора в статистической части (часть 1) и в части, описывающей выполнение календарного плана воспитательной работы (часть 2).

Способы оценки **качественных** результатов:

1. анализ содержательной части отчёта тьютора ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (третья часть формы отчёта тьютора);
2. фиксация хода консультирования и содействия в реализации проектов обучающихся, оказания помощи в получении грантовой и иной поддержки таких проектов;
3. проведение анонимных социально-психологических тестирований и опросов, как подразделениями ТвГУ, так и с привлечением сторонних квалифицированных исполнителей;
4. рефлексия по итогам освоения дисциплины (модуля) и ключевых мероприятий воспитательной направленности.

Для оценки воспитанности по итогам освоения дисциплины (модуля) всем обучающимся предлагается пройти анкетирование.

**Источники получения информации для проведения аттестации:** устные, письменные, электронные.

#### **Фиксация результатов аттестации**

Для организации анализа воспитательной работы в ТвГУ приказом № 1743-0 от 03.12.2021 введена форма отчёта тьютора в соответствии с методическими рекомендациями Министерства науки и высшего образования по организации воспитательной работы с обучающимися в образовательных организациях высшего образования. Эта форма включает три смысловых части:

1. сбор количественных показателей,
2. представление проведённых мероприятий согласно календарному плану воспитательной работы ООП,
3. содержательное описание проведённой воспитательной работы.

Итоговые результаты отражаются в ежегодных отчётах руководителя ООП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Тверской государственный университет»**

**«УТВЕРЖДЕНО»**

на заседании ученого совета

химико-технологического

факультета протокол №12

«27» июня 2023 г.

**Календарный план воспитательной работы**

**на 2023-2024 учебный год**

**Направление подготовки**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Направленность (профили):**

**«Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения»  
очная форма обучения**

**Тверь, 2023 г.**

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название <sup>32</sup> мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООП	Количество участников
<b>1. Гражданское направление</b>					
Общественная, художественная	1 сентября 2023 г., территория ректората ТвГУ ежегодное	Организация и проведение Всероссийского праздника «День знаний», УВСРиМП	Внутривузовский	Рамзин А.С., директор КДЦ	23
Общественная, информационная	1 сентября 2023 г., территория ректората ТвГУ ежегодное	Организация и проведение общеуниверситетского праздника «Ярмарка студенческих объединений», УВСРиМП	Внутривузовский	Шуляков А.Ю. начальник УВСРиМП Рамзин А.С., директор КДЦ	23
Общественная, информационная	Первая декада сентября 2023 г., аудитории ТвГУ, ежегодное	Презентация деятельности управления по внеучебной работе и социальным вопросам на факультетах УВСРиМП	Внутривузовский	Шуляков А.Ю. начальник УВСРиМП	23
Общественная	сентябрь 2023 г. актовый зал ректората, ежегодное	Проведение образовательного интенсива «Школа старост»	Внутривузовский	Каташов Н.Г., директор ЦСИ	3
Общественная	октябрь, 2023 г., ежегодное	Выездной молодёжный лагерь актива ТвГУ	Внутривузовский	Каташов Н.Г., директор ЦСИ	4
Общественная	в течение года, Центр студенческих инициатив, ежегодное	Проведение организационных сборов активистов «Сил Добра ТвГУ», студенческого объединения «Молодёжный	Внутривузовский	Каташов Н.Г., директор ЦСИ	10
Общественная	4 ноября 2023 г. установленные площадки г. Твери, ежегодное	Организация участия студентов в праздничных мероприятиях «Дня народного единства»	Внутривузовский	Шуляков А.Ю. начальник	10
Научная, общественная	12 декабря 2023 г., аудитории	Мероприятия, посвященные Дню российской Конституции	Внутривузовский	Лихуша П.С.	15

	ТвГУ, ежегодное				
Волонтерская	сентябрь 2023, помещения волонтерског о центра, ежегодное, традиционное	День открытых дверей Центра развития молодёжных волонтерских программ	Внутривузовски й	Арсеньева Т.Н., директор Центра развития молодежных Волонтерских программ	15
Волонтерская	Апрель 2024 г. кратковременн ое	Научно-практическая конференция «Мы Вместе. Развитие волонтерства в России»	Внутривузовски й	Арсеньева Т.Н., директор Центра развития молодежных Волонтерских программ	
<b>2. Патриотическое направление</b>					
Общественная, научная	Сентябрь 2023 г., музей истории ТвГУ, 1 корпус, ежегодное	Организация экскурсий для студентов 1 курса в музей истории ТвГУ	Внутривузовски й	Лихуша П.С.	20
Общественная	16 декабря 2023 г., площадки г. Твери, ежегодное	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню освобождения города Калинина от немецко- фашистских захватчиков	Внутривузовски й	Каташов Н.Г., директор ЦСИ	15
Общественная, научная	в течение года, ежегодное	Реализация патриотических студенческих проектов и инициатив	Внутривузовски й	Стоковская В.В., Каташов Н.Г., директор ЦСИ	
<b>3. Духовно-нравственное направление</b>					
Научная, художественна я	в течение сентября ежегодное	Организация посещения студентами музеев, кинотеатров, филармонии, театров	Внутривузовский	Лихуша П.С.	20
Информацион ная	Первая декада сентября, учебные корпуса факультетов ТвГУ, ежегодное	Знакомство первокурсников с историей, традициями ТвГУ, правилами студенческой жизни	Внутривузовский	Лихуша П.С.	23
Информацион ная, общественная	Первая декада сентября	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым условиям	Внутривузовский	Лихуша П.С.	23

	учебные корпуса факультетов ТвГУ, ежегодное	образовательного процесса			
Информационная, общественная	Первая декада сентября, корпуса общежитий ТвГУ, ежегодное	Мероприятия по адаптации первокурсников к новым бытовым условиям проживания в общежитиях ТвГУ	Внутривузовский	Лихуша П.С., зав. общежитиями ТвГУ	10
Общественная	конец декабря 2023 г., детские дома, дома ветеранов Твери и Тверской области, ежегодное	Участие в благотворительных акциях (сбор вещей, игрушек, канцтоваров и пр.), посещение детских домов и домов для престарелых	Внутривузовский	Суглоб С.А., зам. начальник УВСРиМП	20
<b>4. Культурно-просветительское направление</b>					
Художественная	март – апрель 2024 г. ТКЗ «Соминка», ДНТ, ДК Химволокно ежегодное	Фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»	Внутривузовский	Рамзин А.С., директор КДЦ Меньшакова М.В., начальник ОКМиСР,	
Общественная, информационная, художественная	ноябрь-декабрь 2023 г. Выездная ежегодное	Школа творческого актива	Внутривузовский	Рамзин А.С., директор КДЦ Меньшакова М.В., начальник ОКМиСР	5
Художественная	октябрь 2023 – Арт-пространство «Творческая гостиная» ежегодное	Организация работы театральной студии «Зеркало» ТвГУ	Групповая	Великотный А.М., худ.рук-ль театр-студии «Зеркало»	3
<b>5. Физическое направление</b>					
Спортивная	сентябрь 2023 объекты спорта ТвГУ, ежегодное	Организация работы спортивных секций и сборных команд	Внутривузовский	Яфуров А.М., директор спортклуба «Атлант»,	5
Спортивная	В течении года объекты спорта Твери, Тверской	Организация участия сборных команд ТвГУ в городских, региональных и всероссийских	Всероссийский	Яфуров А.М., директор спортклуба	

	области, ежегодное	соревнованиях – в соответствии с положениями и проводящих организаций			
Спортивная	Февраль 2024 г. лыжная база ТвГУ, ежегодное	Организация и проведение соревнований ТвГУ по лыжным гонкам «День здоровья» среди студентов	Внутривузовский	Яфуров А.М., директор спортклуба «Атлант»,	5
Спортивная	Февраль 2024 г., спортивный зал ТвГУ, ежегодное	Организация и проведение соревнований ТвГУ по силовым видам спорта	Внутривузовский	Яфуров А.М., директор спортклуба «Атлант»,	5
<b>6. Экологическое направление</b>					
Общественная, трудовая, ценностно-смысловая	август 2023 г., территория учебных корпусов ТвГУ ежегодное	Участие в субботниках по благоустройству учебных корпусов к новому учебному году	Внутривузовский	Лихуша П.С.	20
Общественная, ценностно-смысловая, информационная	ноябрь, 2023 г., аудитории ТвГУ, ежегодное	Проведение акции по сбору макулатуры на факультетах/институтах в рамках экологического проекта «ЭкоВУЗ»	Внутривузовский	Каташов Н.Г., директор ЦСИ	10
<b>7. Профилактика негативных явлений в студенческой среде</b>					
Ценностно-смысловая	сентябрь 2023 г., актовый зал ректората ТвГУ, ежегодное	Проведение памятных мероприятий, посвященных Дню солидарности в борьбе с терроризмом 3 сентября	Внутривузовский	Стоковская В.В.,	15
Ценностно-ориентированная	Первая половина сентября 2023 г, актовый зал ректората, ежегодное	Проведение общеуниверситетского собрания тьюторов ООП и комендантов общежитий по вопросам профилактики экстремистских настроений в студенческой среде	Внутривузовский	Яковлев А.В., пом. ректора по КБ	3
Общественная, информационная	в течение года,	Обеспечение соблюдения «Правил внутреннего	Внутривузовский	Яковлев А.В., пом. ректора по КБ	20



	аудитории ТвГУ, ежегодное	распорядка обучающихся», предусматривающих недопущение и пресечение идеологии терроризма и экстремизма			
Ценностно-смысловая	октябрь 2023 г., учебные корпуса ТвГУ, ежегодное	Организация встреч с сотрудниками правоохранительных органов по вопросам профилактики противоправных действий	Внутривузовский	Стоковская В.В.,	20
<b>8. Научно-образовательное направление</b>					
Научная, общественная трудовая	<u>В течение года, аудитории химико-технологического факультета, продолжительное, ежегодное</u>	<b>Организация работы Клуба юного химика</b>	Внутривузовский	Лихуша П.С.	10
Научная, общественная, трудовая, ценностно-смысловая	<u>март 2024 г. аудитории учебных корпусов ТвГУ, ежегодное, традиционное</u>	<b>Презентации научных направлений, научных достижений и лучших научных работ студентов факультетов/институтов</b>	Внутривузовский	<u>Русакова Н.П.</u> зам.декана по научной работе	
Научная, общественная, трудовая	<u>март 2024 Центральный корп. (ул. Желябова, д. 33), ежегодное</u>	<b>Организация и проведение Региональных Каргинских чтений</b>	Внутривузовский	Д.х.н., профессор, зав. кафедры физической химии Пахомов П.М.	
Научная, общественная, трудовая	<u>2024 ежегодное</u>	<b>Организация и проведение конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» Международная научно-практическая конференция</b>	Внутривузовский	Доцент, зав. кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья» Рыжков Ю.А.	

9. Трудовое направление					
Общественная, информационная, трудовая	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Дни открытых дверей на факультетах и в университете	Внутривузовский	Васильева Е.Н. проректор по ОБ, руководитель ООП Феофанова М.А., Лихуша П.С.	10
Общественная, информационная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Организация участия студентов во встречах с представителями администрации университета	Внутривузовский	Стоковская В.В., Лихуша П.С.	10
Общественная, информационная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Размещение на сайтах ТвГУ, факультетов, институтов информации об истории и традициях вуза	Внутривузовский	Чунева Л.Ю., начальник службы информации	5
Общественная	сентябрь 2023 г., территория ректората ТвГУ ежегодное	Организация мероприятия «Квест первокурсника ТвГУ»	Внутривузовский	Каташов Н.Г., директор ЦСИ	10
Общественная, трудовая	декабрь 2023, апрель 2024, аудитории ТвГУ, ежегодное	Участие студентов 4-5 курсов в ярмарке вакансий	Внутривузовский	Лихуша П.С.	15
Общественная, научная	апрель-май 2024 аудитории ТвГУ, ежегодное	Организация и проведение «Недели науки» на факультетах/институтах	Внутривузовский	руководитель ООП Рыжков Ю.А., Лихуша П.С.	
Трудовая, информационная	Апрель-май 2024 г. предприятия и научные организации, ежегодное	Проведение экскурсий для студентов на предприятия г. Твери	Внутривузовский	руководитель ООП Рыжков Ю.А., Лихуша П.С.	10
Трудовая, общественная	в течение года, школы г. Твери и области, ежегодное	Проведение профориентационной работы в школах г. Твери и Тверской области	Внутривузовский	руководитель ООП Рыжков Ю.А., Лихуша П.С.	
Трудовая, информационная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Оказание необходимой помощи студентам в учебном процессе, помощь в выстраивании	Внутривузовский	Лихуша П.С.	20

		образовательной траектории			
Трудовая, общественная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Консультирование студентов в построении индивидуальной образовательной траектории, в выборе дисциплин вариативной части учебного плана и факультативов	Внутривузовский	Лихуша П.С.	20
Общественная, трудовая, научная	в течение года, площадки проведения конкурсов, выставок, конференций, ежегодное	Участие в профессиональных конкурсах, научных конференциях молодых ученых	Внутривузовский	Лихуша П.С.	20
Трудовая, общественная	в течение года, аудитории ТвГУ, предприятия и организация работодателей, ежегодное	Организация встречи студентов с потенциальным работодателем	Внутривузовский	Феофанова М.А., Лихуша П.С.	15
<b>10. Информационное направление</b>					
Общественная, информационная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Работа в социальных сетях.	Внутривузовский	Лихуша П.С.	
Общественная, информационная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Актуализация информации о работе клубов, студий, секций и о студенческих объединениях.	Внутривузовский	Меньшакова М.В., начальник ОКМиМР	
Общественная, информационная	в течение года, аудитории ТвГУ, ежегодное	Подготовка анонсов мероприятий ТвГУ, информации о региональных и всероссийских конкурсах	Внутривузовский	Меньшакова М.В., начальник ОКМиМР	
Общественная, информационная	в течение года, образовательные учреждения	Работа с сообществами «Точки кипения» ТвГУ	Внутривузовский	Шуляков А.Ю. Начальник УВСРиМП	

	Твери и Тверской области, продолжительное				
Общественная, информационная, ценностно-смысловая	октябрь 2023 г., ТвГУ, продолжительное	Проведение социально-психологического тестирования лиц, обучающихся в образовательных организациях высшего, направленное на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ.	Внутривузовский	Шуляков А.Ю. Начальник УВСРиМП Стоковская В.В.,	15
Общественная, информационная	декабрь 2023 г., аудитории ТвГУ, продолжительное	Проведение координационной работы в рамках Студенческого совета ТвГУ в части работы со студенческими проектами, претендующим на грантовую поддержку.	Внутривузовский	Шуляков А.Ю. Начальник УВСРиМП	2
Информационная	Ноябрь 2023 г,	Подготовка сведений к выпуску сборника «Лучшие выпускники 2024»	Внутривузовский	Лихуша П.С.	5

Начальник УВСР и МП

А.Ю. Шуляков

**СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

<b>№ п/п</b>	<b>ФИО</b>	<b>Должность</b>
<b>1</b>	Рыжков Юрий Анатольевич	Руководитель ООП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», зав. кафедрой биохимии и биотехнологии Тверского госуниверситета , доцент, к.х.н.
<b>2</b>	Лихуша Павел Сергеевич	Ст. преподаватель кафедры биохимии и биотехнологии Тверского госуниверситета

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки (специальности)

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
<b>01 Образование</b>		
1.	01.004	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)
<b>22 Пищевая промышленность</b>		
2.	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение  
к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата  
по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.003 «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

### Обновление образовательной программы

№ п.п.	Обновлённый раздел ООП	Описание внесенных изменений	Реквизиты заседания ученого совета факультета, утвердивших изменения	Реквизиты заседания ученого совета университета, утвердившего изменения
1.	Раздел 5. Рабочая программа воспитания	Добавление информации о воспитательной работе по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	Протокол учёного совета № 1 от 30.08.2023 г	