

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДЕНО

Решением Ученого совета СамГТУ

2017 г., протокол № 9

Ректор ФГБОУ ВО «СамГТУ»

Быков Д.Е.



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования – междисциплинарная образовательная программа
«Разработка технологии получения пищевых съедобных пленок и упаковочных материалов на
их основе»**

Базовые образовательные программы:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, «Технология продуктов общественного питания»

код и наименование направления подготовки (специальности), наименование образовательной программы

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

код и наименование направления подготовки (специальности), наименование образовательной программы

38.03.02 Менеджмент, «Производственный менеджмент»

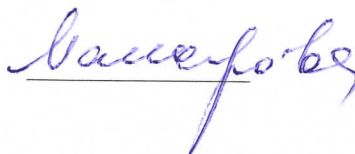
код и наименование направления подготовки (специальности), наименование образовательной программы

38.05.01 Экономическая безопасность, «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности»

код и наименование направления подготовки (специальности), наименование образовательной программы


Междисциплинарная образовательная программа (МДОП) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 27.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по направлениям подготовки (специальностям) **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 38.03.02 Менеджмент, 38.05.01 Экономическая безопасность**, на основании соответствующих базовых основных образовательных программ СамГТУ и Положения о междисциплинарных образовательных программах ФГБОУ ВО «СамГТУ».

Руководитель МПК
«29» 03 2017г.



Макарова Н.В.

Менеджер проектного обучения
«29» 03 2017г.



Еремеева Н.Б.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник ЦПО
«29» 03 2017г.



Костылева И.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Характеристика базовых образовательных программ.....	4
3. Состав междисциплинарной образовательной программы.....	11
4. Условия реализации междисциплинарной образовательной программы.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.	
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. МДОП формируется для обучения студентов в составе междисциплинарной проектной команды (далее – МПК) «Разработка технологии получения пищевых съедобных пленок и упаковочных материалов на их основе» в соответствии с задачами мероприятий по модернизации образовательной деятельности Программы развития федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный технический университет» до 2020 года.

Образовательная программа разработана на базе образовательных программ СамГТУ по направлениям подготовки (специальностям):

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, «Технология продуктов общественного питания»;

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, «Технология производства продуктов и организация общественного питания»;

38.03.02 Менеджмент, «Производственный менеджмент»;

38.05.01 Экономическая безопасность, «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности».

1.2. Обучение осуществляется по индивидуальным учебным планам, в состав которых введены модуль мобильности и модуль проектной деятельности с сохранением дисциплин, обеспечивающих реализацию направления подготовки и профильной направленности базовой образовательной программы обучающегося.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части индивидуальной образовательной программы являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы. Базовая составляющая ИУП в составе МДОП полностью идентична соответствующей части базовой образовательной программы.

Вариативная составляющая индивидуальной образовательной программы направлена на реализацию направленности (профиля) базовой образовательной программы обучающегося, на расширение и (или) углубление компетенций, установленных образовательным стандартом, а также на формирование у обучающихся компетенций, установленных дополнительно (в том числе soft skills, междисциплинарные, проектные и надпрофессиональные компетенции). Вариативная часть включает в себя полный перечень обязательных дисциплин вариативной части и практик базовой образовательной программы, элективные дисциплины, модуль проектной деятельности, модуль мобильности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА БАЗОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, «Технология продуктов общественного питания»:

выпускнику присваивается квалификация – бакалавр;

объем программы бакалавриата составляет - 240 зачетных единиц;

срок освоения ОП по очной форме обучения - 4 года;

виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники: экспериментально-исследовательская; производственно-технологический; расчётно-проектный; планируемые результаты освоения образовательной программы

общекультурные компетенции (ОК):

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

ОК-2: способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

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

ОК-4: способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОК-5: способность к самоорганизации и самообразованию;

ОК-6: способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

ОК-7: способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-8: способность использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОК-9: способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1: способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства;

ПК-2: способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3: способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

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

ПК-5: 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;

ПК-6: способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

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

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

ПК-9: способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-10: способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-11: готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12: способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

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

ПК-14 – готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания

проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

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

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

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

ПК-23: способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

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

ПК-25: готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

ПК-26: способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27: способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, «Технология производства продуктов и организация общественного питания»:

выпускнику присваивается квалификация – бакалавр;

объем программы бакалавриата составляет - 240 зачетных единиц;

срок освоения ОП по очной форме обучения – 4 года;

виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники: научно-исследовательский (основной); производственно-технологический, проектный (дополнительные);

планируемые результаты освоения образовательной программы

общекультурные компетенции (ОК):

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

профессиональные компетенции (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

научно-исследовательская деятельность:

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

проектная деятельность:

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в

планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

38.03.02 Менеджмент, «Производственный менеджмент»:

выпускнику присваивается квалификация – бакалавр;

объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц;

срок освоения ОП по очной форме обучения – 4 года;

вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники организационно-управленческая;

в результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

общекультурные компетенции:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-4);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-5);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-6);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

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

общепрофессиональные компетенции:

владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности (ОПК-1);

способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений (ОПК-2);

способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3);

способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации (ОПК-4);

владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий

влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем (ОПК-5);

владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6);

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-7).

профессиональные компетенции: соответствующие виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

организационно-управленческая деятельность:

владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры (ПК-1);

владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде (ПК-2);

владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности (ПК-3);

умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации (ПК-4);

способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений (ПК-5);

способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений (ПК-6);

владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ (ПК-7);

владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8).

38.05.01 Экономическая безопасность, «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности».

направленность: «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности»;

выпускнику присваивается квалификация - Экономист;

объем программы специалитета составляет 300 зачетных единиц;

срок освоения ОП по очной форме обучения - 5 лет;

виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники: основной вид деятельности: расчетно-экономическая и проектно-экономическая деятельность; до-

полнительные виды деятельности: контрольно-ревизионная деятельность; информационно-аналитическая деятельность; экспертно-консультационная деятельность;

планируемые результаты освоения образовательной программы **38.05.01 Экономическая безопасность, «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности»:**
общекультурные компетенции:

способностью понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России, ее место и роль в современном мире в целях формирования гражданской позиции и развития патриотизма (ОК-2);

способностью ориентироваться в политических, социальных и экономических процессах (ОК-3);

способностью выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета (ОК-4);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности (ОК-5);

способностью проявлять психологическую устойчивость в сложных и экстремальных условиях, применять методы эмоциональной и когнитивной регуляции для оптимизации собственной деятельности и психологического состояния (ОК-6);

способностью к логическому мышлению, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, вести полемику и дискуссии (ОК-7);

способностью принимать оптимальные организационно-управленческие решения (ОК-8);

способностью организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни (ОК-9);

способностью осуществлять письменную и устную коммуникацию на русском языке (ОК-10);

способностью к деловому общению, профессиональной коммуникации на одном из иностранных языков (ОК-11);

способностью работать с различными информационными ресурсами и технологиями, применять основные методы, способы и средства получения, хранения, поиска, систематизации, обработки и передачи информации (ОК-12).

общепрофессиональные компетенции:

способностью применять математический инструментарий для решения экономических задач (ОПК-1);

способностью использовать закономерности и методы экономической науки при решении профессиональных задач (ОПК-2);

способностью применять основные закономерности создания и принципы функционирования систем экономической безопасности хозяйствующих субъектов (ОПК-3);

профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа специалитета:

- расчетно-экономическая и проектно-экономическая деятельность:

способностью подготавливать исходные данные, необходимые для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-1);

способностью обосновывать выбор методик расчета экономических показателей (ПК-2);

способностью на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-3);

способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми стандартами (ПК-4);

способностью осуществлять планово-отчетную работу организации, разработку проектных решений, разделов текущих и перспективных планов экономического развития организации, бизнес-планов, смет, учетно-отчетной документации, нормативов затрат и соответствующих предложений по реализации разработанных проектов, планов, программ (ПК-5);

способностью осуществлять бухгалтерский, финансовый, оперативный, управленческий и статистические учеты хозяйствующих субъектов и применять методики и стандарты ведения бухгалтерского, налогового, бюджетного учетов, формирования и предоставления бухгалтерской, налоговой, бюджетной отчетности (ПК-6);

- контрольно-ревизионная деятельность:

способностью организовывать и проводить проверки финансово-хозяйственной деятельности хозяйствующих субъектов (ПК-22);

способностью применять методы осуществления контроля финансово-хозяйственной деятельности хозяйствующих субъектов (ПК-23);

способностью оценивать эффективность формирования и использования государственных и муниципальных финансовых ресурсов, выявлять и пресекать нарушения в сфере государственных и муниципальных финансов (ПК-24);

способностью оценивать эффективность систем внутреннего контроля и аудита (ПК-25);

способностью анализировать показатели финансовой и хозяйственной деятельности государственных органов и учреждений различных форм собственности (ПК-26);

способностью анализировать результаты контроля, исследовать и обобщать причины и последствия выявленных отклонений, нарушений и недостатков и готовить предложения, направленные на их устранение (ПК-27);

- информационно-аналитическая деятельность:

способностью осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач (ПК-28);

способностью выбирать инструментальные средства для обработки финансовой, бухгалтерской и иной экономической информации и обосновывать свой выбор (ПК-29);

способностью строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты (ПК-30);

способностью на основе статистических данных исследовать социально-экономические процессы в целях прогнозирования возможных угроз экономической безопасности (ПК-31);

способностью проводить анализ возможных экономических рисков и давать им оценку, составлять и обосновывать прогнозы динамики развития основных угроз экономической безопасности (ПК-32);

способностью анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в учетно-отчетной документации, использовать полученные сведения для принятия решений по предупреждению, локализации и нейтрализации угроз экономической безопасности (ПК-33);

способностью проводить комплексный анализ угроз экономической безопасности при планировании и осуществлении инновационных проектов (ПК-34);

способностью анализировать состояние и перспективы развития внешнеэкономических связей и их влияние на экономическую безопасность (ПК-35);

способностью составлять прогнозы динамики основных экономических показателей деятельности хозяйствующих субъектов (ПК-36);

- экспертно-консультационная деятельность:

способностью использовать знания теоретических, методических, процессуальных и организационных основ судебной экспертизы при производстве судебных экономических экспертиз и исследований (ПК-37);

способностью применять методики судебных экономических экспертных исследований в профессиональной деятельности (ПК-38);

способностью осуществлять экономическую экспертизу нормативных правовых актов в целях обнаружения потенциальных угроз экономической безопасности (ПК-39);

способностью осуществлять экспертную оценку факторов риска, способных создавать социально-экономические ситуации критического характера, оценивать возможные экономические потери в случае нарушения экономической и финансовой безопасности, определять необходимые компенсационные резервы (ПК-40);

профессионально-специализированные компетенции:

способностью осуществлять защиту ресурсов организации от внешних и внутренних угроз экономической безопасности (ПСК- 1);

способностью выявлять причины, оказывающие негативное влияние на экономическую безопасность организации, уровень ее конкурентоспособности, принимать меры по их локализации и устранению (ПСК- 2);

способностью проводить исследования, определять пороговые значения опасных факторов, влияющих на состояние экономической безопасности (ПСК- 3);

способностью осуществлять сбор, анализ, систематизацию юридически значимой информации и использовать ее для обеспечения экономической безопасности организации (ПСК- 4);

способностью анализировать закономерности и тенденции развития нормативно-правовой базы, определяющей экономическую безопасность организации, использовать отечественный и зарубежный опыт в разработке и корректировке нормативных актов (ПСК- 5).

дополнительные профессиональные компетенции:

способностью юридически правильно квалифицировать факты и события, создающие угрозы экономической безопасности, выявлять и устранять причины и условия, способствующие совершению преступлений и иных правонарушений в экономической деятельности, в том числе коррупционных проявлений (ДПК-1);

способностью применять в профессиональной деятельности теоретические основы раскрытия и расследования преступлений в экономической деятельности, использовать технико-криминалистические методы и средства (ДПК-2);

способностью осуществлять действия по силовому пресечению правонарушений, использовать для решения профессиональных задач специальные средства и оружие (ДПК-3);

способностью выполнять профессиональные задачи в особых условиях и чрезвычайных обстоятельствах, в условиях режима чрезвычайного положения, оказывать первую помощь, обеспечивать личную безопасность и безопасность граждан в процессе решения служебных задач (ДПК-4).

Наряду с планируемыми результатами освоения базовых образовательных программ, междисциплинарная образовательная программа **«Разработка технологии получения пищевых съедобных пленок и упаковочных материалов на их основе»** направлена на формирование дополнительных (проектных, междисциплинарных, надпрофессиональных) компетенций через освоение деятельности по реализации реального проекта в составе профессиональной команды ведущих специалистов и обучающихся:

проектные компетенции:

способность к обоснованию предметной области;

способность к управлению эффективной командой проекта;

способность к управлению разработкой плана проекта;

способность к управлению реализацией и развитием проекта;

способность к управлению контрольными событиями проекта;
 способность к анализу результативности проекта;
 способность к взаимодействию со стейкхолдерами проекта.

междисциплинарные компетенции:

способность экономической оценки эффективности инновационных технологических решений с учетом фактора неопределенности

способность производить маркетинговый анализ для пищевой продукции, оптимизировать и удовлетворять потребности конкретных людей, предприятий, групп населения в товарах и услугах

способность оценки экономической эффективности выпуска продукции, не отвечающей действующим нормам качества

способность к созданию стратегии в области упаковки пищевых продуктов, разработке и совершенствованию упаковки

способность к оценке качества и срока годности упакованных пищевых продуктов

способность к оценке экономической эффективности от правильного подбора упаковочного материала за счет сохранения качества товара и пролонгирования его срока годности.

надпрофессиональные компетенции:

способность к системному мышлению;

интеллектуальная любознательность;

работа в условиях риска и неопределенности;

работа в команде;

управление временем;

коммуникабельность;

концентрация внимания;

принятие решений;

управление отношениями;

мультиязычность и мультикультурность;

межотраслевая коммуникация.

3. СОСТАВ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В состав междисциплинарной образовательной программы включаются:

- индивидуальные учебные планы обучающихся, представлены в Приложении 1 к МДОП, на сайте (<http://срo.samgtu.ru/mezhdisciplinarnye-obrazovatelnye-programmy>);
- аннотации рабочих программ дисциплин и практик, реализуемых в составе базовых образовательных программ, вошедших в состав индивидуальных учебных планов, представлены в Приложении 2 к МДОП, на сайте (<http://срo.samgtu.ru/mezhdisciplinarnye-obrazovatelnye-programmy>);
- рабочие программы дисциплин модуля проектной деятельности и модуля мобильности, представлены в Приложении 3 к МДОП на сайте (<http://срo.samgtu.ru/mezhdisciplinarnye-obrazovatelnye-programmy>);
- программы и фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации по базовым направлениям подготовки, представлены в Приложении 4 к МДОП, на сайте (<https://samgtu.ru/sveden/education>);
- методические материалы, представлены в Приложении 5 к МДОП, на сайте (<http://срo.samgtu.ru/mezhdisciplinarnye-obrazovatelnye-programmy>).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Условия реализации МДОП (кадровое, библиотечно-информационное, материально-техническое и финансовое обеспечение) соответствуют требованиям ФГОС ВО

направлений подготовки (специальностей) базовых образовательных программ.

Проектная деятельность, дисциплины модуля мобильности, самостоятельная работа студентов, обучающихся в составе МПК **«Разработка технологии получения пищевых съедобных пленок и упаковочных материалов на их основе»** реализуются на базе учебной проектной мастерской **«Разработка технологии получения пищевых съедобных пленок и упаковочных материалов на их основе»**. Учебная мастерская **«Разработка технологии получения пищевых съедобных пленок и упаковочных материалов на их основе»** располагает следующим оборудованием: баня ультразвуковая с нагревом, с крышкой и корзиной; весы лабораторные, комплект мебели.