

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.04.2024 13:25:29
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе


_____ Е.В. Хохлова
« 05 » _____ 2023 г.


ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

«Хранение и переработка
продукции растениеводства
направленность (профиль) программы

Уровень бакалавриата

ФГОС ВО 3++

Квалификация бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки 2023

Москва 2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

СОГЛАСОВАНО:

И.о. начальника учебно-методического управления _____ (А.Н. Мартеха)
подпись

Начальник отдела лицензирования
и аккредитации УМУ _____ (Е.Д. Абрашкина)
подпись

и.о. директора технологического института _____ (С.А. Бредихин)
подпись

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического института, протокол № 1 от 29.08 2023 г.
Учёный секретарь совета _____ (Е.С. Волошина)
подпись

Учебно-методической комиссией института,
протокол № 9 от 28.08 2023 г.
Председатель УМК _____ (Н.И. Дунченко)
подпись

РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП,
протокол № 1 от 28.08 2023 г. _____ (С.А. Масловский)
подпись

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата / специалитета / магистратуры по направлению подготовки / специальности	4
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО.....	5
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения	8
ОПОП ВО.....	8
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели).....	8
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	9
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	9
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника.....	13
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	15
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности).....	15
4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА /СПЕЦИАЛИТЕТА / МАГИСТРАТУРЫ	16
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	60
5.1 Годовой календарный учебный график.....	61
5.2 Учебный план.....	61
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	61
5.4 Рабочие программы практик.....	62
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	63
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	64
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	65
5.8 Рабочая программа воспитания	65
5.9 Календарный план воспитательной работы	66
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА /СПЕЦИАЛИТЕТА / МАГИСТРАТУРЫ	67
6.1 Кадровое обеспечение.....	67
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	68
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО.....	71
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА	72
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	75
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	77

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) (бакалавриата) реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российским государственным аграрным университетом – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее – Университет) по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда и соответствующую современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики.

ОПОП ВО разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы всех видов практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата / по направлению подготовки

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.12.2019 № 403-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты РФ»;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» (от 05.08.2020 г. № 885/390);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года, № 669, зарегистрированного в Минюсте РФ 09 сентября 2020 года, № 59718. Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12.09.2013 г. № 1061).

- Профессиональные стандарты (Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н., Агроном, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н)

- Приказ Минобрнауки от 07.04.2021 г. №266 «О воспитательной работе в образовательных организациях высшего образования, подведомственных Министерству науки и высшего образования Российской Федерации»

- Устав ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.
- Правила внутреннего распорядка Университета.
- Положения и локальные акты ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева в части, касающейся образовательной деятельности.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1 Общая характеристика ОПОП ВО

2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО

Основной целью ОПОП ВО бакалавриата является подготовка квалифицированных кадров в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности,

трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;
- формирование готовности выпускников Университета к профессиональной деятельности в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Структура образовательной программы предусматривает: обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием обязательных дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

2.1.2 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы бакалавриата/ специалитета / магистратуры путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и следующей направленности (профиля) программы:

- Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

4 года (по очной форме обучения),

2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки растительной продукции»

При реализации основной образовательной программы обучающимся предоставлена возможность одновременного получения нескольких квалификаций следующим способом:

– одновременное обучение по программе высшего образования (ВО) 35.03.07 – Технология производства и переработки растительной продукции и дополнительной профессиональной программе (ДПП) Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов. При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением

высшего образования диплом о профессиональной переподготовке выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации;

2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (указать язык реализации программы).

2.1.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 291 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

2.1.7 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

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

Программа бакалавриата обеспечивает 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.

Реализация дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту для обучающихся по заочной и очно-заочной формам, и для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определена положением «О порядке проведения учебных занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В программе бакалавриата для обучающихся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 67 процентов общего объема программы бакалавриата (что соответствует требованиям ФГОС ВО - не менее 50 процентов).

При проведении учебных занятий Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги и др. в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Организация предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

Выбрать необходимое из текста:

Для освоения ОПОП ВО подготовки бакалавра абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании / высшем образовании.

2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)

ОПОП ВО в обязательном порядке размещается в свободном доступе на сайте университета с целью предоставления абитуриентам, обучающимся, потенциальным работодателям и другим заинтересованным сторонам возможности ознакомления с ее содержанием, материально-техническим и информационно-библиотечным обеспечением, технологиями реализации, а также с целью реализации права обучающихся и работодателей участвовать в формировании содержания ОПОП ВО.

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы высших учебных заведений, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП с учётом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;

- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП по данному направлению подготовки;
- ректор учебного заведения и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- организации, обеспечивающие разработку примерных ОПОП по поручению уполномоченного федерального органа исполнительной власти;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль над соблюдением законодательства в системе высшего образования.
- ВНИИ овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО.
- ВНИИ холодильной промышленности – филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН.
- ВНИИ кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника

- Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включает:

Трудовая функция: Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства

Сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур;

Разработка системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов;

Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия;

Разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы;

Разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;

Разработка экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы;

Разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков;

Разработка агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов;

Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;

Разработка системы семеноводства сельскохозяйственных культур в организации;

Разработка технологий возделывания сельскохозяйственных культур (рассады сельскохозяйственных культур) в защищенном грунте;

Подготовка технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур в части, касающейся агрономии, на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов.

Трудовая функция: Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства

Контроль освоения севооборотов, их соблюдения и внесение изменений в ротационные таблицы в случае необходимости;

Определение потребности в семенах, удобрениях, средствах защиты растений исходя из разработанных технологий возделывания сельскохозяйственных культур;

Реализация мероприятий по повышению стрессоустойчивости растений в неблагоприятных условиях окружающей среды конкретного вегетационного сезона;

Оперативное управление интегрированной системой защиты растений на основе результатов контроля развития сельскохозяйственных культур и фитосанитарного состояния посевов в условиях конкретного вегетационного сезона;

Оперативное управление системой применения удобрений на основе результатов контроля развития сельскохозяйственных культур, почвенной и растительной диагностики в условиях конкретного вегетационного сезона;

Реализации мер по обеспечению карантинной фитосанитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области фитосанитарной безопасности;

Контроль хранения, подготовки к применению и применения органических, минеральных удобрений, ядохимикатов с соблюдением требований охраны окружающей среды;

Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение;

Общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур;

Принятие корректирующих мер в случае выявления отклонений в реализации технологического процесса продукции растениеводства от запланированных сроков, объемов и критериев качества;

Трудовая функция - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья:

Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья;

Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;

Трудовая функция - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях:

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья;

Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

Трудовая функция - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов:

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях;

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья;

Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки

новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций;

Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Таблица 1

*Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: Научно-исследовательская				
Организация производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Оборудование перерабатывающих производств; Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКос-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1 Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Профессиональный стандарт (Агроном), утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н) Профессиональный стандарт (Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья), утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н
			ПКос-1.2 Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии	
			ПКос-1.3 Формулирует выводы по результатам научных исследований	
Тип задач профессиональной деятельности: Производственно-технологическая				
Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сельскохозяйственные культуры и животные; Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Оборудование перерабатывающих производств; Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКос-2 Способен обосновывать режимы хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	ПКос-2.1 Применяет знания об основных принципах хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	Профессиональный стандарт (Агроном), утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н) Профессиональный
			ПКос-2.2 Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	

			ПКос-2.3 Владеет методами контроля режимов хранения, обеспечивающих сохраняемость плодовоовощной и растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	стандарт (Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья), утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н
		ПКос-3 Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-3.1 Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	
			ПКос-3.2 Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции, используя современные цифровые средства и технологии	
			ПКос-3.3 Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	
			ПКос-3.4 Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	
			ПКос-3.5 Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохраняемости растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
		ПКос-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодовоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-4.1 Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодовоовощной продукции	
			ПКос-4.2 Определяет наиболее рациональные режимы хранения плодовоовощной продукции с учетом ее качества и целевого назначения	
			ПКос-4.3 Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки плодовоовощной продукции, используя в том числе современные цифровые средства и технологии	
			ПКос-4.4 Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной	

			доработки, закладки на хранение и переработки	
			ПКос-4.5 Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохраняемости плодовоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
		ПКос-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасности плодовоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-5.1 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности плодовоовощной и растениеводческой продукции в соответствии с нормативной документацией	
			ПКос-5.2 Осуществляет контроль показателей качества плодовоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
			ПКос-5.3 Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов плодовоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки	

3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции..

3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)

В соответствии с профессиональным стандартом «Агроном» (Приказ Минтруда № 454н от 09.07.2018 г.) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

- В. Организация производства продукции растениеводства
- разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства;
 - Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Минтруда №

694н от 28.10.2019 г.) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Д Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции выпускника формируются следующие компетенции: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 2).

Таблица 3

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3__

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА	Семестр
Универсальные компетенции				
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 - Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов	Б1.О.03 Философия	2
			Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.11 Информатика	1
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства	5
			Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5
			Б1.В.01.01 Методы	8

			исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства	3
			Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
			Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2
			Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	2
			Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-	7

			исследовательская работа	
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.02 Методы и средства измерений	3
		УК-1.2 - Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	Б1.О.03 Философия	2
			Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.11 Информатика	1
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5
			Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	6
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и	8

			защита выпускной квалификационной работы		
	УК-1.3 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария		Б1.О.03 Философия	2	
			Б1.О.06 Психология	5	
			Б1.О.11 Информатика	1	
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7	
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5	
			Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	8	
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8	
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
		УК-1.4 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности		Б1.О.03 Философия	2
				Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.11 Информатика	1	
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7	
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5	
			Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	8	
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8	
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
	УК-1.5 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового			Б1.О.03 Философия	2
			Б1.О.06 Психология	5	
			Б1.О.11 Информатика	1	
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7	
			Б1.О.24 Технология	5	

		инструментария	хранения продукции растениеводства	
			Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
			Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5
			Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодового и овощеводства	6
			Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства	3
			Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2

			Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2
			Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодового и овощеводства	2
			Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.02 Методы и средства измерений	3
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	УК-2.1 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2

			Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2
			Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодового и овощеводства	2
			Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Физиология питания	5
		УК-2.2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Физиология питания	5
		УК-2.3 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий	Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Физиология питания	5
		УК-2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Б1.О.04 Экономическая теория	
			Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.33 Искусственный интеллект в АПК	5

			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 Физиология питания	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде	Б1.О.01 История России	1,2
			Б1.О.03 Философия	2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.06 Психология	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-3.2 - Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде	Б1.О.01 История России	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
			Б1.О.21.02 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-3.3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	Б1.О.01 История России	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.06 Психология	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Б1.О.01 История России	1,2
Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1			
Б1.О.06 Психология	5			
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8			

			работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 - Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-4.2 - Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-4.3 - Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-4.4 - Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: · внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

		<p>формы; · критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p>		
		<p>УК-4.5 - Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного - (ых) на государственный язык и обратно</p>	Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1 - Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, в том числе с использованием различных цифровых средств</p>	Б1.О.01 История России	1,2
			Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Философия	2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.34 Основы российской государственности	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		<p>УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятели) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p>	Б1.О.01 История России	1,2
			Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Философия	2
			Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.34 Основы российской государственности	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		<p>УК-5.3 - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с</p>	Б1.О.01 История России	1,2
			Б1.О.02 Иностранный язык	1,2
			Философия	2

		людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в том числе с использованием цифровой среды	Б1.О.05 Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.34 Основы государственности	1
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 - Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.06 Психология	5
			Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2,3
			Б1.О.17.01 Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	3
			Б1.О.17.02 Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	2
			Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	2
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-6.2 - Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.06 Психология	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-6.3 -Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.06 Психология	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

		УК-6.4 - Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Б1.О.06 Психология	5		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-6.5 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Б1.О.06 Психология	5		
			Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2,3		
			Б1.О.17.01 Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	3		
			Б1.О.17.02 Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	2		
			Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	2		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 - Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Б1.О.16 Физическая культура и спорт	1,2,3,4,5,6
					Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура	1,2,3,4,5,6
Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта	1,2,3,4,5,6					
УК-7.2 - Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Б1.О.16 Физическая культура и спорт			1,2,3,4,5,6		
	Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура			1,2,3,4,5,6		
	Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта			1,2,3,4,5,6		

УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 - Знать основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
		УК-8.2 - Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
		УК-8.3 - Владеть методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
		УК-8.4 - Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-8.5 - Вести общевойсковой бой в составе подразделения	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

			работы	
		УК-8.6 - Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-8.7 - Пользоваться топографическими картами	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-8.8 - Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-8.9 - Иметь высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 - Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации	Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК-9.2 - Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8			
		УК-9.3 - Использует основные положения и методы экономических	Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной	8

		наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	работы	
			Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 - Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.34 Основы российской государственности	1
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.07 Правоведение	6
		УК-10.2 - Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	Б1.О.34 Основы российской государственности	1
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.07(У) Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	4
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.07 Правоведение	6
		УК-10.3 - Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз	Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной	3

		национальной безопасности	продукции	
			Б1.О.34 Основы российской государственности	1
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных - коммуникационных технологий;	ОПК-1.1 - Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, информационно-коммуникационных технологий, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия	1,2
			Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1,5
			Б1.О.09.01 Математика	1
			Б1.О.09.02 Математическая статистика	5
			Б1.О.10 Физика	1
			Б1.О.11 Информатика	1
			Б1.О.12 Микробиология	3
			Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология	3
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2,3
			Б1.О.17.01 Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	3
			Б1.О.17.02 Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	2
			Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	2
Б1.О.18 Генетика растений и животных	2			
Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4			

			Б1.О.19.01 Ботаника	1
			Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	2
			Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	2,3,4
			Б1.О.20.01 Зоология	2
			Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.02.01 Морфология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.02.02 Физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.23.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	3
			Б1.О.23.02 Биохимия продукции животноводства	3
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2

			Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2
			Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодового и овощеводства	2
			Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-1.2- Использует знания основных законов математических и естественных наук, информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Б1.О.08 Химия	1,2
			Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1,5
			Б1.О.09.01 Математика	1
			Б1.О.09.02 Математическая статистика	5
			Б1.О.10 Физика	1
			Б1.О.11 Информатика	1
			Б1.О.12 Микробиология	3
			Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология	3
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.18 Генетика растений и животных	2
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.01 Ботаника	1
			Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	2
			Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
		Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита	4	

			растений	
			Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	2,3,4
			Б1.О.20.01 Зоология	2
			Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.02.01 Морфология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.02.02 Физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.23.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	3
			Б1.О.23.02 Биохимия продукции животноводства	3
			Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства	6,7
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-1.3 - Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия	1,2
			Б1.О.09 Математика и математическая статистика	1,5
			Б1.О.09.01 Математика	1
			Б1.О.09.02 Математическая статистика	5

			Б1.О.10 Физика	1
			Б1.О.11 Информатика	1
			Б1.О.12 Микробиология	3
			Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология	3
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2,3
			Б1.О.17.01 Введение в технологии хранения и переработки продукции растениеводства	3
			Б1.О.17.02 Введение в технологии хранения и переработки продукции животноводства	2
			Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	2
			Б1.О.18 Генетика растений и животных	2
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.01 Ботаника	1
			Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений	2
			Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	2,3,4
			Б1.О.20.01 Зоология	2
			Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.02.01 Морфология сельскохозяйственных животных	2

			Б1.О.20.02.02 Физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональн ой деятельности;	ОПК-2.1 - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых платформ	Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	2,3,4
			Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	5
			Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4
			Б2.О.01 Учебная практика	2,4
			Б2.О.01.05(У) Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	4
			Б2.О.01.06(У) Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	4
			Б2.О.01.07(У) Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	4

			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-2.2 - Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Б1.О.07 Правоведение	6
			Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	2,3,4
			Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	5
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК-3.1 - Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-3.2 - Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности	8
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-3.3 -Проводит	Б1.О.15 Безопасность	8

		профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	жизнедеятельности	
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1 Использует материалы почвенных исследований, биохимических исследований продукции растениеводства, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов технологий возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур, в том числе с использованием современных цифровых технологий	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.04 Растениеводство	4
			Б1.О.19.05 Кормопроизводство	4
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства	2,3,4
			Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	3
			Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3,4
			Б1.О.21.01 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	3
			Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции	3

			Б1.О.23.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	3
			Б1.О.23.02 Биохимия продукции животноводства	3
			Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства	5
			Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
			Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
			Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7
			Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	5
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом аэроландшафтной характеристики территории, в том числе с использованием современных цифровых технологий	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.04 Растениеводство	4
			Б1.О.19.05 Кормопроизводство	4
			Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 Технология производства продукции	2,3,4

			животноводства	
			Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	3
			Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3,4
			Б1.О.21.01 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	3
			Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.23.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	3
			Б1.О.23.02 Биохимия продукции животноводства	3
			Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства	5
			Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
			Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
			Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7
			Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	5
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной	8

			работы	
		ОПК-4.3 Использует теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства	Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3,4
			Б1.О.21.02 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	4
			Б1.О.23.02 Биохимия продукции животноводства	3
			Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства	6,7
			Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
			Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7
			Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств	5
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной	ОПК-5.1 - Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и	Б1.О.08 Химия	1,2
			Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства	1,2,3,4
			Б1.О.19.04 Растениеводство	4
			Б1.О.20 Технология производства продукции	2,3,4

	деятельности;	переработки сельскохозяйственной продукции	животноводства	
			Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства	6
			Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства	6,7
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК-5.2 - Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия	1,2
			Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность	2,3
			Б1.О.17.01 Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	3
			Б1.О.17.02 Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	2
			Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	2
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в	ОПК-6.1 - Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Б1.О.04 Экономическая теория	4
			Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8
			Б3.02(Д) Выполнение и	8

	профессиональн ой деятельности.		защита выпускной квалификационной работы			
		ОПК-6.2 - Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, внесения удобрений, использования средств защиты растений, новых сортов при возделывании сельскохозяйственных культур	Б1.О.04 Экономическая теория	4		
			Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационны х технологий и использовать их для решения задач профессиональн ой деятельности	ОПК-7.1 - Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика	1		
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		ОПК-7.2 - Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика	1		
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		ОПК-7.2 - Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика	1		
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК	7		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		ОПК-7.3 - Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика			
			Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК			
			Б1.О.33 - Искусственный интеллект в АПК	5		
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		Профессиональные компетенции				

ПКдпо-1	Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции	ПКдпо-1.1 - Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции	К.М.01 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	5,6
			К.М.01.01 Теоретические основы товароведения и экспертизы	5
			К.М.01.02 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	5
			К.М.01.03 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	6
			К.М.01.04 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	6
			К.М.01.05 Практическая подготовка	6
			К.М.01.06 Итоговая аттестация	6
ПКдпо-2	Проводит процедуру идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, в том числе с применением цифровых технологий	ПКдпо-2.1 Проводит процедуру идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, в том числе с применением цифровых технологий	К.М.01 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	5,6
			К.М.01.01 Теоретические основы товароведения и экспертизы	5
			К.М.01.02 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	5
			К.М.01.03 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	6
			К.М.01.04 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных	6

			товаров	
			К.М.01.05 Практическая подготовка	6
			К.М.01.06 Итоговая аттестация	6
ПКдпо-3	Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов	ПКдпо-3.1 Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов	К.М.01 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	5,6
			К.М.01.01 Теоретические основы товароведения и экспертизы	5
			К.М.01.02 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	5
			К.М.01.03 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	6
			К.М.01.04 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	6
			К.М.01.05 Практическая подготовка	6
			К.М.01.06 Итоговая аттестация	6
ПКдпо-4	Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе товародвижения	ПКдпо-4.1 - Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе товародвижения	К.М.01 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	5,6
			К.М.01.01 Теоретические основы товароведения и экспертизы	5
			К.М.01.02 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	5
			К.М.01.03 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	6

			К.М.01.04 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	6
			К.М.01.05 Практическая подготовка	6
			К.М.01.06 Итоговая аттестация	6
Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательская				
ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1 - Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства	6
			Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства	3
			Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) -Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-1.2 Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства	6
			Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства	3

			Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) -Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-1.3 - Формулирует выводы по результатам научных исследований	Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодового и овощеводства	6
			Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства	3
			Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) -Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
Тип задач профессиональной деятельности – производственно-технологическая				
ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-3.1 - Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.07 Технологические	8

			добавки при производстве продуктов питания из плодовоовощного и растениеводческого сырья	
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодовоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-3.2 Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции, используя современные цифровые средства и технологии	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции	6
			Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.05 Технология производства сахара	8
			Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел	6
			Б1.В.01.07	8

			Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-3.3 - Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.05 Технология производства сахара	8
			Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел	6
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого	8

			сырья	
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно- исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-3.4 - Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.05 Технология производства сахара	8
			Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел	6
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8

			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодовоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-3.5 - Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.05 Технология производства сахара	8
			Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел	6
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодовоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодовоовощного и растительного сырья	5

			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПКос-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-4.1 - Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	5,6,7,8
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б1.В.01.12 Технология	8

			переработки плодов и овощей	
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-4.2 - Определяет наиболее рациональные режимы хранения плодоовощной продукции с учетом ее качества и целевого назначения	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей	8
			Б2.В.01 Производственная	5,6,7

			практика	
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно- исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-4.3 -- Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки плодоовощной продукции, используя в том числе современные цифровые средства и технологии	Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	5,6,7,8
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	6
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6

			Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей	8
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-4.4 - Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	5,6,7,8
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и	8

			овощей	
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно- исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-4.5 - Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохраняемости плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	5,6,7,8
			Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	6
			Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй	5
			Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья	8
			Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья	8
			Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья	5

			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей	8
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПКос-5 -	Способен осуществлять контроль качества и безопасности плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-5.1 - Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности плодоовощной и растениеводческой продукции в соответствии с нормативной документацией	Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	8
			Б1.В.01.09 Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	7
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.02 Методы и средства измерений	3
		ПКос-5.2 - Осуществляет контроль показателей качества плодоовощного и растениеводческого сырья	Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности	5,6,7,8

		и продуктов его переработки, производственных процессов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	(профилу) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	
			Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	8
			Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства	6
			Б1.В.01.05 Технология производства сахара	8
			Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел	6
			Б1.В.01.09 Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	7
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ФТД.02 Методы и средства измерений	3	
		ПКос-5.3 - Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов плодоовощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки	Б1.В.01 Профессиональный модуль по направленности (профилу) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	5,6,7,8
			Б1.В.01.01 Методы	8

			исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
			Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства	6
			Б1.В.01.05 Технология производства сахара	8
			Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел	6
			Б1.В.01.09 Производственный контроль на предприятиях по переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	7
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.02 Методы и средства измерений	3
ПКос-2	Способен обосновывать режимы хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	ПКос-2.1 - Применяет знания об основных принципах хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

		ПКос-2.2 - Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения плодоовощной и растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции	6
			Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-2.3 - Владеет методами контроля режимов хранения, обеспечивающих сохранность плодоовощной и растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей	6
			Б2.В.01 Производственная практика	5,6,7
			Б2.В.01.01(П) Технологическая практика	5,6

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки бакалавра с учётом его направленности; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся (рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы); рабочими программами учебных и производственных практик; программой государственной итоговой аттестации; годовым

календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает локальный доступ к вышеуказанным документам.

5.1 Годовой календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. График представлен в составе Учебного плана (приложение А).

5.2 Учебный план

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе – виды учебной деятельности) с указанием их объёма в зачётных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоёмкость в зачётных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации. Учебный план представлен в приложении А.

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы дисциплины.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- аннотацию;

- цель освоения дисциплины;
- место дисциплины в учебном процессе;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- структуру и содержание дисциплины;
- образовательные технологии;
- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины;
- методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине;
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО.

5.4 Рабочие программы практик

Рабочие программы практик и программа научно-исследовательской работы обучающихся (далее – НИР) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы практики, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Блок 2 «Практики» включает такие виды практики как учебная и производственная.

Практика – вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения

теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3+ и профессиональными стандартами).

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Рабочие программы практики и НИР включают в себя:

- аннотацию;
- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- цель практики;
- задачи практики;
- компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики;
- место практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание и структуру практики;
- организация и руководство практикой;
- методические указания по выполнению программы практики;
- Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций);
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатывается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

Итоговая (государственная итоговая) аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции и решением Учёного совета Университета Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагается к ОПОП ВО.

5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации (по дисциплине (модулю) и практике), а также итоговой (государственной итоговой) аттестации, включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- наименование оценочных средств и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, программе итоговой (государственной итоговой) аттестации, приведены в составе ОПОП ВО.

5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, итоговой (государственной итоговой) аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю), практике, ГИА, сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля), практики, курсовой работой/проектом, используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации) позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала и касаются планирования и организации:

- времени, необходимого для освоения учебного материала, выполнения курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;
- работы с литературой, электронными ресурсами;
- работы с материалами для подготовки к текущему, промежуточному и итоговому (государственному итоговому) контролю.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля), практики, ГИА, а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

Методические материалы размещены на официальном сайте ВУЗа и /или прилагаются к ОПОП.

5.8 Рабочая программа воспитания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП

1.2. Цели и задачи воспитательной работы со студентами по ОПОП

2. Содержание и условия реализации воспитательной работы по ОПОП

- 2.1. Воспитательная (воспитывающая) среда
- 2.2. Направления воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
- 2.3. Содержание воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
- 2.4. Формы, виды и методы воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
- 2.5. Примерный тематический план воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
- 2.6. Аттестация и поощрение студентов
- 2.7. Ресурсное обеспечение воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
 - 2.7.1. Нормативно-правовое обеспечение
 - 2.7.2. Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение
 - 2.7.3. Кадровое обеспечение
 - 2.7.4. Организационно-управленческое обеспечение
 - 2.7.5. Программно-целевое обеспечение
 - 2.7.6. Финансовое обеспечение
 - 2.7.7. Информационное обеспечение
- 2.8. Управление и координация воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП
3. Инфраструктура образовательной организации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, обучающимися по ОПОП
4. Мониторинг и отчетность по воспитательной работе со студентами, обучающимися по ОПОП
5. Календарный план событий и мероприятий воспитательной направленности

5.9 Календарный план воспитательной работы

Направление подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства:

Курсы: 1-4

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные исполнители	Примечание
1. Организационное обеспечение воспитательной работы				
1.	<i>Подбор и назначение кураторов, наставников академических групп.</i>	<i>Август-сентябрь</i>	<i>УВР и МП, дирекция институтов, заведующие профильными кафедрами</i>	

2. Информационное обеспечение воспитательной работы				
1.	Систематическое освещение воспитательной деятельности на официальном сайте Университета https://www.timacad.ru/ , официальной странице Университета https://vk.com/rsau_official , https://www.instagram.com/timiryazevka_official/ , https://www.facebook.com/rsauofficial/ , https://t.me/rgaumsha , https://www.youtube.com/channel/UCE1_rD4_GEWElIn4x4HYShKw , странице «Управление по воспитательной работе и молодежной политике» https://vk.com/rgauiwr , совета обучающихся РГАУМСХА им. К.А. Тимирязева https://vk.com/clubrgau , профсоюза студентов РГАУ-МСХА https://vk.com/profkomrsaataa , интернет-издания РГАУ-МСХА-Team Today https://vk.com/rsauteamtoday , студенческого спортивного клуба "Тимирязевские зубры" https://vk.com/zubrclub , университетской газете «Тимирязевка».	В течение года	УВР и МП, заместители директоров институтов по воспитательной работе, кураторы и наставники академических групп	Ответственные исполнители готовят информацию по воспитательной деятельности для СМИ и сайтов
3. Направления воспитательной работы				
1.	Конкурс «Лучший куратор года»	с 05 сентября по 31 августа	УВР и МП, дирекция институтов, кураторы академических групп	Организация и проведение

Календарный план воспитательной работы прилагается к ОПОП ВО (Приложение Ж).

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА /СПЕЦИАЛИТЕТА / МАГИСТРАТУРЫ

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные

характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам (*при наличии*).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 90 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 100 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 80 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу, составляет не менее 10 процентов.

Характеристика педагогических кадров, привлекаемых к обучению студентов представлена в приложении Б – «Сведения о педагогических работниках по ОПОП ВО».

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

6.2.1 Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 8001,9 кв.м, в том числе: конференц-зал на 160 посадочных мест, зал совещаний с местами оборудованными индивидуальными мониторами (60 мест), 3 зала-трансформера, оснащённых мультимедийным и телевизионным оборудованием. Действуют 3 читальных зала на 115 компьютеризированных посадочных мест и 72 места для индивидуальной работы. Все залы оснащены Wi-Fi, Интернет-доступом.

Сайт ЦНБ им. Н.И. Железнова www.library.timacad.ru.

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой САБ "ИРБИС64+", АБИС «МАРК-SQL» и АБИС

«Absotheque UNICODE». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

В Центральной научной библиотеке имени Н.И. Железнова оборудовано рабочее место для слепых и слабовидящих студентов. Университет приобрел специальное программное обеспечение и принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, позволяющие слабовидящим и слепым студентам заниматься в библиотеке наравне со всеми. Программа «зум-текст» увеличивает шрифт для комфортной работы слабовидящего, другая компьютерная программа переводит текст в голосовой режим. Голосовой режим сопровождает все шаги пользователя. Кроме того, на специальном принтере «Index V5», установленном на компьютерном рабочем месте студента-инвалида, можно будет распечатать шрифтом Брайля и текст, и графические изображения.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объём фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 5 236 281 единиц хранения (табл. 2).

Таблица 2

Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	5236281
1.1	научная литература	1489770
1.2	периодические издания	776154
1.3	учебная литература	1539791
1.4	художественная литература	122524
1.5	редкая книга	28132
1.6	обменный фонд	5500
1.7	мультимедийные издания	384

2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	15918
4	Количество документоввыдач	874318
	Количество документоввыдач в Электронно-библиотечной системе Университета	851627

Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А. Тимирязева (далее ЭБС).

ЭБС на 01 января 2023 года включает более 27867 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет.

На 01 января 2023 г.

Учебная и учебно-методическая литература - 1477 книг

Монографии - 149 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» - 5127 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 1005 статей.

- Журнал «Природообустройство» - 1510 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 765 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 13019 ед.

Рабочие тетради - 213 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 145 ед.

Редкие книги и рукописи - 65 книг

Видеозаписи и презентации - 9 ед.

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 4383 ед.

Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 105 ед.

Университет в рамках национальной подписки подключен к международным базам данных Orbit Premium Edition, коллекции журналов Social Sciences Package Spriner Nature, LifeSciencesPackage Spriner Nature, коллекция журналов Physical Sciences &Engineering Package Spriner Nature.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Национальная электронная библиотека (НЭБ) – более 5 млн. ед.

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).

ЭБС Лань – 206834 книг

ЭБС Юрайт – 1040547 учебников по всем областям знаний.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627 ед.

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки растительной продукции, соответственно установленным квалификационным

требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ОПОП ВО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по направлению шифр и наименование направления составляет более 1 экземпляра на одного студента.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Для реализации ОПОП, в соответствии с учебным планом, в Университете используется электронная информационно-образовательная среда.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому порталу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин / модулей, рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин / модулей;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

{если программа реализуется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий указывается:}

При реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>

Характеристика учебно-методического и информационного обеспечения представлена в приложении В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата/программы магистратуры/ программы специалитета»

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечивают доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Университета и наиболее значимые – на сайте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ежемесячно выходит газета «Тимирязевка». В 2015 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «TeamToday», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Внеучебную деятельность в Университете курирует профильный проректор.

В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева действует Управление молодежной политики и воспитательной деятельности, которое осуществляет свою деятельность на основании Положения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, утвержденного ректором Университета. Организацию воспитательной работы с обучающимися в институтах обеспечивают директора институтов и их заместители по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы и наставники студенческих групп.

Так же в Университете работают 14 музеев, крупнейшая центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова, спортивно-оздоровительный комплекс, конный манеж, крытый теннисный корт, база для занятия автоспортом, Центр творчества, Совет ветеранов.

Управление молодежной политики и воспитательной деятельности курирует работу общественных объединений вуза, а именно Совет обучающихся, Профсоюзный комитет студентов, Волонтерский центр, Штаб студенческих отрядов Тимирязевки, Студенческий парламентский клуб,

Студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубры», языковой клуб TimStudy, туристический клуб «Ветер», студенческое интернет-издание TeamToday, студенческая организация TimFilm, представительство Российского союза сельской молодежи, добровольная пожарная дружина, институт наставничества, студенческий бытовое общество, представительство Российского союза молодежи, первичное отделение Российского движения детей и молодежи.

Управление молодежной политики и воспитательной деятельности организует мероприятия на основании ежегодного плана воспитательной работы.

Большое место в воспитательной работе с обучающимися занимает культурно-творческая работа с обучающимися. Эту работу активно ведет Центр творчества – один из старейших в Москве, был основан в 1927 году, и всегда был центром культурной, художественной, творческой жизни студенческой молодежи.

И сегодня наши студенты могут стать участниками коллективов – лауреатов многочисленных всероссийских и международных конкурсов: ансамбля народного танца «Каблучок» имени Киры Черданцевой, фольклорного ансамбля «Беседы», театра-студии «Арт-Аллея», студии эстрадного вокала «SoundFamily», ансамбля кавказского танца «Ирмула», студии изобразительного искусства «Палитра», студии современного танца «SevenDance», студии бального танца, Тимирязевской музыкальной лаборатории, команды КВН Университета.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэрлифтингом, армспортом, вольной и греко-римской борьбой, самбо, дзюдо, универсальным боем, лыжными гонками, спортивным ориентированием, дартс, шахматами, шашками, подводным плаванием, аэробикой, атлетической гимнастикой, каланетик, стрейтчинг, бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

Необходимые условия совершенствования вузовского воспитания является интеграция воспитательной и научной работы. Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых и способных студентов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Под руководством совета молодых ученых и студенческого научного общества ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

Система поощрения студентов за успешное освоение дисциплин учебного плана дополняется поощрением по итогам научно-исследовательской работы в форме участия в студенческих научных конференциях, публикаций докладов в трудах РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни института участвуют в конкурсе на получение государственной академической стипендии в повышенном размере за особые достижения в учебной, научной, общественной, культурной и спортивно-массовой работы, а также в конкурсах на получение стипендий Президента РФ, Правительства РФ, Мэрии г. Москвы, именных стипендий.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Университета:

(<https://www.timacad.ru/about/sveden/document/lokalnye-normativnye-akty>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения

предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Университете для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;
- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ невизуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;
- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированном для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;
- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Для оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО привлекаются обучающиеся, педагогические работники, участвующие в реализации ОПОП, работодатели и (или) их объединения, внешние экспертные организации, осуществляющие независимую оценку качества высшего образования.

Для оценки качества образовательной деятельности обучающимся по ОПОП предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Анкетирование обучающихся по ОПОП проводится не менее одного раза в год. Анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объединений проводится не менее одного раза за период реализации ОПОП ВО.

В ОПОП должны быть отражены результаты внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности.

В рамках механизмов внутренней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО должны входить следующие приложения:

- рецензия работодателя на ОПОП ВО (подписывается у работодателя до начала реализации ОПОП);
- анализ анкетирования представителей предприятий – баз практик по каждому виду практики, предусмотренной образовательной программой (с последующими корректирующими действиями);
- анализ анкетирования обучающихся (с последующими корректирующими действиями);
- анализ анкетирования педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП (с последующими корректирующими действиями).

К другим нормативным, методическим документам и материалам, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, могут быть отнесены документы и материалы, не нашедшие отражения ранее, например:

- описание механизмов функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: регулярного проведения процедуры самообследования; системы внешней оценки качества реализации ОПОП (учета и анализа мнений обучающихся, работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса, аккредитации общественно-профессиональными сообществами); соглашения о порядке реализации совместной с зарубежными партнерами образовательной программы и мобильности обучающихся, преподавателей и т.д. (при их наличии);

- договоры о сетевом взаимодействии с образовательными организациями, предприятиями, осуществляющими обучение, а также базовыми предприятиями.

РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:

Доцент кафедры ТХПОРП



С.А. Масловский