



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 учебно-методической  
и воспитательной работе РГАУ-  
МСХА имени К.А. Тимирязева



С.В. Золотарев

« 22 » 2020 г.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки  
35.03.07 – Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Направленность (профиль)  
Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Уровень бакалавриата

ФГОС ВО 3++

Квалификация бакалавр

Год начала подготовки 2020

Москва 2020

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

### СОГЛАСОВАНО:

И.о. начальника учебно-методического управления

  
подпись

(Матвеев А.С.)

И.о. декана технологического факультета

  
подпись

(Бредихин С.А.)

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического факультета, протокол № 2 от 16.09.2020г.

Учёный секретарь совета

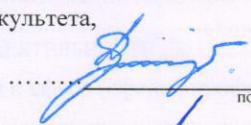
  
подпись

(Пискунова Н.А.)

Учебно-методической комиссией института/факультета,

протокол № 9 от 17.09.2020г.

Председатель УМК

  
подпись

(Н.И. Дунченко)

### РАЗРАБОТАНА:

И.о. заведующего выпускающей кафедрой,

протокол № 1 от 20.08.2020г.

  
подпись

(С.А. Масловский)

# ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования .....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО .....	5
2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО .....	5
2.1.2 Направленность ОПОП ВО .....	6
2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО .....	6
2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику .....	6
2.1.5 Трудоёмкость ОПОП ВО .....	6
2.1.6 Структура ОПОП ВО .....	6
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения 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
Областями профессиональной деятельности выпускника являются: .....	9
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника .....	9
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	9
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности) .....	9
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	10
5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	10
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО .....	29
5.1 Годовой календарный учебный график .....	29
5.2 Учебный план .....	29
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) .....	30
5.4 Программы практик .....	31
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	32
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	32
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	33
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	34
6.1 Кадровое обеспечение .....	34
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	35
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО .....	37
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА .....	38
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	41
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....	42

# 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 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 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (от 05.04.2017 г. № 301);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (от 29.06.2015 г. № 636);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы высшего образования» (от 27.11.2015 г. № 1383);

- 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 07 августа 2017 г, № 47688.

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12.09.2013 г. № 1061).

- Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014 г. № 875н.

- 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 сельскохозяйственного производства 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.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

### 2.1.2 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы бакалавриата 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 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 сельскохозяйственной продукции.

### 2.1.5 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 240 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.

### 2.1.6 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 66,7 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, лекционных и практических занятий в форме круглого стола, проведения лабораторно-практических работ в малых группах и др. 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**

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.
- Организации, с которыми у Университета заключены договора:
    - ООО «Селекционная станция имени Н.Н. Тимофеева»
    - АО «Озеры»,
    - ВНИИ овощеводства – ФИЛИАЛ ФГБНУ ФНЦО
    - ФГБУ «Центр оценки качества зерна»



### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Областями профессиональной деятельности выпускника являются:

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);
- Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

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

#### **3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника**

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая.

#### **3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

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

##### **научно-исследовательская деятельность:**

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

##### **производственно-технологическая деятельность:**

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;

- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

В процессе освоения данной ОПОП ВО формируются следующие компетенции: универсальные компетенции (УК) – УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8), общепрофессиональные компетенции (ОПК) – ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6 и профессиональных (ПК) – ПКос-1, ПКос-2, ПКос-3, ПКос-4, ПКос-5.

#### 5. 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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у выпускника формируются следующие компетенции: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 1).

Таблица 1  
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	УК1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.	Б1.О.03 Философия Б1.О.06 Психология Б1.О.11 Информатика Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводче-	2 5 1 7 5 6 8

			ской продукции	7
			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.01.01(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.01.01(П) Технологическая практика	5-6
			Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7
			ФТД.02 Методы и средства измерений	3
			Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК1.2 Находит и критически анализирует информацию, 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.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки	7
			Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции;	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 защита выпускной квалификационной работы	8
		УК1.3 Рассматривает возможные вари-	Б1.О.03 Философия	2
			Б1.О.06 Психология	5

		анты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Б1.О.11 Информатика Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 7 8 7 8 8
		УК1.4 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 Б1.О.06 Психология Б1.О.11 Информатика Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	2 5 1 7 8 7 8 8
		УК1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Б1.О.03 Философия Б1.О.06 Психология Б1.О.11 Информатика Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельско-	2 5 1 7 5 6 3 3 7 8 6 6 3

			хозяйственной продукции Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа ФТД.02 Методы и средства измерений Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	3 2 2 2 2 5-6 7 3 8 8
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	УК2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Б1.О.04 Экономическая теория Б1.О.07 Правоведение Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства ФТД.01 Физиология питания Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4 6 2 2 2 2 5 8
		УК2.2 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 Б1.О.07 Правоведение ФТД.01 Физиология питания Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4 6 5 8
		УК2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Б1.О.04 Экономическая теория Б1.О.07 Правоведение ФТД.01 Физиология питания Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4 6 5 8
		УК2.4 Публично представляет ре-	Б1.О.04 Экономическая теория Б1.О.07 Правоведение	4 6

		зультаты решения конкретной задачи проекта	ФТД.01 Физиология питания Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5 8
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	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б1.О.06 Психология Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1 5 8
		УК-3.2 Понимает особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывает их в своей деятельности	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б1.О.06 Психология Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1 5 8
		УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б1.О.06 Психология Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1 5 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 (история России, всеобщая История) Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б1.О.06 Психология Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1 5 8
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 1 8
		УК4.2 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 Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 1 8
		УК4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофици-	Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной ра-	1-2 1



		альных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	боты	8
		УК4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> <li>· внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>· уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>· критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия</li> </ul>	Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 1 8
		УК4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 1 8
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК 5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.03 Философия Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1-2 2 1 8
		УК 5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.03 Философия Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1-2 2 1 8

		события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира		
		УК 5.3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.03 Философия Б1.О.05 Культура речи и делового общения Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1-2 2 1 8
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.06 Психология Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5 1-2 8
		УК6.2 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 Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5 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 Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5 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 Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5 8
		УК 6.5 Демонстрирует интерес к учебе	Б1.О.06 Психология Б1.О.17 Введение в профессию	5

		и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	нальную деятельность Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 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 Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1-6 1-6 8
		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 Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1 1-6 1-6 8
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК 8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 8
		УК 8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 8
		УК 8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 8
		УК 8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 8
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Способен решать	ОПК-1.1 Демонстр	Б1.О.08 Химия	1-2

	<p> типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>рирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности</p>	<p>Б1.О.09.01 Математика Б1.О.09.02 Математическая статистика Б1.О.10 Физика Б1.О.11 Информатика Б1.О.12 Микробиология Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность Б1.О.18 Генетика растений и животных Б1.О.19.01 Ботаника Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б1.О.20.01 Зоология Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б2.О.01.05(У) Технологическая практика Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>1 5 2 1 3 3 7 1-2 2 1 2 3 4 2 2 4 3 4 8</p>
		<p>ОПК-1.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Б1.О.08 Химия Б1.О.09.01 Математика Б1.О.09.02 Математическая статистика Б1.О.10 Физика Б1.О.11 Информатика Б1.О.12 Микробиология Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.18 Генетика растений и животных Б1.О.19.01 Ботаника Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б1.О.20.01 Зоология Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животновод-</p>	<p>1-2 1 5 2 1 3 3 7 2 1 2 3 4 2 2 4 3</p>

			ства Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6-7 8 8
		ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия Б1.О.09.01 Математика Б1.О.09.02 Математическая статистика Б1.О.10 Физика Б1.О.11 Информатика Б1.О.12 Микробиология Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.17 Введение в профессиональную деятельность Б1.О.18 Генетика растений и животных Б1.О.19.01 Ботаника Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б1.О.20.01 Зоология Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 1 5 2 1 3 3 7 1-2 2 1 2 3 4 2 2 4 8
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	Б1.О.07 Правоведение Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия Б2.О.01.05(У) Технологическая практика Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 4 5 3 4 4 8 8
		ОПК-2.2 Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяй-	Б1.О.07 Правоведение Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельско-	6 4 5

		ственной продукции	хозяйственной продукции Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	3 4 8 8
		ОПК-2.3 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	Б1.О.07 Правоведение Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 4 5 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 Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 4 8
		ОПК-3.2 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 4 8
		ОПК-3.3 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 4 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	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б1.О.19.04 Растениеводство Б1.О.19.05 Кормопроизводство Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйст-	7 3 4 4 4 3 3-4 4 5 6 4



			венной продукции Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 5 8 8
		ОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б1.О.19.04 Растениеводство Б1.О.19.05 Кормопроизводство Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 3 4 4 4 3 3-4 3 5 6 4 7 5 8 8
		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 Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	3-4 6-7 4 7 5 8 8
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных	Б1.О.08 Химия Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 8

		исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
		ОПК-5.2 Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	1-2 8
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Б1.О.04 Экономическая теория Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4 8 8
		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 Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4 8 8
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 6 3 3 7 8
		ПКос-1.2 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита	6 6 3 3 7

			выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-1.3 Формулирует выводы по результатам научных исследований	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 6 3 3 7 8
ПКос-2	Способен обосновывать режимы хранения плодово-овощной и растениеводческой продукции	ПКос-2.1 Применяет знания об основных принципах хранения плодово-овощной и растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодово-овощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5-6 7 8
		ПКос-2.2 Применяет знания о технологических схемах, сооружениях и оборудовании для хранения плодово-овощной и растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодово-овощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5-6 7 8
		ПКос-2.3 Владеет методами контроля режимов хранения, обеспечивающих сохранность плодово-овощной и растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодово-овощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа	7 6 5-6 7
ПКос-3	Способен реализовать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	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 плодово-овощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производ-	7 6 5

			ства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 6 8 8 5 6 5-6 7 8
		ПКос-3.2 Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5 8 6 8 8 5 6 5-6 7 8
		ПКос-3.3 Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производ-	7 6 5 8

			ства растительных масел Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6 8 8 5 6 5-6 7 8
		ПКос-3.4 Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.07 Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5 8 6 8 8 5 6 5-6 7 8
		ПКос-3.5 Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.07 Технологические до-	7 6 5 8 6

			бавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 8 5 6 5-6 7 8
ПКос-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции	ПКос-4.1 Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5 8 6 8 5 6 8 5-6 7 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 Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного	7 6 5 8 6 8



			сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5 6 8 5-6 7 8
		ПКос-4.3 Владеет критериями оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки плодоовощной продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5 8 6 8 5 6 8 5-6 7 8
		ПКос-4.4 Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодоовощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая	7 6 5 8 6 8 5 6 8

			практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5-6 7 8
		ПКос-4.5 Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности плодово-овощной продукции	Б1.В.01.02 Инновационные технологии хранения и переработки плодово-овощной и растениеводческой продукции Б1.В.01.03 Технология мукомольного производства Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй Б1.В.01.05 Технология производства сахара Б1.В.01.06 Технология производства растительных масел Б1.В.01.08 Биотехнология переработки растительного сырья Б1.В.01.10 Производство функциональных продуктов питания из плодово-овощного и растительного сырья Б1.В.01.11 Технология хранения плодов и овощей Б1.В.01.12 Технология переработки плодов и овощей Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	7 6 5 8 6 8 5 6 8 5-6 7 8
ПКос-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности плодово-овощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки	ПКос-5.1 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности плодово-овощной и растениеводческой продукции в соответствии с нормативной документацией	Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.09 Производственный контроль на предприятиях по переработке плодово-овощной и растениеводческой продукции Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа ФТД.02 Методы и средства измерений Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 7 5-6 7 3 8
		ПКос-5.2 Осуществляет контроль показателей качества плодово-овощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки	Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.09 Производственный контроль на предприятиях по переработке плодово-овощной и растениеводческой продукции Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа ФТД.02 Методы и средства измерений	8 7 5-6 7 3

			Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ПКос-5.3 Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов плодово-овощного и растениеводческого сырья и продуктов его переработки	Б1.В.01.01 Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки Б1.В.01.09 Производственный контроль на предприятиях по переработке плодовоовощной и растениеводческой продукции Б2.В.01.01(П) Технологическая практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа ФТД.02 Методы и средства измерений Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8 7 5-6 7 3 8

## **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 (профиля) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; 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 Программы практик**

Программы практик и программы научно-исследовательской работы обучающихся (далее – НИР) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению 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 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.

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.

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 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, 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, 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.

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

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.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 100 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 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 60 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 5 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**

Реализация ОПОП 35.03.07 –Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв.м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90 мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». 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.

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

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 3 914 573 единиц хранения (табл. 2).

Таблица 2

**Общий фонд университетской библиотеки**

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3 914 573
1.1	научная литература	2 017 831
1.2	периодические издания	568 302
1.3	учебная литература	1 486 444
1.4	художественная литература	121 519
1.5	редкая книга	47 410
1.6	обменный фонд	9 588
1.7	мультимедийные издания	2 186
2	Электронные ресурсы (БД)	4,0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	13 750
4	Количество документов/выдач	833 808
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	375 601

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

ЭБС на 1 марта 2019 года включает более 9 800 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

Учебная и учебно-методическая литература - 1045 книг

Монографии - 86 книг

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

- Журнал «Известия ТСХА» - 3 369 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 534 статей.

- Журнал «Природообустройство» - 394 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 419 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 3 220 ед.

Рабочие тетради - 200 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 89 ед.

Редкие книги и рукописи - 35 книг

Видеозаписи и презентации - 14

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 212 ед.

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQwest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.

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

ЭБС Лань – 70 530 книг

ЭБС Юрайт – 279 книг.

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

Библиотека является членом и активным пользователем корпоративной библиографической базы данных MARC АРБИКОН,

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной 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 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составляет более 0,25 экземпляра на одного студента.

### **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), 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 выходят газета «Тимирязевка» и «Тимирязевец». В 2014 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «Team Today», 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 проректор по воспитательной работе.

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

Управление по воспитательной работе организует культурно-массовые и спортивно-массовые мероприятия, а также координирует работу Дома культуры, Музея истории МСХА, центральной научной библиотеки, Совета ветеранов. Также курирует работу общественных объединений ВУЗа, а именно Студенческий совет Университета, студенческие отряды Тимирязевки «СОТ», волонтерский центр, студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубры», студенческий бытовой совет по работе в общежитии, совет по профилактике нарушений и искоренению вредных привычек и др.

Управление по воспитательной работе организует мероприятия на основании ежегодного плана на проведение культурно-массовой и оздоровительной работы со студентами.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов, факультетов 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 разработана и реализуются целевые программы развития «Здоровье», «Культура», «Гражданско-патриотическое воспитание», создан совет по профилактике правонарушений; организован Клуб по интересам «Молодая семья». Организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

В РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева ведет свою работу Штаб студенческих отрядов Тимирязевки «СОТ», который выступает как эффективный способ обеспечения учащейся молодежи трудовой занятостью, занимается организацией досуга, дает возможности для самореализации личности, приобщения к гражданскому воспитанию и социализации личности, проводит активной агитацию гражданско-патриотического воспитания студентов.

В штабе «СОТ» функционируют следующие линейные отряды: строительный отряд «Столица»; энергетический отряд имени И.А. Будзко; педагогический отряд «Огонек»; сервисный отряд «Восход»; поисковый отряд «Поиск имени С.В. Садовского»; оперативный отряд «Тимирязевец»; отряд благоустройства и озеленения территорий «Кристалл».

В университете существует студенческий бытовое совет в общежитиях, которой состоит из председатель студенческого бытового совета, представителей курсов и старост этажей. Студенческий бытовое Совет и Профсоюзный комитет осуществляет проведение работ направленных на повышение культуры быта в общежитии (бережное отношение к предоставленному имуществу студентам от Университета проживающих в общежитии, поддержание студенческих инициатив, стимулирование личной ответственности студента за положение дел в общежитии), рассмотрением вопросов нарушения правил проживания в общежитиях студентами.

Функции социальной защиты студенческой молодежи, организации их досуга, отдыха и оздоровления, выражение интересов студенческой молодежи в среде общественности, участие в организации и управлении учебно-воспитательном процессом в учебном заведении и т.д. приоритетно выполняет Профсоюзная организация студентов.

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 студентов 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 факультета, по итогам работы за год премируются. Отлично успевающие студенты получают повышенную стипендию и принимают участие 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, адаптированным 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



...чества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

...анкетирование обучающихся по ОПОП проводится не менее одного раза в ...  
...анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объе-  
... 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).

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

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:**

и.о. зав. кафедрой Масловский С.А. (подпись)

доцент Сычев Р.В. (подпись)



## РЕЦЕНЗИЯ

### на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Магомедовым Русланом Касумовичем, доктором сельскохозяйственных наук, начальником отдела обеззараживания ФГБУ «Всероссийский центр карантина растений», ведущим научным сотрудником, проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (2020 год начала подготовки), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, и Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук.

По заявленной ОПОП ВО разработчиками представлен комплект документов, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентностно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- аннотации дисциплин и практик, рабочие программы, матрица компетенций;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

#### **1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.**

Характеристика ОПОП бакалавра соответствует требованиям к ОПОП ВО.

А именно:

1.1. Наименование ОПОП бакалавра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и имеющиеся в университете и на факультете научные школы.

1.2. Наименование направления подготовки соответствует наименованию, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года, № 669.

1.3. Направленность программы «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» установлена разработчиками для ОПОП подготовки бакалавра и соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.4. Цель ОПОП ВО, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

1.5. Трудоёмкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения, и соответствует ФГОС ВО.

1.6. Требования к абитуриенту соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике разрабатываемой ОПОП ВО.

**2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.** Компетентностно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО бакалавра.

А именно:

2.1 Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника-бакалавра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которой может осуществлять профессиональную деятельность выпускника по данному направлению подготовки ВО) соответствует приоритетным направлениям развития отрасли пищевого производства и требованиям рынка труда Российской Федерации.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС ВО по данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-магистра соответствуют ФГОС ВО.

**3. Структура и содержание учебного плана.** Структура и содержание учебного плана по циклам (базовой и вариативной части, практики, НИР, Государственная итоговая аттестация) по направлению отвечают требованиям ФГОС ВО.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют объявленным компетенциям.

Максимальный объем учебной нагрузки студента не превышает 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий студентов при очной форме обучения не превышает 27 часов в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль (направленность) «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства») отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС ВО.

**4. Профессорско-преподавательский состав.** В целом к преподаванию по разработанной ОПОП ВО магистра привлечены преподаватели, имеющие учёные степени и учёные звания, на штатной основе.

Таким образом, реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

**5. Обеспеченность учебной литературой.** Собственная библиотека РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева соответствует требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246 и приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 05 сентября 2011 г. № 1953 «Об утверждении лицензионных нормативов к наличию у лицензиата учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса по реализуемым в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности образовательным программам высшего образования».

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам всех циклов учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по специфике образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО.

**6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.**

Имеющиеся в университете и на факультете лаборатории и научные центры (учебная лаборатория переработки плодоовощного сырья и др.), обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик. Кафедра располагает необходимым технологическим оборудованием, расположенным в 1, 37 и 25 уч. корпусах, и аналитическим, расположенным в 17, 25 и 37 уч. корпусах.



**7. База практик.** Основные базы практик студентов: ФГБНУ ВНИИО, ФГБНУ ВИЛАР, ФГБНУ ВНИИПБТ, ООО «Биоцветика», ООО «Кофейный мир», ООО «СТМ-

Групп», ЗАО «Московская пивоваренная компания», ОАО «Рот Фронт» и др., соответствуют задачам практик.

**ОБЩИЕ ВЫВОДЫ**

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО, бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль (направленность) «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук, соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит осуществлять подготовку высококвалифицированных специалистов, для отрасли пищевого производства.

Эксперт: Магомедов Р.К., д.с.-х.н., начальник  
отдела обеззараживания ФГБУ «Всероссийский  
центр карантина растений», доктор  
сельскохозяйственных наук, ведущий научный  
сотрудник



**РЕЦЕНЗИЯ**

**на основную профессиональную образовательную программу высшего образования**

Хохлачевой Юлией Анатольевной, кандидатом сельскохозяйственных наук, старшим научным сотрудником лаборатории декоративных растений ГБС РАН проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (2020 год начала подготовки), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук.

По заявленной ОПОП ВО разработчиками представлен комплект документов, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентностно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- аннотации дисциплин и практик, рабочие программы, матрица компетенций;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

### **1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.**

Характеристика ОПОП бакалавра соответствует требованиям к ОПОП ВО.

А именно:

1.1. Наименование ОПОП бакалавра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и имеющиеся в университете и на факультете научные школы.

1.2. Наименование направления подготовки соответствует наименованию, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года, № 669.

1.3. Направленность программы «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» установлена разработчиками для ОПОП подготовки бакалавра и соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.4. Цель ОПОП ВО, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

1.5. Трудоёмкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения, и соответствует ФГОС ВО.

1.6. Требования к абитуриенту соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике разрабатываемой ОПОП ВО.

**2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.** Компетентностно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО бакалавра.

А именно:

2.1 Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника-бакалавра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которой может осуществлять профессиональную деятельность выпускника по данному направлению подготовки ВО) соответствует приоритетным направлениям развития отрасли пищевого производства и требованиям рынка труда Российской Федерации.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС ВО по данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-магистра соответствуют ФГОС ВО.

**3. Структура и содержание учебного плана.** Структура и содержание учебного плана по циклам (базовой и вариативной части, практики, НИР, Государственная итоговая аттестация) по направлению отвечают требованиям ФГОС ВО.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют объявленным компетенциям.

Максимальный объем учебной нагрузки студента не превышает 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий студентов при очной форме обучения не превышает 27 часов в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль (направленность) «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства») отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС ВО.

**4. Профессорско-преподавательский состав.** В целом к преподаванию по разработанной ОПОП ВО магистра привлечены преподаватели, имеющие учёные степени и учёные звания, на штатной основе.

Таким образом, реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

**5. Обеспеченность учебной литературой.** Собственная библиотека РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева соответствует требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246 и приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 05 сентября 2011 г. № 1953 «Об утверждении лицензионных нормативов к наличию у лицензиата учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса по реализуемым в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности образовательным программам высшего образования».

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам всех циклов учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по специфике образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО.

**6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.**

Имеющиеся в университете и на факультете лаборатории и научные центры (учебная лаборатория переработки плодоовощного сырья и др.), обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик. Кафедра располагает необходимым технологическим оборудованием, расположенным в 1, 37 и 25 уч. корпусах, и аналитическим, расположенным в 17, 25 и 37 уч. корпусах.

**7. База практик.** Основные базы практик студентов: ФГБНУ ВНИИО, ФГБНУ ВИЛАР, ФГБНУ ВНИИПБТ, ООО «Биоцветика», ООО «Кофейный мир», ООО «СТМ-Групп», ЗАО «Московская пивоваренная компания», ОАО «Рот Фронт» и др., соответствуют задачам практик.

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО, бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль (направленность) «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»), разработанной Масловским Сергеем Александровичем, доцентом, и.о. заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, кандидатом сельскохозяйственных наук, Сычевым Романом Витальевичем, доцентом, кандидатом сельскохозяйственных наук, соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит осуществлять подготовку высококвалифицированных специалистов, для отрасли пищевого производства.



Эксперт: Хохлачева Ю.А., к.с.-х.н.,  
с.н.с. лаборатории декоративных растений ГБС  
РАН