

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.07.2023 12:27:32
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077c1e6ff3f8bf91c4a78a77e0aa



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

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе



Е.В. Хохлова

« 05 »

2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

направленность программы «Безопасность и качество
сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Уровень бакалавриата

ФГОС ВО 3++

Квалификация бакалавр


Форма обучения – очная

Год начала подготовки 2022

Москва 2022

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

СОГЛАСОВАНО:

И.о.начальника учебно-методического управления  (Матвеев А.С.)

Начальник отдела лицензирования
и аккредитации УМУ

 (Абрашкина Е.Д.)

И.о.директора института

 (Бредихин С.А.)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОДОБРЕНА:


Учёным советом технологического института, протокол № 1 от 25.08. 2022г.

Учёный секретарь совета

 (Волошина Е.С.)


Учебно-методической комиссией института, протокол № 1 от 25.08. 2022г.

Председатель УМК

 (Дунченко Н.И.)

РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП,
протокол № 1 от 24.08. 2022 г.

 (Дунченко Н.И.)

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	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО	5
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	8
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели).....	9
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	9
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	9
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника.....	10
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	14
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)	14
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	15
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	39
5.1 Годовой календарный учебный график	39
5.2 Учебный план	39
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	40
5.4 Рабочие программы практик	40
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации	41
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	42
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	43
5.8 Рабочая программа воспитания.....	44
5.9 Календарный план воспитательной работы.....	44
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	44
6.1 Кадровое обеспечение	45
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	46
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО	49
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА	49
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	52
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	54

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 подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» 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 по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», а также с учётом рекомендованной примерной образовательной программы.

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

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.12.2019 № 403-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты РФ»;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» (от 05.08.2020 г. № 885/390);

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года, № 669, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 августа 2017, № 47688.

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

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 22.007 профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», (от 2 сентября 2020 года N 556н).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 13.017 профессиональный стандарт «Об утверждении профессионального стандарта "Агроном", от 20 сентября 2021 года N 644н.

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 22.007 профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», от 2 сентября 2020 года N 556н

- 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 технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 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»,

направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», 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;

научно-исследовательский:

- способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы;
 - осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований
 - формулирует выводы по результатам научных исследований
- производственно-технологический:
- способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов;
 - способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья;
 - способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
 - способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции;
 - способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции.

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

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

2.1.2 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы бакалавриата 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 «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

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» и следующей направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации - русский язык.

2.1.6 Трудоёмкость ОПОП ВО

Трудоёмкость 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.

2.1.7 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

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

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

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

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

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

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет (60,8) 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 компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) 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.

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;
- 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.
 - ФГБНУ «ФНЦ живых систем им. В.М. Горбатова» РАН,
 - ФГАНУ ВНИМИ,
 - ПАО «Группа Черкизово»,
 - Всероссийский научно-исследовательский институт овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке

сельскохозяйственной продукции и обеспечения безопасности и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

Выпускники могут работать: инженерами по системам обеспечения безопасности продуктов питания, инженерами по системам качества, менеджерами по качеству, инженерами службы качества, технологами по оценке качества готовой продукции, инженерами в аккредитованных лабораториях, по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Основными типами задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» являются:

научно-исследовательский:

- способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы;
- осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований
- формулирует выводы по результатам научных исследований

производственно-технологический:

- способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов;
- способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья;
- способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции;
- способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции.

Таблица 1

Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-1Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
			ПКос-1.2Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований	
			ПКос-1.3Формулирует выводы по результатам научных исследований	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции;	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-2Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-2.1Применяет знание международных и российских стандартов безопасности и качества	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный
Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля			ПКос-2.2Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
Внедрение систем			ПКос-2.3Применяет	

<p>управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов</p>			<p>принципы и методологию управления безопасностью и качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>	<p>N 61030</p>
<p>Общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур</p>	<p>Технологический процесс производства продукции растениеводства, технология возделывания сельскохозяйственных культур</p>	<p>ПКос-2Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов</p>	<p>ПКос-2.2Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>	<p>13.017 Профессиональный стандарт (Об утверждении профессионального стандарта "Агроном", УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 года N 644н. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 года, регистрационный N 65482</p>
<p>Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции</p>	<p>Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.</p>	<p>ПКос-3Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>	<p>ПКос-3.1Определяет причины возникновения рисков при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>	<p>22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030</p>
<p>Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений</p>			<p>ПКос-3.2Применяет методологию анализа и оценки тяжести последствий опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья</p>	
<p>Определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы</p>			<p>ПКос-3.3Применяет способы минимизации опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных</p>	

предотвратить или устранить опасные факторы			цифровых средств и технологий	
Проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-4Способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-4.1Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
Ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации			ПКос-4.2Применяет знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Растениеводческая продукция; Основы режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	ПКос-5Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-5.1Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
			ПКос-5.2Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	
			ПКос-5.3Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	
			ПКос-5.4Применяет	

			знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	
Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности	ПКос-6Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПКос-6.1Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
			ПКос-6.2Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	

3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: сельскохозяйственные культуры и животные; сельскохозяйственное сырьё и пищевые продукты; бактерии, вызывающие микробиологическую порчу продовольственного сырья и продуктов питания при производстве, хранении и реализации; пути заражения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов вирусами, паразитами, прионами, химическими контаминантами и способы предотвращения попадания их в пищевые системы; методы обнаружения, идентификации и исследования контаминантов; современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия; отечественные и международные системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия; управление технологическими рисками; стандартизация и подтверждение соответствия установленным нормативным документам; управление качеством продукции; безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия; технологии и оборудование для переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства.

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

В соответствии с профессиональным стандартом "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», от 2 сентября 2020 года N 556н. выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

- Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
- Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции.

В соответствии с профессиональным стандартом «Агроном», от 20 сентября 2021 года N 644н выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

- Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства.
- Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» 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
Универсальные компетенции			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход		

В соответствии с профессиональным стандартом "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», от 2 сентября 2020 года N 556н. выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

- С - Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
- С/01.6-Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
 - С/02.6-Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции.

В соответствии с профессиональным стандартом «Агроном», от 20 сентября 2021 года N 644н выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

В - Организация производства продукции растениеводства

- В/01.6- Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства.
- В/02.6- Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми, выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» 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
Универсальные компетенции			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.1		Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых	Б1.О.03 Философия (семестр 2) Б1.О.06 Психология (семестр 5) Б1.О.11 Информатика (семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК (семестр 7) Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства (семестр 5) Б1.О.25 Технология переработки продукции

		инструментов	<p>растениеводства(семестр 6) Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.06 Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (семестр 2) Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства(семестр 2) Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства(семестр 2) Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства (семестр 2) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.02 Методы и средства измерений(семестр 3) Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-1.2		Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения	<p>Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение</p>

		поставленной задачи	соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б1.В.01.02 Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства(семестр 6) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-1.3		Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки , в том числе с использованием цифрового инструментария	Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК (семестр 7) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-1.4		Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.11 Информатика (семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-1.5		Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи , в том числе с использованием цифрового инструментария	Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства(семестр 5) Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.02 Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и

			<p>продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.06 Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (семестр 1) Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства(семестр 2) Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства(семестр 2) Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства (семестр 2) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.02 Методы и средства измерений(семестр 3) Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-2.1		Формулирует в рамках поставленной цели проекта	Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.В.01.03 Современные методы

		<p>совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p>исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.01(У)Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы(семестр 1) Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства(семестр 2) Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства(семестр 2) Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства (семестр 2) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания (семестр 5) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-2.2		<p>Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания(семестр 5) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-2.3		<p>Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий</p>	<p>Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и</p>

			<p>продовольствия(семестр 8) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания(семестр 5) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-2.4		<p>Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.06 Психология (семестр 5) Б1.О.07 Правоведение (семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания(семестр 5) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-3	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>		
УК-3.1		<p>Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде</p>	<p>Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-3.2		<p>Понимает особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде</p>	<p>Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.21.02 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства (семестр 4) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-3.3		<p>Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует</p>	<p>Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1)</p>

		последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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) (семестр 1) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
УК-4.1		Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4.2		Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4.3		Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной

		различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета	квалификационной работы(семестр 8)
УК-4.4		<p>Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> · внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия 	<p>Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-4.5		Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно	<p>Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
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	<p>Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>

УК-5.2		Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
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, в том числе с использованием цифровой среды	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
УК-6.1		Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.17.01Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1) Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2) Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6.2		Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7)

		учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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(семестр 5) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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(семестр 5) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6.5		Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.17.01Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1) Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2) Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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	Б1.О.16 Физическая культура и спорт(семестр 1) Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура(семестр 1,2) Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта(семестр 1,2) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной

		профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	квалификационной работы(семестр 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(семестр 1) Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура(семестр 1,2) Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта(семестр 1,2) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-8.2		Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-8.4		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(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-8.5		Принимает участие в спасательных и	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8)

		неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-9.1		Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации	Б1.О.04Экономическая теория (семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
УК-9.2		Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	Б1.О.04Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.32Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
УК-9.3		Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	Б1.О.04Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.32Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		
УК-10.1		Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.О.27Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)

УК-10.2		Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	Б1.О.07 Правоведение Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.07(У) Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-10.3		Применяет навыки работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами	Б1.О.07 Правоведение Б1.О.27Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
Общепрофессиональные компетенции			
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;		
ОПК-1.1		Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия(семестр 1,2) Б1.О.09.01Математика(семестр 1) Б1.О.09.02Математическая статистика(семестр 1) Б1.О.10 Физика(семестр 2) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.12 Микробиология(семестр 3) Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология(семестр 3) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б1.О.17.01Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1) Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2) Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2) Б1.О.18 Генетика растений и животных(семестр 2) Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 1,2) Б1.О.19.01Ботаника(семестр 1) Б1.О.19.02Физиология и биохимия растений(семестр 2) Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б1.О.20 Технология производства продукции

			<p>животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.01Зоология(семестр 2) Б1.О.20.02Морфология и физиология сельскохозяйственных животных(семестр 2) Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4) Б1.О.23.01Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки (семестр 3) Б1.О.23.02Биохимия продукции животноводства(семестр 3) Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.05(У)Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции(семестр 4) Б2.О.01.06(У)Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства Б2.О.01.07(У)Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-1.2		Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2) Б1.О.09.01Математика(семестр 1) Б1.О.09.02Математическая статистика(семестр 1) Б1.О.10 Физика(семестр 2) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.12 Микробиология(семестр 3) Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология (семестр 3) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК (семестр 7) Б1.О.18 Генетика растений и животных (семестр 2) Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 1,2) Б1.О.19.01Ботаника(семестр 1) Б1.О.19.02Физиология и биохимия растений(семестр 2) Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.01Зоология(семестр 2) Б1.О.20.02Морфология и физиология сельскохозяйственных животных(семестр 2) Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4) Б1.О.23.01Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки (семестр 3) Б1.О.23.02Биохимия продукции животноводства(семестр 3) Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства(семестр 6) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-1.3		Применяет информационно-коммуникационные	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2) Б1.О.09.01Математика(семестр 1) Б1.О.09.02Математическая</p>

		технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	<p>статистика(семестр 1) Б1.О.10 Физика(семестр 2) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.12 Микробиология(семестр 3) Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология(семестр 3) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК Б1.О.17.01 Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1) Б1.О.17.02 Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2) Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2) Б1.О.18 Генетика растений и животных(семестр 2) Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 1,2) Б1.О.19.01 Ботаника(семестр 1) Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений(семестр 2) Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3) Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.01 Зоология(семестр 2) Б1.О.20.02.01 Морфология сельскохозяйственных животных (семестр 2) Б1.О.20.02.02 Физиология сельскохозяйственных животных (семестр 2) Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства(семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;		
ОПК-2.1		Владеет методами поиска и анализа нормативных документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых платформ	<p>Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства(семестр 4) Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы(семестр 5) Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 4) Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.05(У)Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции(семестр 4) Б2.О.01.06(У)Технологическая практика по переработке и хранению продукции</p>

			<p>животноводства Б2.О.01.07(У)Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-2.2		Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4) Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы(семестр 5) Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 4) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-2.3		Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	<p>Б1.О.07 Правоведение(семестр 5) Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4) Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы(семестр 5) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;		
ОПК-3.1		Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-3.2		Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	<p>Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-3.3		Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	<p>Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8) Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-4	Способен реализовывать современные		

	технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;		
ОПК-4.1		Использует материалы почвенных исследований, биохимических исследований продукции растениеводства, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов технологий возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур, в том числе с использованием современных цифровых технологий	<p>Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7)</p> <p>Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3)</p> <p>Б1.О.19.04 Растениеводство(семестр 4)</p> <p>Б1.О.19.05 Кормопроизводство(семестр 4)</p> <p>Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)</p> <p>Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов(семестр 3)</p> <p>Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.21.01 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства(семестр 3)</p> <p>Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции(семестр 3)</p> <p>Б1.О.23.01 Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки(семестр 3)</p> <p>Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства(семестр 5)</p> <p>Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства(семестр 6)</p> <p>Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств(семестр 4)</p> <p>Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств(семестр 5)</p> <p>Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-4.2		Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории, в том числе с использованием современных цифровых технологий	<p>Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7)</p> <p>Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3)</p> <p>Б1.О.19.04 Растениеводство(семестр 4)</p> <p>Б1.О.19.05 Кормопроизводство(семестр 4)</p> <p>Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)</p> <p>Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов(семестр 3)</p> <p>Б1.О.21.01 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства(семестр 3)</p> <p>Б1.О.23.01 Биохимия сельскохозяйственной продукции(семестр 3)</p> <p>Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства(семестр 5)</p>

			<p>Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства(семестр 6)</p> <p>Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств(семестр 4)</p> <p>Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств(семестр 5)</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-4.3		Использует теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства	<p>Б1.О.21.02Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства(семестр 4)</p> <p>Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства(семестр 6)</p> <p>Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств(семестр 4)</p> <p>Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств(семестр 5)</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
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 исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-5.2		Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.		
ОПК-6.1		Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственной	<p>Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4)</p> <p>Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8)</p>

		о производства	Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 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(семестр 4) Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-7.1		Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
ОПК-7.2		Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
ОПК-7.3		Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
Профессиональные компетенции			
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, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-1.2		Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии	Б1.В.ДВ.01.01Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.02.01Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-1.3		Формулирует выводы по результатам научных исследований	Б1.В.ДВ.01.01Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.02.01Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий		
ПКос-2.1		Применяет знание международных и российских стандартов	Б1.В.01.01Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04Системы обеспечения безопасности и качества

		безопасности и качества	сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-2.2		Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-2.3		Применяет принципы и методологию управления безопасностью и качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-3	Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий		

ПКос-3.1		<p>Определяет причины возникновения рисков при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>	<p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б2.В.01 Производственная практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-3.2		<p>Применяет методологию анализа и оценки тяжести последствий опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б2.В.01 Производственная практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-3.3		<p>Применяет способы минимизации опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>	<p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б2.В.01 Производственная практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-4	<p>Способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий</p>		
ПКос-4.1		<p>Применяет знание современных методов</p>	<p>Б1.В.01.02 Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6)</p>

		экспертизы и контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	<p>Б1.В.01.03Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.05Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.06Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.09Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.10Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>ФТД.02 Методы и средства измерений(семестр 3)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-4.2		Применяет знания требований нормативной и законодательной базы, в т.ч. с использованием соответствующих цифровых площадок, по контролю безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.06 Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.09Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.10Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-5	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием цифровых средств и технологий		
ПКос-5.1		Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и	<p>Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>

		целевого назначения	
ПКос-5.2		Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-5.3		Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-5.4		Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-6	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий		
ПКос-6.1		Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-6.2		Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки, используя в т.ч. цифровые средства и технологии	Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению 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 «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»; 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 Рабочие 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» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» 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 по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» и решением Учёного совета Университета Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8 Рабочая программа воспитания

Основные разделы РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:

1. Общие положения

1.1. Основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП

1.2. Цели и задачи воспитательной работы со студентами по ОПОП

2. Содержание и условия реализации воспитательной работы по ОПОП

2.1. Воспитательная (воспитывающая) среда

2.2. Направления воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.3. Содержание воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.4. Формы, виды и методы воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.5. Примерный тематический план воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.6. Аттестация и поощрение студентов

2.7. ресурсное обеспечение воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.7. Управление и координация воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

3. Инфраструктура образовательной организации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, обучающимися по ОПОП

4. Мониторинг и отчетность по воспитательной работе со студентами, обучающимися по ОПОП

Рабочая программа воспитания прилагается к ОПОП ВО.

5.9 Календарный план воспитательной работы

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность программы: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (приложение Ж).

Таблица имеет структуру максимально приближенную к запросу МОН по вне учебным мероприятиям университета за 2022 год.

Календарный план воспитательной работы прилагается к ОПОП ВО.

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» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» 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 75%, что не менее 60 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 80%, что не менее 60 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 75%, что 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 10%, что 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

6.2.1 Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова

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

Сайт ЦНБ www.library.timacad.ru.

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой САБ "ИРБИС64+", АБИС «МАРК-SQL» и АБИС «Absotheque UNICODE». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

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

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

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

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

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

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 450778 единиц хранения (табл. 2).

Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3450778
1.1	научная литература	1489770
1.2	периодические издания	567503
1.3	учебная литература	1545890
1.4	художественная литература	122515
1.5	редкая книга	28132
1.6	обменный фонд	5500
1.7	мультимедийные издания	387
2	Электронные ресурсы (БД)	4.0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	20717
4	Количество документов/выдач	660332
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной системе Университета	633986

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

ЭБС на 1 июня 2021 года включает более 19600 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

На 1 июня 2021 г.

Учебная и учебно-методическая литература - 1232 книг

Монографии - 106 книг

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

- Журнал «Известия ТСХА» - 5077 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 939

статей.

- Журнал «Природообустройство» - 1435 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 707 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 11144 ед.

Рабочие тетради - 212 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 86 ед.

Редкие книги и рукописи - 44 книг

Видеозаписи и презентации - 15 ед.

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 2626 ед.

Вестник научно-методического совета по природообустройству и водопользованию – 96.

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 – 176144 книг

ЭБС Юрайт – 79714 учебников по всем областям знаний

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 191 книга

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», соответствующим 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» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» составляет более 0,25 экземпляра на одного студента.

6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета

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

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

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

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

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

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

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

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 2015 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 и наставники студенческих групп.

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

Управление по воспитательной работе и молодежной политике курирует работу общественных объединений вуза, а именно совет обучающихся, профсоюзный комитет студентов, волонтерский центр, штаб студенческих отрядов Тимирязевки, студенческий парламентский клуб, студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубры», языковой клуб TimStudy, туристический клуб «Ветер», студенческое интернет-издание Team Today, студенческая организация TimFilm, представительство Российского союза сельской молодежи, добровольная пожарная дружина, институт наставничества, студенческий бытовой совет.

Управление по воспитательной работе и молодежной политике организует мероприятия на основании ежегодного плана воспитательной работы.

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

И сегодня наши студенты могут стать участниками коллективов – лауреатов многочисленных всероссийских и международных конкурсов: ансамбля народного танца «Каблучок» имени Киры Черданцевой, фольклорного ансамбля «Беседы», театра-студии «Арт-Аллея», студии эстрадного вокала «Sound Family», ансамбля кавказского танца «Ирмула», студии изобразительного искусства «Палитра», студии современного танца «7Dance», команды КВН Университета.

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

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

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

Под руководством совета молодых ученых и студенческого научного общества ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские

конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

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

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

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

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

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

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

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

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в

университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

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

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

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

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

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

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

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

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

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

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

тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

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

9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

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

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

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

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

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

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

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:

Заведующий кафедрой управления качеством
и товароведение продукции, д.т.н., профессор

к.т.н., доцент



Дунченко Н.И.

Купцова С.В.