

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна  
Должность: Директор филиала  
Дата подписания: 22.09.2025 20:49:52  
Уникальный программный ключ:  
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



**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)  
**КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ**

Утверждаю:  
директор С.Д. Малахова  
«30» 05 2025 г.

Номер внутривузовской регистрации  
34-25

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки 35.03.07 **Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) **Технология производства, хранения**  
**и переработки продукции животноводства**

Уровень высшего образования  
**Бакалавриат**

**ФГОС ВО 3++**

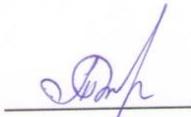
Квалификация  
**Бакалавр**

Год начала подготовки **2025**

**Калуга 2025**

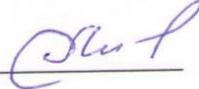
Форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

И.о. заместителя директора по учебной работе  Т.Н. Пимкина

Начальник учебно-методической части  О.А. Окунева

И.о. декана факультета агротехнологий, инженерии и землеустройства  Т.Д. Сихарулидзе

Региональный директор ГК «ЭкоНива» по Калужской области  Р.А. Литвинов

Председатель студенческого Совета  К.С. Чурилов

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«РЕКОМЕНДОВАНА»**

Советом факультета Агротехнологий, инженерии и землеустройства, протокол № 8 от «20» 05. 2025 г.

Секретарь совета  О.В. Рахимова

Учебно-методической комиссией по направлению подготовки

Председатель УМК  Ф.Л. Чубаров

Заведующий выпускающей кафедрой  Ф.Л. Чубаров

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата / специалитета / магистратуры по направлению подготовки / специальности .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	5
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО .....	5
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения .....	7
ОПОП ВО .....	8
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели) .....	8
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	9
3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника .....	9
3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника .....	10
3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	11
3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности) .....	11
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	12
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО .....	26
5.1 Годовой календарный учебный график .....	26
5.2 Учебный план .....	26
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) .....	26
5.4 Рабочие программы практик .....	28
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	29
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	29
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, курсовым работам/проектам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	30
5.8 Рабочая программа воспитания.....	31
5.9 Календарный план воспитательной работы.....	31
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА.....	32
6.1 Кадровое обеспечение .....	32
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	33
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО .....	36
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА.....	37
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	39
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....	41

# 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) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства, представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда и соответствующую современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики.

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

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

## 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 08.08.2024 № 315-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. N 245 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 02.03.2023 N 244) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636 (ред. от 27.03.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата),

утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» июля 2017 года, № 669 (ред. от 27.02.2023), зарегистрированного в Минюсте РФ «07» августа 2017 года, № 47688.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.02.2022 N 89 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки высшего образования по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, программам ординатуры и программам ассистентуры-стажировки» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 29.08.2022 N 822, от 02.08.2024 N 514)

- Профессиональный стандарт Агроном, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 20.09.2021 № 644н

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

- Устав ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.
- Правила внутреннего распорядка Филиала.
- Положения и локальные акты ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева и Калужского филиала 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, хранения и переработки продукции животноводства посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4), в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.), позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

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

- формирование готовности выпускников к профессиональной и социальной деятельности;
- обеспечение проведения технологических процессов производства продукции животноводства в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции животного происхождения в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разработка новых рецептов и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска молочной, мясной и рыбной продукции высокого качества;
- исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;
- разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;
- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

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 следующим направленности «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

### *2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО*

4 года (по очной форме обучения).

#### *2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику*

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### *2.1.5 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, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности; реализацию дисциплины (модуля) "История России" в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Организации должен составлять в очной форме обучения не менее 80 процентов, отводимого на реализацию указанной дисциплины (модуля) 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 инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определена положением «О порядке проведения учебных занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

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

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 66,7 процентов общего объема программы бакалавриата (что соответствует требованиям ФГОС ВО - не менее 50 процентов).

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

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (интерактивные лекции – лекция – беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция – пресс- конференция, мини-лекция, творческие задания, работа в малых группах, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, выполнение практических задач и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

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

## **2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО**

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

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

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

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы высших учебных заведений, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП с учётом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП по данному направлению подготовки;
- директор учебного заведения и заместители директора, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;

- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- организации, обеспечивающие разработку примерных ОПОП по поручению уполномоченного федерального органа исполнительной власти;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль над соблюдением законодательства в системе высшего образования;
- организации, с которыми у Университета заключены различные договоры:
  - ООО «Калужская нива»
  - ООО «Брянская мясная компания»
  - АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская»
  - ООО Птицефабрика «Элинар-бройлер»
  - ООО АТП «Живой источник»
  - ООО «Воробьево»
  - ООО «Зеленые линии - Калуга»

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

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

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и направленности «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» включает:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

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

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

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)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: Научно - исследовательский</b>				
Участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробιονты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.	ПКос-1 - Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1 - Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709) и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
			ПКос-1.2 - Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований	
			ПКос-1.3 - Формулирует выводы по результатам научных исследований	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: Производственно-технологический</b>				
Реализовывать технологии хранения и переработки молока	пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробιονты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.	ПКос-2 - Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока	ПКос-2.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709) и с учетом анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта
			ПКос-2.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки молока	
			ПКос-2.3 - Владеет методами оценки качества молочных продуктов	
			ПКос-2.4 - Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	
Реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы		ПКос-3 - Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос-3.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	
			ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и	

			переработки мяса и рыбы	
			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	
			ПКос-3.4 - Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	

### 3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

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

В соответствии с профессиональным стандартом «Агроном» (Приказ Минтруда от 20.09.2021 № 644н) выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

1. Выполнение работ в рамках разработанных технологий возделывания сельскохозяйственных культур:
  - организация работы растениеводческих бригад в соответствии с технологическими картами возделывания сельскохозяйственных культур;
  - контроль процесса развития растений в течение вегетации.
2. Организация производства продукции растениеводства:
  - разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства;
  - организация испытаний селекционных достижений.

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

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

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» у выпускника формируются следующие компетенции: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 3).

Таблица 3

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3++

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА	Семестр		
<b>Универсальные компетенции</b>						
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК – 1.1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Б1.О.03 - Философия	2		
			Б1.О.06 - Психология	5		
			Б1.О.11 - Информатика	1		
			Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7		
			Б1.О.24 - Технология хранения продукции растениеводства	5		
			Б1.О.25 - Технология переработки продукции растениеводства	6		
			Б1.В.ДВ.02.01 - Научные основы производства продуктов животноводства	3		
			Б1.В.ДВ.02.02 - Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3		
			Б2.О.01.01(У) - Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2		
			Б2.О.01.02(У) - Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2		
			Б2.О.01.03(У) - Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	2		
			Б2.О.01.04(У) - Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2		
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6		
			Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7		
			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8		
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
			ФТД.02 - Методы и средства измерений	3		
			УК - 1.2 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной			Б1.О.03 - Философия
		Б1.О.06 - Психология				5
		Б1.О.11 - Информатика				1
Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7					
Б1.О.27 - Стандартизация и подтверждение	3					

		задачи	соответствия сельскохозяйственной продукции	
			Б1.В.ДВ.01.01 - Научные основы переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.01.02 - Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	6
			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 1.3 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Б1.О.03 - Философия	2
			Б1.О.06 - Психология	5
			Б1.О.11 - Информатика	1
			Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 1.4 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Б1.О.03 - Философия	2
			Б1.О.06 - Психология	5
			Б1.О.11 - Информатика	1
			Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 1.5 - Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Б1.О.03 - Философия	2
			Б1.О.06 - Психология	5
			Б1.О.11 - Информатика	1
			Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.24 - Технология хранения продукции растениеводства	5
			Б1.О.25 - Технология переработки продукции растениеводства	6
			Б1.О.27 - Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.В.ДВ.01.01 - Научные основы переработки продукции растениеводства	6
Б1.В.ДВ.01.02 - Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	6			
Б1.В.ДВ.02.01 - Научные основы производства продуктов животноводства	3			
Б1.В.ДВ.02.02 - Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3			
Б2.О.01.01(У) - Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2			
Б2.О.01.02(У) - Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2			
Б2.О.01.03(У) - Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	2			
Б2.О.01.04(У) - Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2			
Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6			
Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7			

			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.02 - Методы и средства измерений	3
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК – 2.1 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта	Б1.О.04 - Экономическая теория	4
			Б1.О.07 - Правоведение	6
			Б2.О.01 - Учебная практика	2
			Б2.О.01.01(У) - Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
			Б2.О.01.02(У) - Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	2
			Б2.О.01.03(У) - Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	2
			Б2.О.01.04(У) - Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	2
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 2.2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Б1.О.04 - Экономическая теория	4
			Б1.О.07 - Правоведение	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 2.3 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Б1.О.04 - Экономическая теория	4
			Б1.О.07 - Правоведение	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК – 2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Б1.О.04 - Экономическая теория	4		
	Б1.О.07 - Правоведение	6		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК – 3.1 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 3.2 - Понимает особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывает их в своей деятельности	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 3.3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1

		команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языках	УК – 4.1 - Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 4.2 - Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 4.3 - Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 4.4 - Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: · внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

		УК – 4.5- Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного - (ых) на государственный язык и обратно	Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2
			Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК – 5.1 - Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2
			Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2
			Б1.О.03 - Философия	1
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
	УК – 5.2 - Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2	
		Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2	
		Б1.О.03 - Философия	2	
		Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1	
	УК – 5.3 - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Б1.О.01 - История (история России, всеобщая История)	2	
		Б1.О.02 - Иностранный язык	1, 2	
		Б1.О.03 - Философия	2	
		Б1.О.05 - Культура речи и делового общения	1	
Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		8		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК – 6.1 - Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.06 - Психология	5
			Б1.О.17 - Введение в профессиональную деятельность	1, 2
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 6.2 - Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

		временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		
		УК – 6.3 - Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 6.4 - Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Б1.О.06 - Психология	5
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 6.5 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Б1.О.06 - Психология	5
			Б1.О.17 - Введение в профессиональную деятельность	1, 2
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК – 7.1 - Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Б1.О.16 - Физическая культура и спорт	1
			Б1.О.ДВ.01.01 - Базовая физическая культура	1 - 6
			Б1.О.ДВ.01.02 - Базовые виды спорта	1 - 6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	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	1
			Б1.О.ДВ.01.01 - Базовая физическая культура	1 - 6
			Б1.О.ДВ.01.02 - Базовые виды спорта	1 - 6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	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	8
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 8.2 - Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Б1.О.15 - Безопасность жизнедеятельности	8
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
УК – 8.3 - Осуществляет	Б1.О.15 - Безопасность жизнедеятельности	8		

		действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		УК – 8.4 - Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Б1.О.15 - Безопасность жизнедеятельности	8
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>				
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 знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 - Химия	1, 2
			Б1.О.09 - Математика и математическая статистика	1, 5
			Б1.О.09.01 - Математика	1
			Б1.О.09.02 - Математическая статистика	5
			Б1.О.10 - Физика	1
			Б1.О.11 - Информатика	1
			Б1.О.12 - Микробиология	3
			Б1.О.13 - Сельскохозяйственная экология	3
			Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.17 - Введение в профессиональную деятельность	1, 2
			Б1.О.18 - Генетика растений и животных	2
			Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства	1 - 4
			Б1.О.19.01 - Ботаника	1
			Б1.О.19.02 - Физиология и биохимия растений	2
			Б1.О.19.03 - Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2
			Б1.О.20.01 - Зоология	2
		Б1.О.20.02 - Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2	
		Б1.О.20.03 - Производство продукции животноводства	4	
		Б1.О.23 - Биохимия сельскохозяйственной продукции	3	
		Б2.О.01.05(У) - Технологическая практика	6	
		Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ОПК – 1.2 - Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Б1.О.08 - Химия	1, 2
			Б1.О.09 - Математика и математическая статистика	1, 5
			Б1.О.09.01 - Математика	1
			Б1.О.09.02 - Математическая статистика	5
Б1.О.10 - Физика	1			
Б1.О.11 - Информатика	1			
Б1.О.12 - Микробиология	3			
Б1.О.13 - Сельскохозяйственная экология	3			
Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7			

			Б1.О.18 - Генетика растений и животных	2
			Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства	1 - 4
			Б1.О.19.01 - Ботаника	1
			Б1.О.19.02 - Физиология и биохимия растений	2
			Б1.О.19.03 - Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2
			Б1.О.20.01 - Зоология	2
			Б1.О.20.02 - Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.03 - Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.23 - Биохимия сельскохозяйственной продукции	3
			Б1.О.26 - Технология переработки и хранения продукции животноводства	6, 7
			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 1.3 - Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 - Химия	1, 2
			Б1.О.09 - Математика и математическая статистика	1, 5
			Б1.О.09.01 - Математика	1
			Б1.О.09.02 - Математическая статистика	5
			Б1.О.10 - Физика	1
			Б1.О.11 - Информатика	1
			Б1.О.12 - Микробиология	3
			Б1.О.13 - Сельскохозяйственная экология	3
			Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7
			Б1.О.17 - Введение в профессиональную деятельность	1, 2
			Б1.О.18 - Генетика растений и животных	2
			Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства	1 - 4
			Б1.О.19.01 - Ботаника	1
			Б1.О.19.02 - Физиология и биохимия растений	2
			Б1.О.19.03 - Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
			Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений	4
			Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2 - 4
			Б1.О.20.01 - Зоология	2
			Б1.О.20.02 - Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2
			Б1.О.20.03 - Производство продукции животноводства	4
		Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
ОПК-2	Способен использовать нормативные акты и оформлять специальную	ОПК – 2.1 - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты	Б1.О.07 - Правоведение	6
			Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2 - 4
			Б1.О.20.03 - Производство продукции животноводства	4
			Б1.О.22 - Основы ветеринарии и	5

	документацию в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	ветеринарно-санитарной экспертизы			
			Б1.О.27 - Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	3		
			Б1.О.31 - Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4		
			Б2.О.01 - Учебная практика Б2.О.01.05(У) - Технологическая практика	4		
			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8		
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
			ОПК – 2.2 - Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Б1.О.07 - Правоведение	6	
				Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2 - 4	
				Б1.О.20.03 - Производство продукции животноводства	4	
				Б1.О.22 - Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	5	
		Б1.О.27 - Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции		3		
		Б1.О.31 - Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия		4		
		Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		8		
		Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		8		
		ОПК – 2.3 - Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	Б1.О.07 - Правоведение	6		
			Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2 - 4		
			Б1.О.20.03 - Производство продукции животноводства	4		
			Б1.О.22 - Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	5		
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8		
		ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК – 3.1 - Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов	Б1.О.15 - Безопасность жизнедеятельности	8
					Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства	1 - 4
					Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений	4
					Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК – 3.2 - Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Б1.О.15 - Безопасность жизнедеятельности			8		
	Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства			1 - 4		
	Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений			4		
	Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			8		
ОПК – 3.3 - Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Б1.О.15 - Безопасность жизнедеятельности			8		
	Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства			1 - 4		
	Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений			4		
	Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			8		
ОПК-4	Способен			ОПК – 4.1 - Использует	Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК	7

реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	материалы почвенных исследований, биохимических исследований продукции растениеводства, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов технологий возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур	Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства	1 - 4
		Б1.О.19.03 - Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
		Б1.О.19.04 - Растениеводство	4
		Б1.О.19.05 - Кормопроизводство	4
		Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений	4
		Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2
		Б1.О.20.04 - Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	3
		Б1.О.21 - Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3, 4
		Б1.О.23 - Биохимия сельскохозяйственной продукции	3
		Б1.О.24 - Технология хранения продукции растениеводства	5
		Б1.О.25 - Технология переработки продукции растениеводства	6
		Б1.О.28 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
		Б1.О.29 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7
		Б1.О.30 - Оборудование перерабатывающих производств	5
		Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
		Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 4.2 - Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории	Б1.О.14 - Цифровые технологии в АПК
		Б1.О.19 - Технология производства продукции растениеводства	1 - 4
		Б1.О.19.03 - Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3
		Б1.О.19.04 - Растениеводство	4
		Б1.О.19.05 - Кормопроизводство	4
		Б1.О.19.06 - Фитопатология, энтомология и защита растений	4
		Б1.О.20 - Технология производства продукции животноводства	2
		Б1.О.20.04 - Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	3
		Б1.О.21 - Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3, 4
		Б1.О.23 - Биохимия сельскохозяйственной продукции	3
		Б1.О.24 - Технология хранения продукции растениеводства	5
	Б1.О.25 - Технология переработки продукции растениеводства	6	
	Б1.О.28 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	
	Б1.О.29 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7	
	Б1.О.30 - Оборудование перерабатывающих производств	5	
	Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	

			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 4.3 - Использует теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства	Б1.О.21 - Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3, 4
			Б1.О.26 - Технология переработки и хранения продукции животноводства	6, 7
			Б1.О.28 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4
			Б1.О.29 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7
			Б1.О.30 - Оборудование перерабатывающих производств	5
			Б3.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК – 5.1 - Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Б1.О.08 - Химия	1, 2
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
		ОПК – 5.2 - Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	Б1.О.08 - Химия	1, 2
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК – 6.1 - Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Б1.О.04 - Экономическая теория	4
			Б1.О.32 - Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8
		ОПК – 6.2 - Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, внесения удобрений, использования средств защиты растений, новых сортов при возделывании сельскохозяйственных культур	Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			Б1.О.04 - Экономическая теория	4
			Б1.О.32 - Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПКос - 1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и	ПКос – 1.1 - Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам	Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований	7
			Б1.В.ДВ.01.01 - Научные основы переработки продукции растениеводства	6
			Б1.В.ДВ.01.02 - Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	6
			Б1.В.ДВ.02.01 - Научные основы производства продуктов животноводства	3

	формулировать выводы		Б1.В.ДВ.02.02 - Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3	
			Б2.В.01 - Производственная практика	6	
			Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7	
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
		ПКос – 1.2 - Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований	Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований	7	
			Б1.В.ДВ.01.01 - Научные основы переработки продукции растениеводства	6	
			Б1.В.ДВ.01.02 - Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	6	
			Б1.В.ДВ.02.01 - Научные основы производства продуктов животноводства	3	
			Б1.В.ДВ.02.02 - Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	3	
			Б2.В.01 - Производственная практика	6	
			Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7	
		ПКос – 1.3 - Формулирует выводы по результатам научных исследований	Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
	Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований		7		
	Б1.В.ДВ.01.01 - Научные основы переработки продукции растениеводства		6		
	Б1.В.ДВ.01.02 - Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства		6		
	Б1.В.ДВ.02.01 - Научные основы производства продуктов животноводства		3		
	Б1.В.ДВ.02.02 - Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции		3		
	Б2.В.01 - Производственная практика		6		
	ПКос - 2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока	ПКос – 2.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	Б1.В.01.01 - Технология молока и молочных продуктов	5, 6
				Б1.В.01.04 - Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	8
				Б1.В.01.09 - Технология продуктов из вторичного молочного сырья	8
				Б1.В.01.10 - Технология побочных продуктов уоя животных	8
				Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
				ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6
ПКос – 2.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки молока				Б1.В.01 - Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	5 - 8
			Б1.В.01.01 - Технология молока и молочных продуктов	5, 6	
			Б1.В.01.04 - Основы моделирования продуктов животноводства с заданными	8	

			свойствами	
			Б1.В.01.05 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	6
			Б1.В.01.06 - Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	6
			Б1.В.01.07 - Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	8
			Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований	7
			Б1.В.01.09 - Технология продуктов из вторичного молочного сырья	8
			Б1.В.01.10 - Технология побочных продуктов уоя животных	8
			Б2.В.01 - Производственная практика	6
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6
		ПКос – 2.3 - Владеет методами оценки качества молочных продуктов	Б1.В.01 - Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	5 - 8
			Б1.В.01.01 - Технология молока и молочных продуктов	5, 6
			Б1.В.01.05 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	6
			Б1.В.01.06 - Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	6
			Б1.В.01.07 - Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	8
			Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований	7
			Б2.В.01 - Производственная практика	6
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6
			ФТД.02 - Методы и средства измерений	3
		ПКос – 2.4 - Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	Б1.В.01.01 - Технология молока и молочных продуктов	5, 6
			Б1.В.01.04 - Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	8
			Б1.В.01.09 - Технология продуктов из вторичного молочного сырья	8
			Б2.В.01 - Производственная практика	6
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6

ПКос - 3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос – 3.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	Б1.В.01.02 - Технология мяса и мясных продуктов	6, 7				
			Б1.В.01.04 - Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	8				
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8				
			ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6				
	ПКос – 3.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы			Б1.В.01 - Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	5 - 8			
				Б1.В.01.02 - Технология мяса и мясных продуктов	6, 7			
				Б1.В.01.03 - Технология рыбы и рыбных продуктов	7			
				Б1.В.01.04 - Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	8			
				Б1.В.01.05 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	6			
				Б1.В.01.06 - Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	6			
				Б1.В.01.07 - Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	8			
				Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований	7			
				Б2.В.01 - Производственная практика	6			
				Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6			
				Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7			
				Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8			
				ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6			
				ПКос – 3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов			Б1.В.01 - Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	5 - 8
							Б1.В.01.02 - Технология мяса и мясных продуктов	6, 7
	Б1.В.01.03 - Технология рыбы и рыбных продуктов	7						
	Б1.В.01.05 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	6						
	Б1.В.01.06 - Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	6						
	Б1.В.01.07 - Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	8						
	Б1.В.01.08 - Планирование и выполнение экспериментальных исследований	7						
	Б2.В.01 - Производственная практика	6						
	Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6						
Б2.В.01.02(П) - Научно-исследовательская работа	7							
Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной	8							

			квалификационной работы	
			ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6
			ФТД.02 - Методы и средства измерений	3
		ПКос – 3.4 - Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	Б1.В.01 - Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	5 - 8
			Б1.В.01.02 - Технология мяса и мясных продуктов	6, 7
			Б1.В.01.03 - Технология рыбы и рыбных продуктов	7
			Б1.В.01.04 - Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	8
			Б2.В.01 - Производственная практика	6
			Б2.В.01.01(П) - Технологическая практика	6
			Б3.02(Д) - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
			ФТД.01 - Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	6

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки бакалавра с учётом его направленности «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»; 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**

Рабочие 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 рабочей программы практики, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

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

Практика – вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3++ и профессиональными стандартами).

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

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

Рабочие программы практики и НИР включают в себя:

- аннотацию;
- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- цель практики;
- задачи практики;
- компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики;
- место практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание и структуру практики;
- организация и руководство практикой;
- методические указания по выполнению программы практики;
- Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение практики;

- материально-техническое обеспечение практики;
- критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций);
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации**

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

Итоговая (государственная итоговая) аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» и решением Учёного совета Филиала 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 N 245 от 06.04.2021 г. (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 02.03.2023 N 244) для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- времени, необходимого для освоения учебного материала, выполнения курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;
- работы с литературой, электронными ресурсами;

- работы с материалами для подготовки к текущему, промежуточному и итоговому (государственному итоговому) контролю.

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

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

### **5.8 Рабочая программа воспитания**

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 отчётность по воспитательной работе со студентами, обучающимися по ОПОП

Рабочие программы воспитания прилагаются к ОПОП ВО.

### **5.9 Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы составляется и соотносится:

- с календарным планом воспитательной работы университета (может иметь отличия);

- с Примерным тематическим планом Рабочей программы воспитательной работы по ОПОП ВО.

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

## **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 «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» 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 не менее 65 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 89,1 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 58,9 процентов.

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

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

Реализация ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

Библиотека основана в 1986 году.

Фонд на 1.01. 2025 года – 66 218 ед. хранения

Поступило за 2025 г. – 66экз. на сумму 86 610,95 руб.

Выбыло за 2024 г. – 0 экз.

Состоит экземпляров на конец отчетного года – 66 284 ед. хранения

Число абонентов – 1638

Посещаемость – 2 885

Книговыдача – 5 221

Общая площадь - 243 кв. м.

Посадочных мест - 50

Читальный зал -1

Абонемент учебной литературы -1

Отдел художественной литературы – 1

Число персональных компьютеров -10

из них для пользователей библиотеки – 7

из них подключенных к Интернету – 10

Число посещений Интернет-сайтов – 552

Собственные электронные каталоги:

- Электронный каталог учебной литературы КФ РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева – **5909 наз.**
- Электронная база избранных журнальных статей – **8182 наз.**
- Электронная база учебно-методических пособий – **386 наз.**

**Перечень основных подписных источников на 2025 г.**

п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	<p>Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет</p>	<p><b>ЭБС РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева.</b>  <a href="http://elib.timacad.ru/">http://elib.timacad.ru/</a> . Доступ с ПК вуза. Удаленный доступ по индивидуальному логину и паролю (получать в читальном зале библиотеки филиала);                      «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;                      «Научная электронная библиотека»;                      СПС «Консультант Плюс»                      ЭБС Polpred (Обзор СМИ),                      бесплатное подключение через IP-адрес</p>
2.	<p>Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы</p>	<p><b>Электронно-библиотечная система издательства «Лань»</b>  <a href="http://e.lanbook.com/">(http://e.lanbook.com/)</a>,                      - <b>Контракт № 73-44-20</b> от 14 августа 2020 с ООО «ЭБС Лань» на срок 366 дней с 1 сентября 2020.                      4 коллекции: 1. «Инженерно-технические науки» 2."Ветеринария и сельское хозяйство", 3."Технологии пищевых производств", 4. «Экономика и менеджмент ИЭО СПбУТУ и Э» -                      Доступ с 1 сентября 2020 с компьютеров вуза -366 дней.                      Удаленная регистрация.                      -<b>Договор № СЭБ НВ-254</b> на</p>

оказание услуг от 13 августа 2020 с ООО «ЭБС «Лань». Действует до 31 декабря 2023 г. Удаленная регистрация в ЭБС «Лань»

-**Договор** № 159-44-21 от 23 августа 2021 года с ООО «ЭБС «Лань» на срок 365 дней с 1 сентября 2021.

11 коллекций:

1. «Математика- Издательство «Лань». 2. «Физика –Издательство «Лань». 3. «Инженерно-технические науки – Издательство «Лань»» 4."Ветеринария и сельское хозяйство- Издательство Лань", 5. «Информатика- Издательство «Лань». 6. «Химия – Издательство «Лань» .7."Технологии пищевых производств- Издательство «Лань»", 8. «Физкультура и спорт- Издательство «Лань». 9. «Пищевые технологии-Издательство «Лань (СПО)». 10. «Сельское хозяйство- Издательство «Лань (СПО)». 11. «Техника, технология и информатика – Издательство «Лань» (СПО)». 3 издания не вошедшие в коллекции -

Доступ с 1 сентября 2021 с компьютеров вуза -365 дней.

Удаленная регистрация.

**ЭБС**

**IPRbooks**(<http://www.iprbookshop.ru/>)

- **Лицензионный договор № 6780/20** от 14 мая 2020 г. с ООО Компания "Ай ПИ Эр Медиа" (Базовая версия "Премиум") на срок 12 календарных месяцев с 13 июня 2020 г. по 13 июня 2021 г. Доступ с ПК вуза. 50 мест для удаленного доступа. Регистрация с ПК вуза . Доступна

		<p>удаленная регистрация к ЭБС IPRbooks</p> <p>- <b>Дополнительное соглашение №1</b> к Лицензионному договору № 6780/20 от 14 мая 2020 г. от 26 августа 2020 г. на период с 1 сентября 2020 г. до 13 июня 2021 г. 500 мест одновременных доступов онлайн. Регистрация с ПК вуза . Доступна удаленная регистрация к ЭБС IPRbooks</p> <p>-<b>Лицензионный договор № 8105/21П от 13 июня 2021 г.</b> с ООО Компания "Ай ПИ Эр Медиа" (Базовая версия "Премиум") на период с 13.06.2021 до 13 апреля 2022 г. Доступ с ПК вуза. Регистрация с ПК вуза . Доступна удаленная регистрация к ЭБС IPRbooks.</p> <p><b>ООО «Электронное издательство Юрайт»</b> <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> Лицензионный договор № 4612 от 04.06.2021 г.</p>
--	--	---

Подписка на периодические издания 1 полугодие 2025 г. содержит 20 названий.

Подписка на периодические издания см. Сетевое окружение <\\Mainserver\!NewPublic>. Папка Учебная работа. Библиотека

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ОПОП ВО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» составляет более 0,25 экземпляра на одного студента.

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

### 6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Филиала

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

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

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

Электронная информационно-образовательная среда Филиала обеспечивает:

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

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

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

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

### 6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО

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

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

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

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

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

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

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА**

В Филиале 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 Филиала 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 Филиале, является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Филиале, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Филиала и наиболее значимые – на сайте Университета. В 2018 году в Филиале было создано студенческое интернет-

издание «Team Today», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в КФ РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в КФ 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 Филиале курирует помощник директора по воспитательной работе и молодежной политике.

Организацию воспитательной работы с обучающимися на факультетах обеспечивают, деканы факультетов и их помощники по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы студенческих групп.

В Филиале проводятся культурно-массовые и спортивно-массовые мероприятия. Мероприятия организуются на основании ежегодного плана Филиала на проведение культурно-массовой и оздоровительной работы со студентами.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием факультетов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, силовой гимнастикой, шашками, в рамках работы спортивных секций.

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

В филиале существует студенческий бытовое совет в общежитиях, которой состоит из председател студентского бытового совета, представителей курсов и старост этажей. Студенческий бытовое Совет и Профсоюзный комитет осуществляет проведение работ направленных на повышение культуры быта в общежитии (бережное отношение к предоставленному имуществу студентам от Филиала проживающих в общежитии, поддержание студенческих инициатив,

стимулирование личной ответственности студента за положение дел в общежитии), рассмотрением вопросов нарушения правил проживания в общежитиях студентами.

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

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

Под руководством преподавателей вуза и студентов ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Филиала активно участвуют и награждаются 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 КФ РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни факультета, по итогам работы за год премируются. Отлично успевающие студенты получают повышенную стипендию и принимают участие в конкурсах на получение стипендий Правительства РФ, именных стипендий.

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

В Филиале 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 Филиала: <http://kaluga.timacad.ru/sveden/ovz/>.

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 Филиале, как в академической группе, так и индивидуально.

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

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

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В учебных помещениях (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях) предусмотрена возможность оборудования мест для инвалидов и лиц с ОВЗ, при их наличии, по каждому виду нарушений здоровья.

Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. В стандартных аудиториях первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха.

При получении высшего образования по образовательным программам инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Для слабослышащих обучающихся использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции. Учебная аудитория, в которой проходят занятия обучающихся с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор).

Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для слабовидящих обучающихся (при их наличии) в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи мультимедийного проектора. Читальный зал библиотеки оборудован рабочим местом с персональным компьютером для инвалида по зрению (ЭлСис 205 )

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата, передвигающихся в кресле-коляске, в аудиториях выделены 1-2 первых стола в ряду у дверного проема. Так же предусмотрено использование специальных

возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст.

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 Филиале, 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.

Составитель:

Зав. кафедрой, доцент

\_\_\_\_\_

Чубаров Ф.Л.