

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 2023.02.07  
Уникальный программный ключ:  
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский государственный аграрный заочный университет»**  
**(ФГБОУ ВО РГАЗУ)**

Принято Ученым Советом  
ФГБОУ ВО РГАЗУ  
«07» февраля 2023 г. Протокол № 5

«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по образовательной  
деятельности и молодежной политике  
\_\_\_\_\_ М.А. Реньш  
«07» февраля 2023 г.



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

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

**Направленность (профиль)** Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**Квалификация:** бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Балашиха 2023**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (форма обучения: заочная), утверждена Ученым советом ФГБОУ ВО РГАЗУ от «07» февраля 2023 г., протокол № 5

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПРЕАМБУЛА</b> .....	5
<b>1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	5
1.1 <i>Нормативные документы для разработки программы бакалавриата/магистратуры</i> .....	5
1.2 <i>Общая характеристика образовательной программы</i> .....	6
1.3 <i>Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП</i> .....	7
<b>2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА</b> .....	7
2.1 <i>Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, включает:</i> .....	7
2.2 <i>Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускника или область знаний (при необходимости):</i> .....	8
<b>3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	8
<b>4 СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА</b> .....	13
<b>5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ</b> .....	13
5.1 <i>Календарный учебный график</i> .....	13
5.2 <i>Учебный план</i> .....	13
5.3 <i>Рабочие программы дисциплин (модулей)</i> .....	14
5.4 <i>Программы практик</i> .....	24
5.5 <i>Программа Государственной итоговой аттестации обучающихся</i> .....	24
5.6 <i>Оценочные материалы</i> .....	25
5.7 <i>Методические материалы</i> .....	25
<b>6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	25
6.1 <i>Кадровое обеспечение</i> .....	25
6.2 <i>Материально-техническое обеспечение</i> .....	25
6.3 <i>Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса</i> .....	26
<b>7 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ</b> .....	26
<b>8 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ</b>	

<b>СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ .....</b>	<b>28</b>
<b>9 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ.....</b>	<b>29</b>



## ПРЕАМБУЛА

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата/магистратуры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (далее соответственно – образовательная программа или программа бакалавриата, направление подготовки), реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (далее – Университет) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки (ФГОС ВО) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников (далее – иные требования, предъявляемые к выпускникам), с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

№	Код	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ
1	13.017	Агроном	№ 454н от 09.07.2018 г.
2	22.002	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	№ 602н от 30.08.2019 г.

### 1.1 Нормативные документы для разработки программы бакалавриата/магистратуры

– Настоящая основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата разработана на основе следующих нормативных документов:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. № 301;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. № N 669 (далее – ФГОС ВО);



–Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 15.02.2012 №126;

–Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709).

–Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

–Нормативно-методические документы Минобрнауки России и Рособрнадзора;

–Устав Университета и локальные нормативные акты Университета.

## *1.2 Общая характеристика образовательной программы*

1.2.1. Целями основной профессиональной образовательной программы являются:

– в области обучения: формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у выпускника, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда, а также компетентностей в предметных областях;

– в области воспитания: укрепление нравственности, развитие общекультурных потребностей, творческих способностей, социальной адаптации, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении цели, выносливости и физической культуре.

Задачи основной профессиональной образовательной программы направлены на достижение целей в области обучения и воспитания и связаны с методическим обеспечением реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Воспитание студентов в Университете ориентировано на формирование базовой культуры личности и включает в себя:

– развитие ее социального и жизненного опыта, мотивационной сферы, социально-коммуникативных умений и навыков;

– формирование навыков принятия решений в последовательном и ответственном осуществлении своих социальных функций;

– поддержка профессионального роста;

– нравственное и гражданское самоопределение;

– осознанное формирование социально приемлемого образа жизни.

Основными направлениями воспитания студентов являются:

– гражданско-патриотическое воспитание;

– профессиональное воспитание;

– нравственное воспитание;

– эстетическое воспитание;

– трудовое воспитание;

– физическое воспитание.

В стратегической перспективе ФГБОУ ВО РГАЗУ позиционирует себя как отраслевой аграрный вуз, обеспечивающий гарантии качества единого образовательного пространства Российской Федерации в области сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, отвечающий на современные запросы рынка труда и интегрированный в единое образовательное пространство нашей страны.

1.2.2. При реализации программы бакалавриата не применяются электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

1.2.3. Сроки освоения и объем программы бакалавриата

240 зачетных единиц (далее – з.е.) (Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. № 669 (далее – ФГОС ВО)

1.2.4. Сроки освоения и объем программы бакалавриата при заочной форме обучения 5 лет.

1.2.5. Требования к абитуриенту

Условия приема и требования к поступающим регламентируются «Правилами приема в Университет».

1.2.6. Квалификация выпускника: бакалавр.

1.2.7. Образовательная деятельность по программе бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции осуществляется на русском языке.

### *1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП*

- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
- ПООП – примерная основная образовательная программа;
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
- УК – универсальные компетенции;
- ОПК – общепрофессиональные компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПС – профессиональный стандарт;
- ОТФ – обобщенная трудовая функция;
- ТФ – трудовая функция;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ИД – индикатор достижения компетенции.

## **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА**

*2.1 Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, включает:*

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.



2.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускника или область знаний (при необходимости):

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или область знаний)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно – технологический	<p>Реализация технологий производства продукции растениеводства</p> <p>Реализация технологий производства продукции животноводства</p> <p>Реализация технологий производства плодовоовощной продукции</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия</p> <p>Реализация технологий переработки продукции растениеводства</p> <p>Реализация технологий переработки продукции животноводства</p> <p>Реализация технологий переработки продукции пловодства и овощеводства</p> <p>Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

### 3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

3.1 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Планируемые результаты
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки



		<p>Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
Разработка и реализация проектов	<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	Понимает современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов
Командная работа и лидерство	<b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в том числе участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды, учитывая особенности психологического взаимодействия
Коммуникация	<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Способен использовать основные методы повышения эффективности социального взаимодействия
		Понимает основы деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке
		Выбирает стиль общения в зависимости от ситуации с учетом функционирования языковых норм; ведет деловую переписку на государственном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем
		Осуществляет деловую коммуникацию в формате корреспонденции на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>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 (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>Использует знания о научных, философских и религиозных картинах мира для формирования мировоззренческой позиции и недискриминационного взаимодействия в личном и профессиональном</p>

		общении
		Учитывает при общении культурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	<b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Анализирует свои ресурсы и определяет способы самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности
	<b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения), сохранению природной среды Знакомит с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности, классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера принципами и способами организации защиты населения от опасностей.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	<b>УК-9</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, на основе применения базовых дефектологических знаний
Гражданская позиция	<b>УК-10</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике

3.2 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими



*общефессиональными компетенциями:*

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	<b>Знать</b> основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	<b>Уметь</b> осуществлять поиск, анализ, обработку информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности с использованием информационных технологий и компьютерных сетей
	<b>Владеть</b> основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства
	<b>Уметь</b> оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	<b>Владеть</b> нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<b>Знать</b> и создавать безопасные условия труда
	<b>Уметь</b> осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с радиоактивным загрязнением
	<b>Владеть</b> и обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> основы зоотехнии, ветеринарии, физиологии, морфологии, кормления и разведения сельскохозяйственных животных
	<b>Уметь</b> осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники
	<b>Владеть</b> современными технологиями производства продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью
	<b>Уметь</b> проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	<b>Владеть</b> методами исследований для оценки качества сырья и продукции
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> общие закономерности экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	<b>Уметь</b> определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	<b>Владеть</b> принципами управления персоналом на предприятиях
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знать</b> основы информатики и принципы работы современных технологий
	<b>Уметь</b> применять информационные технологии для решения задач в сфере производства сельскохозяйственной продукции
	<b>Владеть</b> принципами работы современных информационных технологий и применять их для решения задач профессиональной деятельности



3.3 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, (в том числе исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также, при необходимости, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников (далее - иные требования, предъявляемые к выпускникам):

*Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический*

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты
<b>ПК-1</b> Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ на основе технологических карт производства
	Уметь разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест
	Владеть и реализовывать технологии производства продуктов питания животного происхождения
<b>ПК-2</b> Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов
	Владеть базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях
<b>ПК-3</b> Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	Знать системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения
	Владеть и использовать специализированное программное обеспечение в производстве
<b>ПК-4</b> Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания
	Владеть и определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях
<b>ПК-5</b> Способен внедрять передовые технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать современные тенденции и передовые технологии производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Владеть современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения
<b>ПК-6</b> Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знать и обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения
	Уметь подготавливать предложения по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов



### 3.4. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции выпускник должен овладеть всей совокупностью универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, на которые ориентирована программа бакалавриата.

## 4 СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата (магистратуры) и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 183
Блок 2	Практика	Не менее 36
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 6
Объем программы бакалавриата		240

## 5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

### 5.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график, в котором указывается последовательность реализации ОПОП ВО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы, представлен в электронном виде – на официальном сайте Университета.

### 5.2 Учебный план

Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, отображающий логическую последовательность освоения ОПОПВО, обеспечивающий формирование компетенций, представлен в электронном виде – на официальном сайте Университета.

В основу составления учебного плана положены общие требования к структуре программы бакалавриата, сформулированные в разделе 2 ФГОС ВО и в разделе 4 образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения ОПОПВО (дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В основной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практика» указан перечень



базовых дисциплин и практик,обеспечивающий формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии).

Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

### 5.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)

По направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы дисциплин (модулей).

В рабочих программах дисциплин (модулей) определены планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В рабочих программах дисциплин (модулей) указаны результаты обучения по дисциплинам (модулям), которые соотнесены с установленными в разделе 3 программы бакалавриатаиндикаторами достижения компетенций.

Индекс	Наименование и краткое содержание дисциплины и практик	Объем, з.е.
Б1.О.01	<b>История России</b> История в системе социально-гуманитарных наук, основы методологии исторической науки, особенности становления государственности в России и мире, Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье, Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации, Россия и мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот, Россия и мир в XX веке, Россия и мир в XXI веке. Историческое наследие и социально культурные традиции различных социальных групп	4
Б1.О.02	<b>Информатика</b> Основные понятия, термины и определения. Структура аппаратного и программного обеспечения современных ПК. Решение профессиональных задач с помощью программных средств обработки текстовых, табличных, графических данных. Разработка компьютерных презентаций. Локальные и глобальные компьютерные сети. Гипертекстовые способы хранения и представления информации. Оптимизация поиска информации в сети Интернет. Информационные системы, банки и базы данных. Основы информационной безопасности	2
Б1.О.03	<b>Русский язык и культура речи</b> Язык-средство общения Язык и Речь, Русская лексика и культура речи История развития норм русского литературного языка. Нормы современной русской речи, Стилистика русского языка. Понятие стиля русского литературного языка. Классификация стилей	3
Б1.О.04	<b>Иностранный язык</b> Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом и научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности; письмо. Виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография	6



Б1.О.05	<p><b>Правоведение</b> Государство и право; их роль в жизни общества; норма права и нормативно-правовые акты; основные правовые системы современности; международное право как особая система права; источники российского права; закон и подзаконные акты; система российского права; отрасли права; правонарушение и юридическая ответственность; значение законности и правопорядка в современном обществе; правовое государство; конституция российской федерации - основной закон государства; особенности федеративного устройства России; система органов государственной власти в Российской Федерации; понятие гражданского правоотношения; физические и юридические лица; право собственности; противодействие коррупционным проявлениям; трудовой договор (контракт); трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение; административные правонарушения и административная ответственность; понятие преступления; уголовная ответственность за совершение преступлений; экологическое право; особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны, нормативно-правовое регулирование в сфере интеллектуальной собственности</p>	3
Б1.О.06	<p><b>Физическая культура и спорт</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов; ее социально-биологические основы; физическая культура и спорт как социальные феномены общества; законодательство Российской Федерации о физической культуре и спорте; физическая культура личности; основы здорового образа жизни студента; особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности; общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания; спорт; индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений; профессионально-прикладная физическая подготовка студентов; основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма</p>	2
Б1.О.07	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b> Безопасность труда на сельскохозяйственных предприятиях, параметры микроклимата производственной среды, безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях; организация и проведение спасательных работ в чрезвычайных ситуациях; охрана труда при обследовании почв и применении удобрений</p>	3
Б1.О.08	<p><b>Экономика и финансовая грамотность</b> Основные экономические концепции функционирования предприятия: сущность и структура современного рынка, понятия и признаки предприятия, организационно - правовые формы предприятий, малые предприятия, виды корпоративных форм бизнеса, государственное регулирование экономики. Хозяйственная среда предприятия и ее влияние на экономику предприятия: внутренняя среда предприятия, внешняя среда предприятия, рыночная конкурентная среда. Формы общественной организации общественного производства: специализация производства, производственное кооперирование, диверсификация производства, агропромышленная интеграция. Ресурсное обеспечение предприятия: финансовые ресурсы, обеспечение предприятия основными производственными фондами, оборотные средства предприятия. Себестоимость продукции. Ценовая политика предприятия и методы ее реализации. Организация процессов производства. Организация основного и вспомогательного производства. Производственная мощность предприятия. Планирование на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях. Качество и конкурентоспособность продукции. Факторы развития предприятия. Налогообложение предприятия. Эффективность хозяйственной деятельности организации</p>	4
Б1.О.09	<p><b>Философия</b> Философия, ее предмет и место в культуре; исторические типы философии; философские традиции и современные дискуссии; философская онтология; теория познания; философия и методология науки; социальная философия и философия истории; философская антропология; философские проблемы в области профессиональной деятельности. Мировые религии, философские и</p>	3



	этические учения	
Б1.О.10	<b>Высшая математика</b> Аналитическая геометрия и линейная алгебра. Дифференциальное и интегральное исчисления. Дифференциальные уравнения. Элементы функционального анализа. Вероятность и статистика: теория вероятностей, случайные процессы, статистическое оценивание и проверка гипотез, статистические методы обработки экспериментальных данных	4
Б1.О.11	<b>Цифровые трансформации, информационные технологии</b> Информатизация общества. Предмет и задачи информатики. Информация. Классификация и кодирование информации. Информационные системы и технологии. Классификация ЭВМ. Устройства персонального компьютера.. Компьютерные сети. Классы программных продуктов.. Системное программное обеспечение. Прикладные программные продукты. Инструментарий технологии программирования.	3
Б1.О.12	<b>Организация производства и управления персоналом на предприятиях</b> Научные основы менеджмента, методы и принципы управления. Функции управления. Стратегическое и оперативное планирование в современных условиях агробизнеса. Организационные структуры управления. Организация труда в отрасли животноводства. Нормирование и оплата труда в животноводстве. Анализ и оценка факторов внешней и внутренней среды организации. Принятие и реализация управленческих решений. Бизнес-планирование в системе менеджмента. Разработка и реализация инновационных проектов в животноводстве. Контроль и его виды.	3
Б1.О.13	<b>Химия (неорганическая и аналитическая)</b> Химические понятия и законы, скорость и энергетика химической реакции, химическое равновесие, строение вещества, растворы. Периодическая система элементов, кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ, способность к комплексообразованию, соединения биогенных и токсичных элементов. Химические, физико-химические и физические методы анализа	3
Б1.О.14	<b>Физика</b> Механика. Кинематика. Пространство. Время. Движение. Кинематика прямолинейного движения. Координата. Приращение времени. Приращение координаты. Средняя скорость. Путь. Средняя путевая скорость. Мгновенная скорость. Модуль скорости. Связь пройденного телом пути с модулем скорости. Ускорение. Равномерное движение. Динамика прямолинейного движения. Динамика материальной точки. Динамика системы частиц. Динамика твердого тела. Колебания. Волны. Молекулярная физика и термодинамика. Электромагнетизм. Постоянное электрическое поле в вакууме. Электрическое поле в диэлектриках. Проводники в постоянном электрическом поле. Электрический ток. Магнитное поле и электромагнитная индукция. Оптика и элементы квантовой механики. Атомная физика	4
Б1.О.15	<b>Экология</b> Эволюционное учение. Учение о биосфере. Охрана окружающей среды. Живые системы (сущность жизни, уровни и принципы биологической организации, многообразие живых организмов). Человек (человек, как биологический вид, особенности физиологии, соматическое, психическое и социальное начала в природе человека, факторы здоровья и экологического риска, место человека в эволюции Земли). Основы экологии (биосфера, ее структура, динамика, ресурсы, природа и общество, глобальные экологические проблемы).	3
Б1.О.16	<b>Ботаника</b> Анатомия (растительная клетка, ткани высших растений), морфология (вегетативные органы растений, размножение и воспроизведение растений, генеративные органы растений), систематика (введение в систематику, царство растения, низшие растения, высшие споровые растения, семенные растения, голосеменные растения, покрытосеменные растения), география и экология семенных растений	3
Б1.О.17	<b>Физиология животных</b> Физиология возбудимых тканей, систем крови, кровоснабжения, системы дыхания, пищеварения и обмен веществ, механизмы регуляции физиологических функций, физиология размножения, физиология лактации	6



Б1.О.18	<b>Введение в биотехнологию и биоинженерию</b> Природа этического знания. Принципы биоэтики.. Этические проблемы применения генно-инженерных технологий. Этико-правовые проблемы новых репродуктивных технологий.. Моральные проблемы трансплантологии. Медицинская генетика и этика.	3
Б1.О.19	<b>Деловое общение</b> Деловой этикет и технология деловых отношений. Культура делового письма. Этика электронного делового общения. Национальные особенности делового общения. Профессиональная этика	3
Б1.О.20	<b>Психология</b> Психология в системе научного знания. Природа психики. Психология личности. Психология межличностных отношений	3
Б1.О.21	<b>Делопроизводство</b> Основные понятия и роль делопроизводства в организации, связанной с производством, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции Основные понятия и роль делопроизводства в организациях. Регистрация документов. Составление и оформление документов в организации, связанной с производством, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции .Организационно-распорядительная документация. Документация при внедрении технологических, продуктовых инноваций. Кадровое делопроизводство. Технология хранения документов	4
Б1.О.22	<b>Менеджмент</b> Теоретические основы менеджмента, методы и принципы управления. Планирование в современных условиях агробизнеса. Организация маркетинговой деятельности в сельскохозяйственной организации. Внутренние и внешние факторы и их влияние на результативность агробизнеса. Организация, нормирование и оплата труда в отрасли животноводства. Разработка и реализация инновационных проектов в животноводстве. Принятие и реализация управленческих решений. Контроль и его виды	3
Б1.О.23	<b>Искусственный интеллект</b> Информатизация общества. Предмет и задачи информатики. Информация. Классификация и кодирование информации. Информационные системы и технологии. Классификация ЭВМ. Устройства персонального компьютера. Компьютерные сети. Классы программных продуктов.. Системное программное обеспечение. Прикладные программные продукты. Инструментарий технологии программирования.	3
Б1.О.24	<b>Органическая и физколлоидная химия</b> Введение. Важнейшие понятия органической химии. Классификация органических веществ. Классификация, строение, номенклатура и химические свойства углеводов. Классификация, строение, номенклатура и химические свойства кислородосодержащих органических соединений. Классификация, строение, номенклатура и химические свойства азотосодержащих органических соединений. Метаболизм органических веществ в клетках. Активные реакции среды (pH).	3
Б1.О.25	<b>Проектная деятельность</b> Общие сведения и представления о проектной деятельности. Место дисциплины в образовательном процессе. Проектно-ориентированное обучение. Десять задач проектного обучения. Проектная деятельность в образовании. Самостоятельная работа студентов над проектами. Обучение проектной деятельности.	5
Б1.О.26	<b>Морфология животных</b> Основы общей цитологии и гистологии, скелет, соединение костей скелета, мускулатура, сердечнососудистая и нервная системы, система органов пищеварения, органы дыхания, мочевыделения и размножения	3
Б1.О.27	<b>Генетика и селекция</b> Генетика – наука о наследственности и изменчивости. Предмет и методы генетики. Место генетики в системе биологических наук. Основные этапы развития генетики. Значение генетики для сельскохозяйственной науки и практики животноводства. Морфология и организация хромосом. Кариотипы сельскохозяйственных животных. Характеристика качественных и количественных признаков. Влияние факторов	3



	<p>среды и генотипа на уровень развития признака.          Характеристика наследственной и ненаследственной изменчивости.          Характеристика и механизмы генных, хромосомных и геномных мутаций.          Значение изучения мутаций и мутационного процесса для животноводства.          Мутагены среды.</p>	
Б1.О.28	<p><b>Физиология растений</b>          Физиология и биохимия растительной клетки: фотосинтез, дыхание, водный обмен; минеральное питание растений, обмен и транспорт органических веществ, рост и развитие, приспособляемость и устойчивость, формирование качества урожая</p>	3
Б1.О.29	<p><b>Сельскохозяйственная радиобиология</b>          Физические основы радиологии. Биологическое действие и лучевые поражения. Основы радиоэкологии и токсикологии радиоактивных веществ. Радиационная экспертиза кормов и продукции животноводства. Ведение животноводства в условиях радиоактивного загрязнения среды</p>	3
Б1.О.30	<p><b>Микробиология</b>          Основы морфологии, систематики, физиологии и генетики микроорганизмов. Общие представления о росте и размножении микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами. Общие представления о метаболизме микроорганизмов. Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода, азота, фосфора, серы, железа. Основные бродильные и окислительные процессы. Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы, общие представления о методах определения их состава и активности, роли микроорганизмов в почвообразовательных процессах и формировании почвенного плодородия, влиянии способов обработки, удобрений и мелиорации на почвенную биоту. Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов). Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение; микробиологические биопрепараты сельскохозяйственного назначения. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей; хранении и переработке плодов и овощей; микробиологических основы виноделия</p>	3
Б1.В.01.01	<p><b>Производство продукции растениеводства</b>          Теоретические основы производства продукции растениеводства. Полевые культуры. Кормовые культуры Овощные культуры. Плодовые и ягодные культуры</p>	5
Б1.В.01.02	<p><b>Производство продукции животноводства</b>          Общее состояние и тенденции развития животноводства. Значение животноводства. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на молочную и мясную продуктивность крупного рогатого скота. Технология производства молока и мяса на фермах и комплексах. Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Физиологические основы машинного доения коров. Перспективные породы крупного рогатого скота для производства молока и мяса. Технология производства молока и мяса в крестьянских (фермерских) хозяйствах и семейных фермах.          Технология производства свинины. Хозяйственно-биологические особенности свиней. Виды продуктивности и основные породы свиней. Особенности кормления и содержания свиней. Хозяйственно-биологические особенности птицы. Технология производства яиц. Виды птицы. Основные яичные породы и кроссы птицы. Системы содержания кур-несушек. Технология инкубации яиц, выращивание молодняка кур яичных пород. Мясные породы птицы. Технология производства мяса птицы. Хозяйственно-биологические особенности овец и коз. Основные породы овец и коз разного направления продуктивности. Технология производства шерсти, мясной и молочной продукции овец и коз. Технология производства продукции аквакультуры и пчеловодства</p>	5
Б1.В.01.03	<p><b>Основы ветеринарии и биотехника размножения животных</b>          Основы ветеринарии. Биотехника размножения животных</p>	5
Б1.В.01.04	<p><b>Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства</b></p>	4



	Энергетические средства. Комплексы машины для обработки почвы, посева и посадки, уборки зерновых и крупяных культур, внесения удобрений и защиты растений, производства корне-клубнеплодов, овощей, плодов и ягод; комплексная механизация и автоматизация скотоводства, птицеводства, свиноводства, овцеводства и козоводства; технические средства автоматизации и компьютерные системы управления технологическими процессами приготовления и раздачи кормов, водоснабжения и поения, доения, обеспечения микроклимата, уборки и утилизации навоза	
Б1.В.01.05	<b>Разведение сельскохозяйственных животных и племенное дело</b> Введение. Методы разведения с.-х. животных и племенного дела; Организация племенной работы в животноводстве; Особенности разведения животных в условиях интенсификации животноводства	4
Б1.В.01.06	<b>Кормление сельскохозяйственных животных с основами кормопроизводства</b> Оценка питательности кормов и научные основы полноценного кормления животных. Химический состав кормов и физиологическое значение отдельных веществ. Методы определения переваримости корма. Баланс азота и углерода. Система оценки энергетической питательности кормов. Протеиновая, углеводная и липидная питательность кормов. Минеральная и витаминная питательность кормов. Корма и кормовые добавки. Понятие о кормах и кормовых добавках, факторы, влияющие на состав и питательность кормов. Классификация кормов. Ассортимент и рецепты комбикормов. Физико-механические свойства комбикормов. Номенклатура сырья для производства комбикормов. Общая характеристика компонентов комбикормов. Режимы и способы хранения компонентов комбикормов. Ветеринарно-санитарные показатели качества компонентов комбикормов. Значение премиксов как компонентов комбикормов и БВМК. Состав и ассортимент премиксов, БВМК, ЗЦМ. Основы организации технологических процессов производства комбикормовой продукции. Основы ведения технологических процессов производства комбикормов и БВМК. Технологическая переработка зернового сырья при производстве комбикормов (гранулирование, экструдирование, экспандирование, термовструирование, микронизация). Основы ведения технологического процесса производства премиксов в специализированных цехах комбикормовых заводов. Нормы выхода продукции. Учет сырья и продукции. Основы контроля качества сырья, готовой продукции и технологических процессов производства продукции комбикормовой промышленности. Научные основы нормированного кормления животных. Потребность в энергии, протеине, минеральных веществах и витаминах. Контроль полноценности кормления животных. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных и птицы.	4
Б1.В.01.ДВ.01.01	<b>Основы гигиены животных</b> Общая зоогигиена. Частная зоогигиена	3
Б1.В.01.ДВ.01.02	<b>Экология продукции животноводства</b> Основные источники загрязнения окружающей среды. Механизмы загрязнения и оптимизация производства экологически безопасной животноводческой продукции	3
Б1.В.02.01	<b>Оборудование перерабатывающих производств</b> Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств. Классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства и животноводства: устройство принцип работы, особенности конструкции и основные параметры, характеризующие его работу. Основные положения расчёта технологического оборудования перерабатывающих производств	3
Б1.В.02.02	<b>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</b> Основные сведения и понятия: здание, сооружение. Требования, предъявляемые к сооружениям для хранения сельскохозяйственной продукции. Продукция растениеводства и животноводства как объект хранения. Сооружения для хранения плодоовощной продукции. Классификация, основные параметры. Полевые хранилища. Виды и особенности их размещения. Стационарные хранилища для хранения и обработки	3



	<p>плодоовощной продукции и картофеля. Способы размещения продукции в хранилищах. Инженерное оборудование хранилищ Искусственное охлаждение хранилищ. Способы и системы охлаждения. Сооружения и оборудование для зерна и зерно-продуктов. Конвейеры, элеваторы, пневмотранспорт. Сооружения для хранения продуктов животноводства. Способы охлаждения и замораживания продукции животноводства. Классификация холодильных машин и установок. Скороморозильные аппараты. Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха. Плиточные морозильные аппараты. Криогенные морозильные аппараты</p>	
Б1.В.02.03	<p><b>Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях</b> Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях по переработке молока. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях мясной промышленности</p>	4
Б1.В.02.04	<p><b>Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции</b> Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация сырья и продуктов питания. Основные положения ФЗ «Стандартизация в РФ». Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Информационное обеспечение системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Техническое регулирование. Технические регламенты. Документы Таможенного союза. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.</p>	3
Б1.В.02.05	<p><b>Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки</b> Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы; основные лекарственные вещества и их действие на организм животного, внутренние незаразные болезни животных; основы эпизоотологии; основы репродуктивной физиологии и биотехника размножения животных. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовых продуктов, вопросы ветеринарно-санитарной гигиены на всех производственных участках. Порядок и методы контроля всех поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов. Ветеринарно-санитарным требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы с целью выявления различных патологий и содержания вредных веществ. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови с целью научно обоснованного и наиболее безопасного использования продуктов убоя в пищевых и кормовых целях</p>	4
Б1.В.02.06	<p><b>Безопасность продуктов животноводства и их переработки</b> Исторические аспекты пищевой безопасности. Зарождение и возникновение</p>	4



	<p>пищевой микробиологии. Типы инфекционных агентов и микроорганизмов, аналитические методы пищевой микробиологии, микробиологические критерии, физиология и экология микроорганизмов пищи, прогнозирующая микробиология, оценка микробиологического риска. Снижение микробной контаминации и методы контроля роста микроорганизмов. Вирусы, передающиеся с пищей. Природа интоксикаций и отравлений, аллергены, радионуклиды, токсикоинфекции. Классификация основных групп пищевых токсикантов, аналитические методы и разработка нормативов, токсикологические преclinical и клинические исследования, оценка зависимости «доза-эффект», абсорбция, распределение в организме, метаболизм, элиминация, расчет гигиенических норм, оценка экспозиции токсических веществ, содержащихся в пище, острая и хроническая экспозиция, характеристика риска, пороговая концепция токсикологической угрозы, взаимодействие токсических веществ.</p> <p>Токсины бактерий, энтеротоксины золотистого стафилококка, ботулотоксин, энтеротоксин <i>V.cereus</i>, гистаминовое отравление (скомбротоксикоз). Микотоксины плесневых грибов, афлотоксины, охратоксин, алкалоиды спорыньи, фумонизины, трихотехины, папулин, желтые рисовые токсины. Ядовитые грибы. Токсины водорослей. Категории растительных токсинов, алкалоиды, гликозиды, оксалаты и щавелевые кислоты, протеины и аминокислоты, антивитамины, фенольные смолы, токсины меда. Токсины животных.</p>	
Б1.В.02.07	<p><b>Оценка качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</b>  Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов переработки. Органолептические методы оценки с.-х. сырья и продуктов переработки. Контроль качества мяса. Нормативная база экспертизы качества колбасных и мясных изделий. Нормативная база экспертизы качества мясных, мясорастительных и молочных консервов</p>	4
Б1.В.02.08	<p><b>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров</b>  Введение. Общие положения о товароведении продовольственных товаров и сырья. Товароведение кисломолочных продуктов. Товароведение маслосемянных и сыроделия. Товароведение и экспертиза мяса, кожи и других продуктов убоя. Мясные полуфабрикаты.</p>	5
Б1.В.03.01	<p><b>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</b>  Виды потерь растениеводческой продукции. Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции. Теоретические основы хранения продукции растениеводства. Состав и свойства партий растительного сырья. Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в растительных массах при хранении. Физиологические процессы, приводящие к порче продукции растениеводства. Технологии послеуборочной обработки растениеводческой продукции. Режимы и способы хранения продукции растениеводства, применяемые на практике. Характеристики хранилищ для продукции растениеводства. Технологии хранения продукции растениеводства. Особенности хранения различных видов продукции растениеводства в зависимости от целевого назначения</p>	5
Б1.В.03.02	<p><b>Технология хранения и переработки продукции животноводства</b>  Состав и свойства молока различных видов с.-х. животных; основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Механическая и тепловая обработка молока; технология питьевого молока и сливок, кисломолочных (ферментируемых) продуктов; технология сливочного масла и маслопродуктов; технология сыров и сыропродуктов; технология молочных консервов, детских молочных продуктов, мороженого; вторичное молочное сырье и его переработка.  Показатели мясной продуктивности животных; технология первичной переработки продуктов убоя животных. Технология основных видов мясных и рыбных продуктов и гидробионтов; технология консервирования и хранения мяса, мясных и рыбных продуктов</p>	6
Б1.В.03.03	<p><b>Технология производства мясных продуктов</b>  Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Технология сублимированных мясных продуктов. Производство сырых полуфабрикатов. Производство колбасных, соленых и копченых изделий. Производство баночных консервов.</p>	5



Б1.В.03.04	<b>Технология производства молока и мяса</b> Технология производства молока. Технология производства мяса	3
Б1.В.03.05	<b>Технология производства молочных продуктов</b> Молочное сырьё для молочной промышленности, основные технологические процессы, регулирующие его качественные показатели. Технология питьевого молока, сливок, молочных напитков. Технология творога и творожных продуктов. Технология сметаны и продуктов на ее основе. Технология мороженого и смесей для мороженого. Технология масла и масляных паст. Технология сыра и сырных продуктов	5
Б1.В.03.06	<b>Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции</b> Биотехнология как научная дисциплина. Биотехнология производства метаболитов ферментов. Основы генетической инженерии	3
Б1.В.03.07	<b>Биохимия сельскохозяйственной продукции</b> Химический состав различных видов растительного сырья и продукции: картофеля, овощей, плодов и ягод, зерновых и зернобобовых, масличных, кормовых, технических, субтропических и тропических культур. Вещества, определяющие пищевые и технологические свойства растительного сырья и готовой продукции: углеводы, органические кислоты, пектины и протопектины, липиды, белки и другие азотистые вещества, витамины. Вещества, определяющие цвет, вкус и аромат: фенольные и терпеноидные соединения, алкалоиды, гликозиды, эфирные масла, пигменты, их характеристика, классификация и содержание в растительных объектах. Ферменты растительного сырья. Состав, свойства и структура мяса. Изменения состава, свойств и структуры мяса под воздействием биохимических процессов. Биохимия мышечной ткани, крови, соединительной ткани, жировой ткани, покровной ткани, нервной ткани и внутренних органов. Биохимия эндокринных и пищеварительных желез. Влияние клеточной структуры на свойства и пищевую ценность мяса. Биохимические основы созревания мяса	3
Б1.В.04.01	<b>Инновационные технологии производства сельскохозяйственной продукции</b> Инновационные системы и способы содержания крупного рогатого скота.. Отбор коров и получение высококачественного молока. Совершенствование племенных достоинств молочного скота. Принципы формирования технологических групп крупного рогатого скота при поточно-цеховой системе производства молока. Механизация производственных процессов. Организационно-технологические формы выращивания ремонтного поголовья для молочных ферм и комплексов.. Инновационные принципы формирования технологических групп животных для производства сельскохозяйственной продукции	5
Б1.В.04.02	<b>Переработка продукции животноводства в малых формах хозяйствования</b> Технология производства молока и говядины в малых формах хозяйствования. Технология производства продукции свиноводства в малых формах хозяйствования. Технология производства продукции овцеводства. Технология производства продукции коневодства в малых формах хозяйствования.. Технология производства яиц и мяса птицы в малых формах хозяйствования.	5
Б1.В.04.03	<b>Проектирование предприятий мясной отрасли на сельских территориях</b> Сооружения для хранения продукции животноводства. Оборудование для приемки и транспортирования сельскохозяйственной продукции.. Оборудование для сушки. Холодильная техника	5
Б1.В.04.04	<b>Технология переработки вторичного и сопутствующего сырья</b> Номенклатура сопутствующего сырья мясо-жирового, колбасного и консервного производств. Номенклатура сопутствующего сырья предприятий по переработки. Технология переработки крови, обработка эндокринно-ферментного и специального сырья. Технология обработки кишечного сырья. Технология натуральной колбасной оболочки. Комплексная переработка кости убойных животных; современный отечественный и зарубежный опыт; механическая дообвалка кости; производство кормовых бульонов	6
Б1.В.04.05	<b>Производство продукции животноводства функционального назначения</b> Технология производства молока и говядины функционального назначения. Технология производства продукции свиноводства функционального назначения.. Технология производства продукции овцеводства.. Технология производства продукции коневодства функционального назначения.	5



	Технология производства яиц и мяса птицы . функционального назначения	
Б1.В.04.ДВ.01.01	<b>Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях</b> Введение и основные понятия бизнес-планирования. Маркетинговые исследования. Комплекс маркетинга. Стратегии бизнес-планирования на перерабатывающих предприятиях.	4
Б1.В.04.ДВ.01.02	<b>Современные проблемы развития молочной и мясной отрасли на сельских территориях</b> Современные проблемы развития молочной отрасли. Современные проблемы развития мясной отрасли.	4
Б1.В.ДВ.01.01	<b>Социология и культурология</b> Социологическая наука: возникновение и этапы развития. Социология как наука. Специфика объекта и предмета социологии. История становления социологии. Общество как социокультурная система. Социальные институты, общности и организации. Социальная структура и социальная стратификация. Специальные социологические теории. Социология личности и семьи. Социальный контроль и девиация. Социальные конфликты. Прикладная социология. Социологическое исследование. Методология и методика социологического исследования. Методы социологического исследования. Культурология в системе гуманитарных знаний. Предмет и методы культурологии. Структура и состав современного культурологического знания. Культура как объект исследования в культурологии. Основные культурологические теории. Морфология и динамика культуры. Виды и формы культуры. Функции культуры. Модели и типы культурной динамики. Типология культур. Восток и Запад как типы мировой культуры. Восточные типы культуры. Западный тип культуры. Особенности современной культуры. Специфика российской культурно-исторической традиции. Культура России в диалоге «Восток – Запад». Российские культурные традиции. «Золотой» и «Серебряный» века русской культуры.	4
Б1.В.ДВ.01.02	<b>Социальная адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ к образовательной среде</b> Общество и инвалидность. Социальная политика в отношении инвалидности. Социальная адаптация и социальная дезадаптация - сущность и основные виды. Основные теории и модели социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья. Нормативно-правовой контекст инвалидности. Проблемы создания доступной (безбарьерной) среды обитания различных категорий лиц с ограничениями жизнедеятельности. Независимая жизнь инвалидов как цель государства. Особенности социальной адаптации и интеграции различных категорий лиц с ограниченными возможностями здоровья. Основные виды технологий профессионального и личностного развития лиц с ограниченными возможностями здоровья. Основные методы самореализации лиц с ограниченными возможностями здоровья. Социальные группы и социальные общности. Культура как социальная система. Социально-психологический аспект религии. Социальное партнерство как ресурс независимой жизни. Методика и алгоритм формирования и реализации индивидуальной программы адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к профессиональной деятельности	4
ФТД.В.01.01	<b>Техник искусственного осеменения</b> Теоретическое обучение оператора искусственного осеменения сельскохозяйственных животных. Организация искусственного осеменения. Физиологические основы и техника получения спермы на искусственную вагину. Разбавление, хранение, транспортировка спермы	3
ФТД.В.02.01	<b>Кормление и содержание собак</b> Мироощущение собак. Поведение собак - отражение нервной деятельности Управление поведением собаки.. Нарушения ВНД и поведение при дрессировке..Влияние внешних факторов окружающей среды. Воздействие дрессировщика на собаку и его ошибки.	6
ФТД.В.02.02	<b>Разведение и племенное дело в собаководстве</b> Эволюция и происхождение собак. Онтогенез. Отбор в собаководстве. Племенной подбор в собаководстве. Методы разведения собак. Организация племенной работы в собаководстве	7



ФТД.В.02.03	<b>Методика и техника дрессировки собак</b> Введение. Теоретические основы дрессировки собак. Общий курс дрессировки собак. Специальные курсы дрессировки собак. Спорт с собакой. Испытания и состязания.	5
ФТД.В.02.04	<b>Профилактика болезней собак</b> Введение. Клиническое исследование систем органов у собак, пути и способы терапевтического воздействия лекарственных препаратов на организм собак.. Профилактика внутренних незаразных болезней собак Первая помощь при хирургических заболеваниях собак. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней собак	5
ФТД.В.02.05	<b>Физиологические основы поведения и дрессировки собак</b> Мироощущение собак. Поведение собак - отражение нервной деятельности Управление поведением собаки.. Нарушения ВНД и поведение при дрессировке. Влияние внешних факторов окружающей среды.. Воздействие дрессировщика на собаку и его ошибки.	7
ФТД.В.03	<b>Пищевые добавки</b> Общие сведения о пищевых добавках. Вещества, улучшающие внешний вид. Технологические добавки	2
ФТД.В.04	<b>Основы библиотечно-библиографических знаний</b> Информационно-поисковая система библиотеки. Методика составления библиографических описаний различных видов документов для традиционных и автоматизированных документографических информационно-поисковых систем. Теоретические основы библиотечно-библиографической деятельности. Аналитико-синтетическая обработка документа. Автоматизированные информационно-поисковые системы библиотеки. Оформление дипломных и курсовых работ	2

#### 5.4 Программы практик

В Блок 2 «Практики» входят 5 практик.

Типы учебной практики:

Учебная практика (ознакомительная)

Учебная практика(проектная).

Типы производственной практики:

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности;

Производственная (технологическая) практика;

Производственная (преддипломная) практика для выполнения выпускной квалификационной работы

Объем практик каждого типа установлен в учебном плане.

Результаты обучения по практикам, установлены в программах практик (фонды оценочных средств) и соотнесены с установленными в разделе 3 программы бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

Практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья обучающихся и требования по доступности.

Программы практик представлены в печатном виде на выпускающей кафедре, в электронном виде – на официальном сайте Университета

#### 5.5 Программа Государственной итоговой аттестации обучающихся

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

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, направленности (профилю) подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденной Программой государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации обучающихся представлена в печатном виде на кафедре, в электронном виде – на официальном сайте Университета.

### *5.6 Оценочные материалы*

Оценочные материалы формируются в соответствии с «Положением о формировании фонда оценочных средств» и включают в себя:

фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике;

фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств представлены в виде приложения к рабочим программам дисциплин (модулей), практик, программе государственной итоговой аттестации.

### *5.7 Методические материалы*

Методические материалы формируются в целом по образовательной программе и (или) по отдельным дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации включают: методические рекомендации по изучению дисциплины и (или) методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и (или) методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта) и (или) другие методические материалы, предусмотренные рабочими программами.

## **6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### *6.1 Кадровое обеспечение*

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками вуза, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональным стандартам (при наличии). 6 педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, имеют ученую степень доктора наук и 26 педагогических работника – ученую степень кандидата наук.

2 педагогических работника Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата являются руководителями и работниками организаций АО «Элинар» и АО ПЗ «Дмитриево», осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

### *6.2 Материально-техническое обеспечение*

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Помещения Университета представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, и научно-исследовательскую лабораторию «Селекция животных», оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и



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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

### *6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса*

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание всех учебных дисциплин (модулей) представлено в сети «Интернет» или локальной сети образовательного учреждения по адресам <http://www.rgazu.ru/index.php/bibl>, <http://ebs.rgazu.ru/>, [www.lib.rgazu.ru](http://www.lib.rgazu.ru). Общий фонд библиотеки университета, на 01.01.2022 составляет 600625 экземпляров, в том числе 252768 экземпляров учебной литературы, 38068 экземпляров учебно-методических пособий.

Читальный зал на 130 посадочных мест. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета 0,25 экземпляра каждого из изданий в рабочих программах дисциплин, практик на одного обучающегося числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину, проходящих соответствующую практику

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе применения дистанционных образовательных технологий к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

## **7 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ**

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Социокультурная среда Университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций студентов.

Целью воспитания студентов в Университете является обеспечение оптимальных условий для разностороннего развития личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, гражданской ответственностью, способного к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству.

Цель обуславливает следующие основные задачи воспитательной деятельности:

- приобщение студенчества к общечеловеческим ценностям, национальным устоям;
- формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;



- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание студентов в духе академической корпоративности и солидарности, профессиональной чести и научной этики;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде обитания.

Направления воспитательной деятельности находят своё выражение в конкретных видах воспитательной работы.

Учебный процесс в целом, каждая дисциплина в отдельности нацелены на решение воспитательных задач, которые имеют свою социально-возрастную специфику на разных стадиях реализации образовательных программ.

Общение студентов с преподавателем, начавшись на занятиях, получает естественное продолжение во внеучебной работе. Огромное значение в плане личностного и профессионального становления будущих специалистов имеют различные внеаудиторные формы научно-образовательной деятельности: научные общества, клубы, секции.

Преподаватель играет ключевую роль как в обучении студента и усвоении им профессиональных умений и навыков, так и в самом процессе вхождения студента в академическое сообщество. Адаптация первокурсников к условиям обучения в Университете является одной из важнейших учебно-воспитательных проблем, поскольку стресс, естественно возникающий при вхождении абитуриентов в незнакомую среду негативно сказывается на успеваемости первокурсников. В немалой степени влияет на это и несформированность учебных коллективов, что также требует направленного социально-психологического воздействия. В этой связи особое значение приобретает институт кураторов, оказывающих помощь студентам в освоении навыков учебного труда, решении их психологических проблем, знакомящих их с традициями и нормами жизни в Университете. Одновременно, работа кураторов становится и первым шагом на пути к корпоративному воспитанию студентов.

Другими формами воспитания являются ознакомительные экскурсии для студентов-первокурсников, посвящение в студенты, проведение общеакадемических и факультетских праздников.

Воспитательная работа немыслима без участия в ней самих студентов. Современное студенческое самоуправление является условием реализации творческой активности и самостоятельности, реальной формой студенческой демократии и средством социально-правовой самозащиты студентов.

Проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий призвано решать самый широкий спектр задач – от духовно-нравственного и эстетического до физического и экологического воспитания. Кроме того, организация студенческого досуга является эффективным средством профилактики правонарушений и асоциального поведения. В этом виде деятельности в Университете уделяется больше внимания развитию сети малых форм (преимущественно камерных мероприятий, лекториев, клубов), ориентированных на самые разные целевые группы в среде студенчества. При этом сравнительно немногочисленные, но тщательно продуманные и подготовленные крупномасштабные акции выполняют роль ориентиров для дальнейшего развития воспитательной работы.

Эффективность воспитательной работы в Университете определяется следующими условиями:

- наличие методического обеспечения и нормативной базы, регламентирующей деятельность подразделений, должностных лиц и всех участников воспитательного процесса;
- наличие организационной структуры управления воспитательной деятельностью, обеспечивающей четкое взаимодействие между всеми участниками воспитательного процесса и принятие решений на основе анализа достоверной информации, поступающей по каналам обратной связи;



- наличие студенческой профсоюзной организации и других органов студенческого самоуправления, формирующих среду социального, интеллектуального и профессионального творчества студентов;

- наличие материально-технической базы и финансового обеспечения воспитательной работы.

Средствами воспитания выступают личный пример и авторитет преподавателя, традиции и ценности академического сообщества, гуманистический характер вузовской среды.

Исходным пунктом построения программы воспитания студентов является забота о качестве научно-педагогической деятельности профессорско-преподавательского состава. Воспитательная миссия преподавателя проявляется в неукоснительном соблюдении правовых и нравственных норм, правил поведения и внутреннего распорядка, следовании принципам профессиональной и научной этики. Демонстрируя приверженность традициям и ценностям академического сообщества, преподаватель способствует их усвоению самими студентами, осознанию ими своей принадлежности к профессиональному сообществу.

Значительное влияние на личностное и профессиональное становление будущего специалиста оказывает академическая среда. Важнейшими ее компонентами являются история, традиции и ритуалы как символическое выражение причастности к академическому братству, духовно-нравственный климат в коллективе (доминирующие идеалы, нормы и правила взаимоотношений, уровень психологической комфортности и социальной защищенности), внешнее и внутреннее оформление, материально-техническое оснащение университета.

## **8 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП БАКАЛАВРИАТА/МАГИСТРАТУРЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

В соответствии с ФГОС ВО, федеральными и локальными нормативными документами оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственной итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Государственная итоговая аттестация осуществляется с целью оценки уровня сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в процессе освоения образовательной программы, его готовности к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Формы текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, периодичность и порядок проведения, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются «Положением об организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет».

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Организация принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки



обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках 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, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **9 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВОО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Образовательная программа, разработанная в форме комплекта документов, обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. Обновление образовательной программы происходит ежегодно путем актуализации учебных планов, рабочих программ дисциплин, программ практик, программы государственной итоговой аттестации до начала учебного года.