

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.10.2022 14:21:01
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae216795985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Профиль подготовки
**Технология производства, экспертиза и безопасность продукции
животноводства**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
очная

Москва 2022

РАЗРАБОТЧИКИ:

Руководитель ОПОП ВО,
товароведения и экспертизы
сырья животного происхождения

подпись

М.В. Новиков

Заместитель декана факультета
товароведения и экспертизы
сырья животного происхождения

подпись

Л.К. Земцова

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Коммерческий директор ООО «ГЕОН»,
д.т.н., доцент

подпись

М.Ю. Сидоренко

Старший научный сотрудник
ФГБУ «ВГНКИ», к.б.н.

подпись

И.В. Кис

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании Ученого совета факультета товароведения и экспертизы
сырья животного происхождения

Протокол заседания № ___ от «___» _____ 2022 г.

Ученый секретарь

подпись

Н.П. Бодрякова

- на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
Протокол заседания № _____ от «_____» _____ 2022 г.

Ученый секретарь

подпись

С.С. Маркин

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной,
воспитательной работе и
молодежной политики

подпись

С.Ю. Пигина

Начальник учебно-
методического управления

подпись

Г.В. Кондратов

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ	5
Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	6
1.2. Нормативные документы.....	6
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1. Цель ОПОП	7
2.2. Направленности (профили) образовательной программы в рамках направления подготовки.....	7
2.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	8
2.4. Объем программы	8
2.5. Формы обучения.....	8
2.6. Срок получения образования	8
2.7. Языки, на которых осуществляется образование	8
2.8. Использование при реализации ОПОП электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	8
Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	8
3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	8
3.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).....	10
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	11
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	11
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников	16
и индикаторы их достижения.....	16
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	20
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	40
5.1. Календарный учебный график.....	40
5.2. Учебный план	40
5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей).....	42
5.4. Рабочие программы практик.....	43
5.5. Программа государственной итоговой аттестации	44

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	45
6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы.....	45
6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	46
6.3. Кадровое обеспечение	47
6.4. Финансовое обеспечение реализации программы.....	48
6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	49
6.6. Рабочая программа воспитания	50
6.7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	50

ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. ВО – высшее образование
8. ЭИОС – электронная информационная образовательная среда
9. РПД – рабочая программа дисциплины
10. ГИА – государственная итоговая аттестация
11. ВКР – выпускная квалификационная работа
12. ОТФ – обобщенная трудовая функция
13. ТФ – трудовая функция
14. ПС – профессиональный стандарт
15. ТД – трудовое действие
16. РПВ – рабочая программа воспитания
17. КПВ – календарный план воспитательной работы

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования уровня бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина с учетом потребностей рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по указанному направлению подготовки.

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) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) (бакалавриат) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 июля 2017 г. № 669 (с изменениями №1456 от 26.11.2020);
- Профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020г (далее проф. стандарт);
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 22 апреля 2021 года № 276н (далее проф. стандарт);
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года № 602н (далее проф. стандарт);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата,

программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 года № 301;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Устав ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина;
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры, утвержденное ректором ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина от 01.09.2017 г.

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель ОПОП

Главной целью ОПОП ВО является методическое обеспечение учебного процесса, направленного на удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области технологии переработки продуктов животного происхождения, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя на основе формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.2. Направленности (профили) образовательной программы в рамках направления подготовки

Профиль образовательной программы в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

- Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства.

2.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ:

- бакалавр.

2.4. Объем программы

Объем программы 240 з.е.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год при очной форме обучения, составляет 60 з.е.

2.5. Формы обучения

Формы обучения: очная форма.

2.6. Срок получения образования

Срок получения образования:

- при очной форме обучения 4 года.

2.7. Языки, на которых осуществляется образование

Язык реализации образовательной программы:

- русский.

2.8. Использование при реализации ОПОП электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются.

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование;

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака;

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: научно-исследовательская; производственно-технологическая.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: 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, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

3.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Таблица 2

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»	научно-исследовательский	Разработка программно-методического обеспечения реализации дополнительной общеобразовательной программы (А/05.6)	Задачи, содержание, методы, формы, средства организации и процесс дополнительного образования в избранной области деятельности.
40.062 «Специалист по качеству»	производственно-технологический	Анализ причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению (В/01.6)	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	производственно-технологический	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (D/02.6)	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части¹

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 3

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.</p> <p>УК-1.2. Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.</p> <p>УК-1.3. Исследует проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>
Разработка и реализация проектов	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	<p>УК-2.1. Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p>УК-2.2. Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p> <p>УК-2.3. Применяет навыки управления</p>

¹ Являются обязательными для учета Организацией при разработке и реализации ОПОП в соответствии с ФГОС ВО

		<p>проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в профессиональной области; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.</p>
Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p> <p>УК-3.2. Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>УК-3.3. Осуществляет организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>
Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Знает компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности;</p>

		<p>современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>УК-4.2. Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.</p> <p>УК-4.3. Руководствуется в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Знает психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.</p> <p>УК-5.2. Умеет грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>УК-5.3. Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолевает коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные и другие барьеры в процессе межкультурного взаимодействия; выявляет разнообразие культур в процессе межкультурного</p>

		взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. УК-6.2. Умеет самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией. УК-6.3. Пользуется приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает основные средства и методы физического воспитания и нормы здорового образа жизни. УК-7.2 Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни. УК-7.3 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. УК-8.2 Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях. УК-8.3 Использует знания и умения по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыки поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики. УК-9.2 Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели, в том числе, с применением цифровых технологий.

		<p>УК-9.3 Использует навыки применения экономических инструментов для управления финансами, в том числе, с применением цифровых технологий, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности.</p>
Гражданская позиция	<p>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>УК-10.1 Знает основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения.</p> <p>УК-10.2 Умеет правильно толковать гражданско-правовые термины, в том числе, с применением цифровых технологий, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство.</p> <p>УК-10.3 Использует навыки правильного толкования, в том числе, с применением цифровых технологий, гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также основами применения на практике антикоррупционного законодательства.</p>

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4

Наименование категории общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	<p>ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК–1.1 Знать способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК–1.2 Уметь применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК–1.3 Владеть методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК–2.1 Знать нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–2.2 Уметь находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–2.3 Владеть навыками оформления документов, необходимых для осуществления</p>

		производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>ОПК–3.1 Знать условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–3.2 Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–3.1 Владеть приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ОПК–4.1 Знать современные технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–4.2 Уметь оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–4.3 Владеть методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной	ОПК–5.1 Знать методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и

	<p>деятельности</p>	<p>хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–5.2 Уметь оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–5.3 Владеть навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК–6.1 Знать экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–6.2 Уметь оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–6.3 Владеть приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>ОПК–7.1 Знать сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ОПК–7.2 Уметь использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и</p>

		<p>хранения сельскохозяйственной продукции. ОПК–7.3 Владеть навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
--	--	---

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 5

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Направленность (профиль): Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства					
Тип задач профессиональной деятельности : научно-исследовательская деятельность					
<p>Разработка программно-методического обеспечения реализации дополнительной общеобразовательной программы (А/05.6)</p>	<p>Организация деятельности обучающихся по усвоению знаний, формированию умений и компетенций; обеспечение достижения обучающимися результатов освоения дополнительных общеобразовательных программ</p>	<p>Профессиональные навыки</p>	<p>ПК-1 Способен к разработке дополнительных общеобразовательных программ (программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов для их реализации</p>	<p>ИД-1пк-1 Знает содержание и методику создания дополнительных общеобразовательных программ и иных учебно-методических материалов, нормативно-правовые акты и законодательные документы, регламентирующие образовательный процесс. ИД-2пк-1 Умеет находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации. ИД-3пк-1 Разрабатывает учебно-методические</p>	<p>ПС 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020</p>

				<p>материалы для реализации дополнительных общеобразовательных программ.</p>	
			<p>ПК-2 Способен определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)</p>	<p>ИД-1пк-2 Знает современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса.</p> <p>ИД-2пк-2 Умеет планировать образовательный процесс, занятия и (или) циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей</p>	

				<p>обучающихся. ИД-3пк-2 Использует современные методы и технологии обучения и диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и (или) циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы.</p>	
			<p>ПК-3 Способен определять педагогические цели и задачи, планировать досуговую деятельность, разрабатывать планы (сценарии) досуговых мероприятий</p>	<p>ИД-1пк-3 Знает способы выявления интересов обучающихся в досуговой деятельности, методы педагогической диагностики и развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной, коммуникативной сфер обучающихся. ИД-2пк-3 Умеет планировать досуговую деятельность, решая задачи воспитания и духовно-нравственного развития обучающихся. ИД-3пк-3 Использует современные приёмы и методы организации</p>	

				досуговой деятельности обучающихся.
			<p>ПК-4 Способен разрабатывать системы оценки достижения планируемых результатов освоения дополнительных общеобразовательных программ</p>	<p>ИД-1пк-4 Знает методы и формы контроля и оценки достижения планируемых результатов освоения дополнительных общеобразовательных программ.</p> <p>ИД-2пк-4 Умеет корректировать содержание образовательной программы, системы контроля и оценки, планов занятий по результатам анализа их реализации.</p> <p>ИД-3пк-4 Применяет методики контроля и оценки знаний, умений и навыков обучающихся в процессе освоения дополнительных общеобразовательных программ.</p>
			<p>ПК-5 Готов к ведению документации, обеспечивающей реализацию дополнительной общеобразовательной программы (программы учебного</p>	<p>ИД-1пк-5 Знает нормативные акты, регламентирующие организацию образовательного процесса, разработку программно-методического</p>

			курса, дисциплины (модуля)	<p>обеспечения, ведение и порядок доступа к учебной и иной документации, в том числе документации, содержащей персональные данные; возможности использования ИКТ для ведения документации.</p> <p>ИД-2пк-5 Умеет разрабатывать отчетные (отчетно-аналитические) и информационные материалы, вести учебную, плановую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях.</p> <p>ИД-3пк-5 Использует приёмы сбора, хранения, систематизации документов и иных материалов, обеспечивающих реализацию дополнительной общеобразовательной программы.</p>	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая деятельность					
Анализ причин	Обеспечение качества и	Профессиональные	ПК-6 Способен	ИД-1пк-6 Знает	ПС 40.062

<p>снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению (В/01.6)</p>	<p>соответствия продукции (работ, услуг) требованиям технических регламентов, стандартов (ТУ), утвержденным образцам и НТД, условиям поставок и договоров для удовлетворенности потребителей и повышения конкурентоспособности продукции</p>	<p>навыки</p>	<p>осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)</p>	<p>основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг). ИД-2пк-6 Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений. ИД-3пк-6 Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг). ИД-4пк-6 Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества)</p>	<p>«Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 22 апреля 2021 года № 276н ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года № 602н</p>
--	--	---------------	---	---	---

				продукции (работ, услуг).	
			<p>ПК-7 Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных</p>	<p>ИД-1пк-7 Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг).</p> <p>ИД-2пк-7 Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных.</p>	
			<p>ПК-8 Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую</p>	<p>ИД-1пк-8 Знает показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги).</p> <p>ИД-2пк-8 Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим</p>	

			продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации.
			ПК-9 Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	ИД-1 пк-9 Знает методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества. ИД-2 пк-9 Умеет анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации. ИД-3 пк-9 Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества.
			ПК-10 Анализ результатов проведения корректирующих	ИД-1 пк-10 Знает современный российский и зарубежный опыт в

			<p>действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)</p>	<p>области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг). ИД-2пк-10 Умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия.</p>	
			<p>ПК-11 Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации</p>	<p>ИД-1пк-11 Знает методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг). ИД-2пк-11 Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании.</p>	

			<p>ПК-12 Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации</p>	<p>ИД-1ПК-12 Знает требования пожарной, промышленной и экологической безопасности. ИД-2ПК-12 Знает требования охраны труда. ИД-3ПК-12 Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством. ИД-4ПК-12 Умеет применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности.</p>	
--	--	--	--	--	--

			ПК-13 Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	ИД-1 пк-13 Знает методы управления документооборотом организации. ИД-2 пк-13 Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг).	
Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (D/02.6)	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания животного происхождения.	Профессиональные навыки	ПК-14 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 пк-14 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения. ИД-2 пк-14 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,	ПС 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 22 апреля 2021 года № 276н ПС 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом

				<p>включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>ИД-3пк-14 Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p>	<p>Министерства труда и социальной защиты от 30 августа 2019 года № 602н</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	
			<p>ПК-15 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ИД-1пк-15 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2пк-15 Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой</p>	

				<p>продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ИД-3пк-15 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	
			<p>ПК-16 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям</p>	<p>ИД-1пк-16 Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ИД-2пк-16 Умеет</p>	

			технологической и эксплуатационной документации	пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
			ПК-17 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ИД-1 пк-17 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-2 пк-17 Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных

				<p>приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2пк-17 Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения.</p>	
			<p>ПК-18 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья,</p>	<p>ИД-1пк-18 Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических</p>	

			<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>линиях. ИД-2пк-18 Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>
			<p>ПК-19 Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1пк-19 Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения. ИД-2пк-19 Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического</p>

				<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-3пк-19 Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-4пк-19 Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>продуктов питания животного происхождения. ИД-5пк-19 Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-6пк-19 Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	
--	--	--	--	--	--

				измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения.	
			<p>ПК-20 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1пк-20 Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-2пк-20 Умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию.

5.2. Учебный план

В учебном плане указан перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

Структура ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции таблице 6.

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Структура и объем программы бакалавриата
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Структура программы бакалаврианта		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		ФГОС ВО	ОПОП ВО
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 183	210
Блок 2	Практики	не менее 36	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 6	6
Объем программы бакалавриата		240	240

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются Академией самостоятельно.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- дисциплины «Физическая культура и спорт», относящейся к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) в очной форме обучения;

- дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» в объеме 328 академических часов в форме практических занятий для обеспечения физической подготовленности обучающихся, в том числе профессионально-прикладного характера, и уровня физической подготовленности для выполнения ими нормативов физической подготовленности. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик Академия определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО. В рамках профиля «Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства» набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик является обязательным для освоения обучающимся.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

- ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы);

- технологическая практика

б) производственная практика:

- технологическая практика;

- научно-исследовательская работа;

- преддипломная практика.

Способы проведения учебной и производственной практики – стационарная, выездная.

По каждой из видов практик, включенных в учебный план, разработана рабочая программа.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30% вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет не более 40% от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

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

5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

По каждой из дисциплин, включенных в учебный план, разработана рабочая программа.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает:

- наименование дисциплины (модуля);

- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),

- соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре ОПОП;
 - указание формируемых в результате освоения данной дисциплины (модуля) компетенций;
 - объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, и ее содержание;
 - перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
 - фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
 - перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
 - перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимой для освоения дисциплины (модуля);
 - описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
 - доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

5.4. Рабочие программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции практики являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессиональную практическую деятельность.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Рабочая программа практики включает:

- указание вида практики, способа и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы с указанием формируемых компетенций;
- указание места практики в структуре ОПОП;

- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов сети «Интернет», необходимый для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

5.5. Программа государственной итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускника ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП соответствующим требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление степени профессиональной подготовки выпускника по использованию теоретических знаний, практических навыков и умений для решения профессиональных задач на требуемом действующем стандартном уровне.

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется в соответствии с планом и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и применение этих знаний при решении профессиональных задач; развитие навыков ведения самостоятельной работы и применения методик исследования и

экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснение подготовленности обучающихся для самостоятельной работы в различных областях экономики России в современных условиях.

Правила оформления выпускной квалификационной работы представлены в соответствующих методических указаниях. Выпускная квалификационная работа подвергается внутреннему рецензированию. Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании соответствующей комиссии.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Академии, так и вне ее.

В академии создана эффективная электронная информационно-образовательная среда (далее – ЭИОС).

ЭИОС включает в себя следующие электронные образовательные ресурсы:

- образовательный портал академии (<http://portalmgavm.ru>);
- электронно-библиотечную систему и внутреннюю библиотечную систему, электронный каталог;
- официальный сайт академии (<http://www.mgavm.ru>);
- сообщества в социальных сетях «ВКонтакте», «Instagram», «Facebook».

ЭИОС обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе

сохранение его работ и оценок за эти работы.

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Помещения ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает одновременный доступ не менее 25% обучающихся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Таблица 7

Электронные информационные образовательные ресурсы, используемые при подготовке по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Название	Описание	Гиперссылка
Описание ОПОП	Общий открытый доступ обеспечивается со страницы официального сайта	http://www.mgavm.ru/sveden/education/doc/
Учебные планы, календарные учебные графики	Общий открытый доступ обеспечивается со страницы официального сайта	http://www.mgavm.ru/sveden/education/doc/
Программы практик, государственной итоговой аттестации	Общий доступ обеспечивается со страницы официального сайта	http://www.mgavm.ru/sveden/education/doc/
Издания электронных библиотечных систем (ЭБС)		
ЭБС «Znanium.com»	Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина, которая позволяет пользоваться ЭБС из любой точки, имеющей доступ к сети Интернет	http://znanium.com
ЭБС «Издательство Лань»		https://elanbook.com
ЭБС «BOOK.ru»		https://www.book.ru
Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»		https://rucont.ru
Научные электронные библиотеки		
База данных Web of Science	Локальная сеть академии	http://webofscience.com
Электронный каталог библиотеки	Общий открытый доступ обеспечивается со страницы официального сайта и по логину каждого обучающегося через образовательный портал	http://portal.mgavm.ru
Электронные ресурсы Академии: - диссертации - ВКР обучающихся	Локальная сеть академии, а также через образовательный портал по логину каждого обучающегося	http://portal.mgavm.ru

6.3. Кадровое обеспечение

Уровень кадрового потенциала ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

- доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50% от общего количества научно-педагогических работников организации;

- 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 бакалавриата, составляет не менее 70%;

- 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) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70%;

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 процентов.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации 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.

6.4. Финансовое обеспечение реализации программы

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- специальные помещения, представляющие 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;

- наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, необходимые для проведения занятий лекционного типа и обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин;

- лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации;

- необходимый комплект лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется).

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата в ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для уровня образования бакалавриат и направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. № 1272.

6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе специалитета определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В целях совершенствования программы бакалавриата Академия при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе специалитета привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Академии.

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.

Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся определены локальными нормативными актами ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина.

6.6. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания, включающая календарный план воспитательной работы представлена в Приложении 1 к настоящей основной профессиональной образовательной программе.

6.7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ОВЗ, размещена на сайте Академии: (<http://www.mgavm.ru/sveden/ovz/>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ОВЗ 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 Академии, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ОВЗ обеспечено путем создания в Академии комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Академии для оказания обучающимся с ОВЗ необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;

- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;

- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

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

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

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

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

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

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