Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EED49E686F52A47CCBB285994C6650C3
Владелец: Герасименко Вадим Владимирович
Действителен: с 01.12.2025 до 24.02.2027

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора
_____ В.В. Герасименко
«28» ноября 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль
Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Кинель 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения 3
1.1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования 3
1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования 3
1.3 Требования к абитуриенту 4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника 4
2.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника 4
2.2 Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника 5
2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника 6
2.4 Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами 6
3 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования 13
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19
4.1 Матрица компетенций 19
4.2 Календарный учебный график 19
4.3 Учебный план 19
4.4 Рабочие программы дисциплин (модулей) 19
4.5 Рабочие программы практик 20
4.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации 20
4.7 Оценочные материалы 20
4.7.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 20
4.7.2 Оценочные материалы итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников 21
5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования 21
5.1 Кадровое обеспечение 21
5.2 Материально-техническое обеспечение 21
5.3 Методические материалы и информационное обеспечение 22
6 Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы 24
7 Результаты оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе 24

1 Общие положения

1.1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства) имеет своей целью:

- удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности;
- удовлетворение потребности личности в овладении компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и в обществе, способной к социальной и профессиональной мобильности.
- укрепление гражданственности, самостоятельности, инициативности, культуры мышления, развитие творческих способностей, ответственности, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении поставленной цели, социальная адаптация на рынке труда.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяется стандартом ФГОС ВО.

Трудоемкость освоения данной основной профессиональной образовательной программа высшего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Нормативную базу разработки основной профессиональной образовательной программа высшего образования бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273) и прочие нормативно-правовые акты Министерства науки и высшего образования РФ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 245 от 6 апреля 2021 года;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 636 от 29 июня 2015 г.;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885 и приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г.;

- 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., №669;
- Профессиональный стандарт «Агроном» (регистрационный номер 234), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «20» сентября 2021 г., №644н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам» (регистрационный номер 32), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «04» марта 2014 г., №121н;
- Профессиональный стандарт «Работник в области виноградарства и виноделия» (регистрационный номер 816), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «06» сентября 2023 г., №694н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (регистрационный номер 1300), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «28» октября 2019 г., №694н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии» (регистрационный номер 142), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г., №423н;
- Нормативно-методические документы Министерства образова-ния и науки Российской Федерации;
- Устав университета;
- Положение об ОПОП ВО Университета.

1.3 Требования к абитуриенту

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании, или среднем профессиональном образовании/ о высшем образовании. Зачисление проводится согласно правилам приема в ФГБОУ ВО Самарский ГАУ.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции:

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

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

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

2.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускник с профилем подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства» подготовлен к следующим типам профессиональной деятельности:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с типами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательский:

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

производственно-технологический:

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

организационно-управленческий:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки продукции растениеводства, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки продукции растениеводства и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

2.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

2.4 Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии профессиональных стандартов).

В соответствии с профессиональным стандартом «Агроном», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 20 сентября 2021 г. № 644н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Таблица 1

Наименование профессионального стандарта: «Агроном»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
B. Организация производства продукции растениеводства.	B/01.6. Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	**Трудовые действия:** • разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая. **Необходимые умения:** • определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества. **Необходимые знания:** • требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; • способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 марта 2014 г. № 121н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Таблица 2

Наименование профессионального стандарта: «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
B. Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок при исследовании самостоятельных тем	B/02.6. Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	**Трудовые действия:** • организация сбора и изучения научно-технической информации по теме исследований и разработок; • проведение анализа научных данных, результатов экспериментов и наблюдений. **Необходимые умения:** • оформлять результаты научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. **Необходимые знания:** • методы анализа научных данных.

В соответствии с профессиональным стандартом «Работник в области виноградарства и виноделия», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «06» сентября 2023 г., №694н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Таблица 3

Наименование профессионального стандарта: «Работник в области виноградарства и виноделия»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
E. Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных технологических линиях	E/01.6. Организация реализации технологического процесса производства винодельческой продукции	**Трудовые действия:** • проведение расчетов количества ингредиентов и вспомогательных материалов для производства виноматериалов в соответствии с технологической документацией • контроль технологических параметров осуществления процесса производства в соответствии с технологической документацией; • контроль проведения технологических операций по производству винодельческой продукции: доливок, отъемов, декантации с осадка, переливок, сульфитации, нанесения на поверхность виноматериала герметика, хранение виноматериалов в атмосфере инертных газов, эгализации, купажа в соответствии с технологической документацией. **Необходимые умения:** • производить оценку результатов контроля качества выполнения техноло-

		гических операций производства винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных технологических линиях. **Необходимые знания:** • методы расчета количества ингредиентов для производства виноматериалов в соответствии с технологической документацией; • недостатки, пороки и болезни вина; • технологические операции приготовления винодельческой продукции, их содержание и условия проведения.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. № 694н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Таблица 4

Наименование профессионального стандарта: «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
D. Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	**Трудовые действия** • расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; • разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; • расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; • оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. **Необходимые умения**

		• применять методы подбора и эксплуатации • технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; • определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях; • пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; • вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. **Необходимые знания** • технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; • требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; • факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; • требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и	**Трудовые действия** • входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и

	прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; • учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; • контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; • разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; • контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья. **Необходимые умения** • анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; • осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; • проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сы-

		рья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. **Необходимые знания** • методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; • физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья; • основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; • причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; • назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; • требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по зоотехнии», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 июля 2020 г. № 423н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Таблица 5

Наименование профессионального стандарта: «Специалист по зоотехнии»		
Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
B. Оперативное управление технологическими	B/04.6. Управление технологическими	**Трудовые действия:**

процессами производства продукции животноводства	процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	• сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства; • разработка годовых планов производства продукции животноводства в организации с учетом разработанных технологий; • разработка системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов; • разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства; • контроль реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства. **Необходимые умения:** • пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства; • составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных; • рассчитывать среднегодовое поголовье сельскохозяйственных животных по половозрастным (производственным) группам; • определять предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования; • оценивать соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям; оценивать эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства. **Необходимые знания:**

		• факторы, формирующие объем производства продукции животноводства; • методика составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных; • методы учета объемов производимой продукции животноводства; • требования государственных стандартов в области продукции животноводства к качеству продукции животноводства; • методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции животноводства; • методики разработки технологических карт производства продукции животноводства.

3 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью и готовностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 6

Универсальные компетенции

Наименование категории (группы) 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	ИД-1 УК-1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИД-2 УК-1. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации необходимой, для решения поставленных задач. ИД-3 УК-1. Выбирает вариант решения задачи на основе критического анализа и системного подхода.
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	ИД-1 УК-2. Умеет на основе анализа поставленной цели формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения. ИД-2 УК-2. Способен оценивать имею-

	ограничений	щиеся ресурсы, ограничения и действующие правовые нормы при постановке/решении задач. ИД-3 УК-2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК-3. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия, технологии межличностной и групповой коммуникации. ИД-2 УК-3. Способен устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе. ИД-3 УК-3. Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия в команде.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках. ИД-2 УК-4. Способен применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках. ИД-3 УК-4. Владеет навыками перевода текстов с иностранного языка на русский язык и обратно, составления суждений в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 УК-5. Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИД-2 УК-5. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контексте. ИД-3 УК-5. Владеет простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философских контекстах. ИД-4 УК-5. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.

		ИД-5 УК-5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИД-6 УК-5. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ИД-7 УК-5. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 УК-6. Умеет эффективно планировать, контролировать и использовать собственное время. ИД-2 УК-6. Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 УК-7. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. ИД-2 УК-7. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной 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	ИД-1 УК-8. Знает принципы организации охраны труда на предприятии, средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации; алгоритм действия при угрозе и возникновении чрезвычайной ситуации и военных конфликтов. ИД-2 УК-8. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности для человека и природной среды в повседневной жизни и профессиональной деятельности и предпринимает действия по ее предупреждению.

		ИД-3 УК-8. Применяет основные методы защиты человека и природной среды при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности. ИД-4 УК-8. Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. ИД-5 УК-8. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. ИД-6УК-8. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения. ИД-7 УК-8. Пользуется топографическими картами. ИД-8 УК-8. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. ИД-9 УК-8. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 УК-9. Демонстрирует знание экономических понятий, явлений, базовых принципов функционирования экономики. ИД-2 УК-9. Использует методы и инструменты необходимые для принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности. ИД-3 УК-9. Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1 УК-10. Знает основные положения законодательства, касающиеся экстремизма, терроризма и коррупции. ИД-2 УК-10. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявления экстремизма и терроризма. ИД-3 УК-10. Осуществляет профессиональную деятельность на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму и противодействия им.

Таблица 7

Общепрофессиональные компетенции

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции

	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК- 2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
	ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК – 5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. -	ИД-1$_{ОПК-7}$ Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности

Таблица 8

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен к разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-1}$ Осуществляет контроль за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства.

	ИД-2$_{ПК-1}$ Реализует технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции. ИД-3$_{ПК-1}$ Реализует технологию закладки сельскохозяйственной продукции на хранение в условиях, обеспечивающих сохранность урожая. ИД-4$_{ПК-1}$ Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования для правильного выполнения технологических операций по производству продукции растениеводства. ИД-5$_{ПК-1}$ Осуществляет технологию доработки сельскохозяйственной продукции для производства комбикормов
ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-2}$ Составляет оборот стада и рассчитывает среднегодовое поголовье сельскохозяйственных животных по половозрастным (производственным) группам животных ИД-2$_{ПК-2}$ Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных. ИД-3$_{ПК-2}$ Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям. ИД-4$_{ПК-2}$ Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства. ИД-5$_{ПК-2}$ Использует и эксплуатирует оборудование в сфере производства продукции животноводства.
ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-3}$ Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. ИД-2$_{ПК-3}$ Использует информационные и цифровые технологии для контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. ИД-2$_{ПК-4}$ Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

	ИД-3$_{ПК-4}$ Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматики используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья. ИД-4$_{ПК-4}$ Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены
ПК-5. Способен к организации и контролю технологических операций производства винодельческой продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Организовывает и планирует производство готовой винодельческой продукции. ИД-2$_{ПК-5}$ Контролирует и корректирует параметры проведения технологического процесса производства винодельческой продукции. ИД-3$_{ПК-5}$ Подбирает и проводит расчет технологического оборудования, контролирует его эксплуатацию.
ПК-6. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	ИД-1$_{ПК-6}$ Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований. ИД-2$_{ПК-6}$ Применяет информационные и цифровые технологии для обработки результатов исследований.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Содержание и организация образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающегося; программами практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Матрица компетенций

Матрица компетенций в виде требований к результатам освоения основной образовательной программы приведена в приложении к ОПОП ВО.

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, научно-исследовательской работы, итоговой (государственной итоговой) аттестации, каникул.

Календарный учебный график приведен в приложении к ОПОП ВО.

4.3 Учебный план

Учебный план разработан с учетом требований приказа Минобрнауки России № 245 от 6 апреля 2021 года и ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», внутренними локальными актами университета.

Учебный план приведен в приложении к ОПОП ВО.

4.4 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы определяют содержание дисциплин в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин и др. В учебной программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми навыками в целом по ОПОП с учетом профиля подготовки. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с локальными актами Университета.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), включая дисциплины по выбору, разработаны и хранятся на кафедрах – разработчиках и являются составной частью ОПОП ВО.

4.5 Рабочие программы практик

В ОПОП ВО представлены утвержденные программы всех учебных и производственных практик.

4.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся входит в состав ОПОП ВО и приведена в приложении к ОПОП ВО.

4.7 Оценочные материалы

4.7.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО преподавателями создаются оценочные материалы.

Оценочных материалы включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, для письменных работ, контрольных работ, коллоквиумов, подготовки докладов, рефератов, выступлений, подготовки отчетов, групповых и индивидуальных проектов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а

также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

4.7.2 Оценочные материалы итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников

Оценочные материалы для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации являются частью программы государственной итоговой аттестации.

5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, составляет не менее 60,0%.

Численность педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), составляет не менее 5,0%.

Не менее 60,0% численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

5.2 Материально-техническое обеспечение

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещений для самостоятельной ра-

боты и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим программам дисциплин. Специализированные аудитории оснащены соответствующим лабораторным оборудованием для проведения практических, лабораторных и иных занятий. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению (при необходимости).

5.3 Методические материалы и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям), практикам государственной итоговой аттестации. Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее. Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

− формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ и оценок на эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Научно-техническая библиотека оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть «Интернет», использует технологии Wi-Fi.

Для самостоятельной работы обучающихся практически в каждом корпусе функционируют читальные залы, в том числе часть оборудованных автоматизированными рабочими местами с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной

среде университета.

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале научной библиотеки http://ssaa.ru/ssaa/ibz/elektronnye-resursy.

На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам научной библиотеки. Каждому обучающемуся обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-информационным ресурсам научной библиотеки из любой точки сети «Интернет» содержащим в себе: ресурсы электронно-библиотечных систем, электронных библиотек, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем:

– ЭБС «Бесплатная электронная биологическая библиотека» (https://elementy.ru/catalog/5060/Zoomet_ru_Besplatnaya_elektronnaya_biologicheskaya_biblioteka_zoomet_ru);

– ЭБС «НЭБ» (https://rusneb.ru);

– ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);

– ЭБС «Национальный цифровой ресурс Руконт» (https://rucont.ru/);

– ЭБС «AgriLib» (http://ebs.rgazu.ru/);

– электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (https://diss.rsl.ru/);

– «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (http://www.cnshb.ru/);

– Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» (https://cyberleninka.ru/);

– международная реферативная база данных Scopus (https://www.scopus.com);

– международная реферативная база данных Web of Science (http://apps.webofknowledge.com) и др.

Обучающимся обеспечен одновременный неограниченный доступ (удаленный доступ) всем обучающимся к электронной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде университета, электронным библиотечным системам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин и ежегодно обновляется.

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

Фонд периодических изданий может содержать, в том числе, следующие издания по ОПОП:

– печатные периодические издания;

– электронные научные журналы в коллекции АгроЭкоИнфо (http://agroecoinfo.narod.ru/journal/);

– электронные научные журналы в коллекции Гуманитарные и социальные науки (http://hses-online.ru/);

– электронные научные журналы в коллекции Экономическая социология (http://ecsoc.hse.ru/);

– электронные научные журналы в коллекции Научный журнал СПбГУ-НИПТ. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств (http://processes.open-mechanics.com/).

6 Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

В ОПОП ВО представлена утвержденная рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

7 Результаты оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе 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 образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе 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) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.