

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.07.2022 11:36:26  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования «Государственный аграрный университет Северного**  
**Зауралья»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Ученым Советом  
(протокол от 01 июля 2022 г. № 11)

**Основная профессиональная образовательная программа по**  
**направлению подготовки**

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

**уровень высшего образования *бакалавриат***

г. Тюмень, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	4
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников</b>	5
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	5
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	5
<b>3. Общая характеристика ОПОП</b>	7
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы	7
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	7
3.3. Объем программы	7
3.4. Формы обучения	7
3.5. Срок получения образования	7
<b>4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	8
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	8
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	8
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	11
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	13
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	14
4.3. Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно и индикаторы их достижения	15
<b>5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП</b>	19
5.1. Структура и объем образовательной программы	19
5.2. Типы практик	19
5.3. Учебный план	20
5.4. Календарный учебный график	21
5.5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств	21
5.6. Программы практик с фондами оценочных средств	21
5.7. Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств	22
5.8. Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации	22
<b>6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП</b>	23
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение	23
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП	23
6.3. Финансовые условия реализации ОПОП	24
6.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	24
<b>7. Разработчики ОПОП</b>	25
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	26

## **Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа, ОПОП) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» (далее – Университет) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, рабочей программы воспитания, календарных планов воспитательной работы иных компонентов, а также оценочные средства и методические материалы.

### **1.2. Нормативные документы**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 10 июля 1992 года №3266-1) с изменениями и дополнениями; «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. № 669 (далее – ФГОС ВО);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры", утвержденный приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245;
- 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 практической подготовке обучающихся, утвержденное на ученом совете университета 23 сентября 2020 года (протокол №2);
- Устав ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 16 декабря 2015 г. №138-у.

### 1.3. Перечень сокращений

з.е.	– зачетная единица;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ	– обобщенная трудовая функция;
ПД	– профессиональная деятельность;
ПС	– профессиональный стандарт;
ПООП	– примерная основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности)
УК	– универсальная компетенция;
ОПК	– общепрофессиональная компетенция;
ПК	– профессиональная компетенция;
ФГОС ВО	– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

## Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: организационно-управленческий, производственно-технологический.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки растительного, молочного и мясного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

### 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников выбраны из приложения ФГОС ВО и реестра профессиональных стандартов, размещенного на специализированном сайте Министерства труда и социальной защиты РФ «Профессиональные стандарты».

Перечень профессиональных стандартов приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, представлен в Приложении 2.

### 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
13 Сельское хозяйство	Производственно-технологический	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование

			перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
	Организационно-управленческий	Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных; Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Организационно-управленческий	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.	

## **Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП**

### **3.1 Направленность (профиль) образовательной программы**

Направленность (профиль) программы бакалавриата соответствует направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и конкретизируется ее содержание путем ориентации на:

-области и сферы профессиональной деятельности:

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

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере технологий комплексной переработки растительного, молочного и мясного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения.

- типы задач профессиональной деятельности:

организационно-управленческий;

производственно-технологический.

- задачи профессиональной деятельности выпускников:

разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства; управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных; управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства; управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

### **3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы - бакалавр.

### **3.3. Объем программы**

Объем программы: 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

### **3.4. Формы обучения**

Форма обучения: очная.

### **3.5. Срок получения образования**

Срок получения образования:

при очной форме обучения 4 года.

## Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

#### 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

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	ИД-1 <sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИД-2 <sub>УК-1</sub> Применяет системный подход и критическое мышление для решения поставленных задач ИД-3 <sub>УК-1</sub> Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач
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	ИД-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, разрабатывает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 <sub>УК-3</sub> Учитывает свои личностные характеристики и особенности поведения при реализации своей роли в команде для достижения поставленных целей ИД-2 <sub>УК-3</sub> Учитывает личностные характеристики и особенности поведения других членов команды или других групп людей, используя стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели ИД-3 <sub>УК-3</sub> Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с другими



		<p>членами команды, оценивает их идеи для достижения поставленной цели</p> <p>ИД-4<sub>ук-3</sub></p> <p>Эффективно взаимодействует с другими членами команды в процессе планирования, реализации и подведения итогов работы команды</p>
Коммуникация	<p>УК-4</p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1<sub>ук-4</sub></p> <p>Выбирает коммуникативно приемлемые стили делового и академического общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном языке</p> <p>ИД-2<sub>ук-4</sub></p> <p>Ведет деловую переписку, используя современные информационно-коммуникационные технологии, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем</p> <p>ИД-3<sub>ук-4</sub></p> <p>Представляет результаты научной деятельности, участвует в академических дискуссиях; анализирует, создает и редактирует научные тексты</p> <p>ИД-4<sub>ук-4</sub></p> <p>Выбирает коммуникативно-приемлемые стили делового и академического общения в устной и письменной форме на иностранном языке</p> <p>ИД-5<sub>ук-4</sub></p> <p>Ведет переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий</p> <p>ИД-6<sub>ук-4</sub></p> <p>Выполняет перевод и осуществляет анализ текстов различных стилей с иностранного языка на русский и с русского на иностранный</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5</p> <p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и</p>	<p>ИД-1<sub>ук-5</sub></p> <p>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных</p>

	<p>философском контекстах</p>	<p>групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД-2<sub>УК-5</sub></p> <p>Недискриминационно и конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>ИД-3<sub>УК-5</sub></p> <p>Сознательно выбирает и отстаивает ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера в процессе социального межкультурного взаимодействия</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)</p>	<p>УК-6</p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД-1<sub>УК-6</sub></p> <p>Понимает важность постановки перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей и особенностей в процессе реализации траектории саморазвития</p>
	<p>УК-7</p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>УК-7</sub></p> <p>Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД-2<sub>УК-7</sub></p> <p>Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8</p> <p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной</p>	<p>ИД-1<sub>УК-8</sub></p> <p>Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью</p>

	деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	средств защиты ИД-2 <sub>УК-8</sub> Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте ИД-3 <sub>УК-8</sub> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1-ук9 Формирует и принимает обоснованные экономические решения на предприятиях агропромышленного комплекса
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 <sub>УК-10</sub> Применяет правовые нормы о Противодействии коррупционному поведению

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

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 и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует знания основных законов математики для решения типовых задач в области профессиональной деятельности. ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Использует знания основных законов физики, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области профессиональной деятельности ИД-4 <sub>ОПК-1</sub> Применяет основные понятия и законы химии, демонстрирует понимание химических процессов в области профессиональной деятельности ИД-5 <sub>ОПК-1</sub> Решает профессиональные задачи с применением информационных технологий цифровой экономики

	<p>ИД-6<sub>опк-1</sub> Использует основные законы экологии при решении вопросов по сохранению и защите экосистем в профессиональной деятельности</p> <p>ИД-7<sub>опк-1</sub> Распознает по морфологическим признакам виды сельскохозяйственных растений</p> <p>ИД-8<sub>опк-1</sub> Применяет основные генетические понятия, демонстрирует знание генетических процессов в области профессиональной деятельности</p> <p>ИД-9<sub>опк-1</sub> Оценивает по микробиологическим показателям качество пищевых продуктов, предотвращает использование продуктов, содержащих возбудителей пищевых заболеваний и отравлений</p> <p>ИД-10<sub>опк-1</sub> Решает конкретные задачи профессиональной деятельности (оценка и повышение показателей жизнедеятельности) и представляет результаты их решения на основе физиолого-биохимических законов и правил</p> <p>ИД-11<sub>опк-1</sub> Осуществляет оценку состояния здоровья животных и птицы с целью недопущения возникновения и распространения болезней опасных для животных и человека, а также проводит контроль качества продукции и сырья биологического происхождения с использованием современных технологий</p> <p>ИД-12<sub>опк-1</sub> Использует знания биохимии при оценке качества и для улучшения свойств сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД13-опк-1 Обосновывает получение растениеводческой продукции с заданными технологическими качествами при использовании почвенно-климатического потенциала региона</p> <p>ИД14-опк-1 Обосновывает и решает задачи при оценке качества сельскохозяйственной продукции в области профессиональной деятельности</p> <p>ИД15-опк-1 Обосновывает технологические процессы и применение технологического оборудования перерабатывающих производств</p> <p>ИД16-опк-1 Решает типовые задачи в профессиональной деятельности на основе знаний морфологии и физиологии животных.</p>
--	---

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-2</sub> Находит и анализирует актуальную правовую информацию, достаточную для принятия обоснованных решений
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 <sub>опк-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических работ по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-4</sub> Применяет знания и обосновывает современные технологии при возделывании сельскохозяйственных культур ИД-2 <sub>опк-4</sub> Использует основные понятия и принципы механизации производственных процессов и эксплуатации сельскохозяйственной техники
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-5</sub> Демонстрирует навыки подготовки и проведения экспериментальных исследований
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>опк-6</sub> Использует базовые знания экономики в профессиональной деятельности ИД-2 <sub>опк-6</sub> Анализирует и оценивает ресурсы, экономическую эффективность в сельскохозяйственном производстве
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1-опк-7 Применяет принципы работы информационных технологий цифровой экономики при решении профессиональных задач

#### 4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (не установлены)

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
Тип задач профессиональной деятельности _____					
			ПК-1	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-2 <sub>ПК-1</sub> ...	
			ПК-2	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> ИД-2 <sub>ПК-2</sub>	

				...	
...	...	...	...	...	...

**4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (не установлены)**

Таблица 4.4

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
Тип задач профессиональной деятельности _____					
			ПК-3	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-2 <sub>ПК-3</sub> ...	
			ПК-4	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ...	
...	...	...	...	...	...

### 4.3. Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно и индикаторы их достижения

Таблица 4.5

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Типы задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>				
Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.	ПК-1 Способен разрабатывать и контролировать технологический процесс производства продукции растениеводства и закладки ее на хранение	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Определяет качество семенного материала, сроки, нормы высева, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	код 13.017 ПС Агроном, утв. Приказом Мин. труда и социальной защиты РФ от 20.09.2021 г. №644н ТД Индекс В/01.6
<b>Типы задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>				
Управление технологическим и процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование	ПК-2 Способен контролировать реализацию разработанных технологий содержания, воспроизводства с.-х. животных	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения животных разработанным технологиям	код 13.013 ПС специалист по зоотехнии, утв. Приказом Мин. труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423н ТД Индекс D /02.6

	перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.		<p>ИД-2<sub>ПК-2</sub>  Применяет знания принципов отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации воспроизводства и в целях совершенствования стада</p> <p>ИД-3<sub>ПК-2</sub>  Применяет знания биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных при оценке их воспроизводительных и продуктивных качеств</p> <p>ИД-4<sub>ПК-2</sub>  Оценивает соответствие условий содержания научно обоснованным параметрам и определяет влияние различных факторов на продуктивность сельскохозяйственных животных</p> <p>ИД-5<sub>ПК-2</sub>  Обосновывает выбор оборудования при реализации разработанных технологий содержания животных</p>	
Управление технологическим и процессами производства, первичной переработки, хранения продукции	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйств	ПК-3 Способен контролировать реализацию технологий получения первичной переработки	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения и первичной	код 13.013 ПС специалист по зоотехнии, утв. Приказом Мин. труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г.



животноводства	енной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.	хранения продукции животноводства	<p>переработки продукции мелкого животноводства разработанным технологиям ИД-2пк-3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям ИД-3пк-3 Определяет последовательность и параметры технологических операций по получению перопухового сырья, по убою сельскохозяйственных животных и обработке шкур ИД-4пк-3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих их сохранность ИД-5пк-3 Определяет последовательность и параметры технологических операций при получении молока, мяса, шерсти, яиц сельскохозяйственной птицы ИД-6пк-3 Определяет мероприятия по повышению</p>	№423н ТД Индекс В/04.6
----------------	--	-----------------------------------	--	------------------------------

			качества основных видов продукции с учетом знаний технологических процессов производства в животноводстве	
<p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-4 Способен контролировать технологические параметры и режимы производства сельскохозяйственной продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>ИД-1пк 4 Применяет основные технологии и методы контроля качества выполнения технологических операций производства сельскохозяйственной продукции на автоматизированных технологических линиях ИД-2пк 4 Анализирует свойства сельскохозяйственного сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции ИД-3пк 4 Использует методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения технологических процессов производства продукции</p>	<p>код 22.003 ПС Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утв. Приказом Мин.труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. №694н ТД Индекс D/02.6</p> <p>код 22.002 ПС Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утв. Приказом Мин.труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 г. №602н ТД Индекс D/02.6</p>
		<p>ПК-5 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья,</p>	<p>ИД-1пк 5 Проводит стандартные и сертифицированные испытания производства продукции в целях</p>	

		<p>полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>учета сырья и готовой для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями ИД-2ПК-5 Демонстрирует знания основ биотехнологических процессов происходящих при производстве сельскохозяйственной продукции ИД-3ПК-5 Использует методы теххимического, лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-4ПК-5 Применяет методы перспективных технологий производства и хранения кормов, кормовых добавок ИД-5ПК-5 Применяет методов входного и технологического контроля качества продукции на всех этапах производства</p>	
<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>ПК-6 Способен осуществлять расчет материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства</p>	<p>ИД-1ПК-6 Использует методы расчета экономической эффективности производства, разработки и внедрения новой продукции ИД-2ПК-6</p>	<p>код 22.003 ПС Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утв. Приказом Мин. труда и социальной</p>

питания из растительного сырья  Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.	сельскохозяйственной продукции	Применять способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством сельскохозяйственной продукции ИД-3пк-6 Применяет методы подбора, эксплуатации оборудования и оптимизации технологических процессов при производстве сельскохозяйственной продукции	защиты РФ от 28.10.2019 г. №694н ТД Индекс D/01.6 код 22.002 ПС Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утв. Приказом Мин.труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 г. №602н ТД Индекс D/01.6
---	---	--------------------------------	--	--

## Раздел 5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

### 5.1. Структура и объем образовательной программы

Структура программы бакалавриата (табл. 5.1) включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики», Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 5.1

Структура и объем программы

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.	
		ФГОС	Учебный план
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 183	195
Блок 2	Практика	не менее 36	36
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 6	9
Объем программы бакалавриата		240	240

## 5.2. Типы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой практическую подготовку и организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- технологическая практика.

Тип производственной практики:

- технологическая практика.

## 5.3. Учебный план

В учебном плане бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

- дисциплины по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

- дисциплины по физической культуре и спорту:

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

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

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются согласно Порядка реализации дисциплины «Физическая культура и спорт» для всех категорий обучающихся (утвержденным ректором ГАУ Северного Зауралья Бойко Е.Г. 22 сентября 2017 г.) и Положения о выборе обучающимися элективных дисциплин (дисциплин, избираемых в обязательном порядке) при освоении образовательных программ в ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья (утвержденным ректором ГАУ Северного Зауралья Бойко Е.Г. 4 апреля 2016 г.). Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Программа бакалавриата обеспечивает возможность обучающимся освоение элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин.

Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 50 процентов общего объема программы бакалавриата.

Программа реализуется в очной форме обучения. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» представлен в Приложении 3.

#### **5.4. Календарный учебный график**

Последовательность реализации образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебной графике. Календарный учебный график представлен в приложении 4.

#### **5.5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств**

В образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» входят рабочие программы дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины (модули) и факультативную дисциплину «Основы информационной культуры».

Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств представлены в приложении 5.

#### **5.6. Программы практик с фондами оценочных средств**

Учебная практика «Технологическая практика» объёмом 432 часа (12 з. е.) реализуется во втором и четвертом семестрах; Цели, задачи и место проведения учебных практик отражены в рабочих программах практик.

В системе подготовки бакалавров важная роль принадлежит производственным практикам, в процессе которых обучающиеся знакомятся с

производственными организациями, их сферой деятельности, организационной структурой, методами и технологиями производства работ, приобретают навыки будущей профессиональной деятельности.

При реализации образовательной программы предусматривается проведение производственной технологической практики, закреплённой за кафедрами «Биотехнологии и селекции в растениеводстве», «Технология производства и переработки продукции животноводства». Продолжительность – 16 недель (36з.е.).

Цели, задачи и место проведения производственной практики отражены в рабочей программе практики.

Производственная практика проводится в различных организациях и предприятиях. Базу практики определяет Университет. Обучающийся имеет право выбрать самостоятельно базу практики по согласованию с руководителем практики от Университета.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. Содержание отчета о прохождении производственной практики, уровень его защиты, наличие всех документов, подтверждающих уровень освоения компетенций должны учитываться в качестве одного из основных критериев при оценке качества реализации основной профессиональной образовательной программы.

Программы практик с фондами оценочных средств представлены в приложении 6.

## **5.7. Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств**

Государственная итоговая аттестация выпускника ГАУ Северного Зауралья является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в объеме 9 зач. ед.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена; выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Требования к государственному экзамену, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», «Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» принятым решением Ученого Совета ГАУ Северного Зауралья протокол №12 от 13.05.2016 г., утвержденным ректором ГАУ Северного Зауралья Е.Г. Бойко 13.05.2016 г.; «Программой государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации включают в себя: перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания: типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации с фондами оценочных средств представлена в приложении 8.

## **6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП**

### **6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение**

Рабочая программа воспитания, календарные планы воспитательной работы и соответствующие формы аттестации представлены в приложении 5. Университет, реализующий образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, имеет учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Для самостоятельной работы обучающиеся пользуются библиотекой 7 учебного корпуса, которая оснащена компьютерами с выходом к сети «Интернет» и доступом в электронную информационную среду университета Moodle.

Имеются комплекты лицензионного и свободно распространяемого обеспечения, которое периодически обновляется.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется.

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



## **6.2. Кадровые условия реализации ОПОП**

Реализация программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет более 60 процентов.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), составляет более 5 процентов.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеют учёную степень (в том числе учёную степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации), составляет более 60 процентов.

## **6.3. Финансовые условия реализации ОПОП**

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемым Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### **6.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

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

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

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по 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 программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО.

Разработчики ОПОП

Проректор по У и МП

И.о. директора АТИ



А.В. Игловиков



М.А. Коноплин



Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным  
государственным образовательным стандартом  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13 Сельское хозяйство		
1	13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).
2	13.005	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. № 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный № 59263).
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2020 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531).
2	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 56040).

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции***

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
<b>13.017</b> <b>«Агроном»</b>	В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
<b>13.005</b> <b>«Специалист по зоотехнии»</b>	В	Оперативное управление технологическими процессами производства продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	В/01.6	6
				Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/4.6	6
<b>22.003</b> <b>«Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</b>	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6

<p align="center"><b>22.002</b>  <b>«Специалист по</b>  <b>технологии продуктов</b>  <b>питания животного</b>  <b>происхождения»</b></p>	<p align="center">D</p>	<p align="center">Оперативное  управление  производством  продуктов питания  животного  происхождения на  автоматизированных  линиях</p>	<p align="center">6</p>	<p>Организация ведения  технологического процесса в рамках  принятой в организации технологии  производства продуктов питания  животного происхождения</p>	<p align="center">D/01.6</p>	<p align="center">6</p>
				<p>Управление качеством, безопасностью  и прослеживаемостью производства  продуктов питания животного  происхождения на  автоматизированных технологических  линиях</p>	<p align="center">D/02.6</p>	<p align="center">6</p>