

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

**ПРИНЯТО**

на заседании Ученого совета  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор \_\_\_\_\_ В.Х. Федоров  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования –  
программа бакалавриата**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность Технология производства и переработки мяса и мясной про-  
дукции

Форма обучения  
**Очная, заочная**

п. Персиановский, 2023

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Основная профессиональная образовательная программа – программа бакалавриата (далее ОПОП) высшего образования, реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донской государственный аграрный университет» (далее – Университет) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 N 669.

ОПОП 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, оценочных и методических материалов, а так же рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы. Оценочные материалы (фонды оценочных средств) по дисциплинам и практикам входят в состав рабочих программ дисциплин и программ практик. Оценочные материалы по государственной итоговой аттестации представлены фондом оценочных средств государственной итоговой аттестации.

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

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

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 N 669.;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245;

Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н.

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2017 г. № 254н.

Профессиональный стандарт 13.013 специалист по зоотехнии, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 14.07.2020 г № 423н.

Профессиональный стандарт 22.002 специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 30.08.2019 г № 602н.

**Направленность программы (профиль):** Технология производства и переработки мяса и мясной продукции

При разработке программы бакалавриата установлена направленность (профиль) Технология производства и переработки мяса и мясной продукции программы бакалавриата, которая соответствует направлению подготовки в целом.

**Квалификация, присваиваемая выпускнику:** бакалавр

**Язык образования:** русский.

**Формы обучения:** очная, заочная.

**Объем программы** бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

### **Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

Срок получения образования по программе очно-заочной или заочной формам обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения.

Срок получения образования по программе при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Срок получения образования не зависит от применяемых образовательных технологий.

### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата**

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

13 Сельское хозяйство (в сферах: сохранения и обеспечения здоровья животных; профилактики и лечения всех видов животных, в том числе птиц, пчел, рыб и гидробионтов; улучшения продуктивных качеств животных; ветеринарного контроля; судебно-ветеринарной и ветеринарно-санитарной экспертизы).

22 пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

**В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:**

Специалист по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с типами задач профессиональной деятельности:

- проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья;
- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

**Профессиональные стандарты, соответствующий профессиональной деятельности выпускников:**

Профессиональный стандарт 13.013 специалист по зоотехнии, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 14.07.2020 г № 423н. (*Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 года, регистрационный N 59263*).

Профессиональный стандарт 22.002 специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 30.08.2019 г № 602н. (*Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040*).

### **Трудовые функции**

Из выбранного профессионального стандарта выделена обобщенная трудовая функция (далее - ОТФ)—« *Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях*», соответствующая профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации 6 и требований раздела "Требования к образованию и обучению".

В соответствии с профессиональным стандартом «специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» выпускник должен владеть следующими трудовыми функциями:

- проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья;

- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

Из выбранного профессионального стандарта выделена обобщенная трудовая функция (далее - ОТФ)—« *Оперативное управление технологическими процессами производства продукции животноводства*», соответствующая профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации 6 и требований раздела "Требования к образованию и обучению".

В соответствии с профессиональным стандартом «специалист по зоотехнии» выпускник должен владеть следующими трудовыми функциями:

- *Выбирать оборудование для первичной обработки мяса*

- *технологии хранения продукции животноводства*

### **Содержание программы**

**Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:**

**Блок 1** "Дисциплины (модули)";

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

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

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

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

**Блок 2** "Практика";

В **Блок 2** "Практика" входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

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

технологическая практика.

Типы производственной практики:

технологическая практика;

научно-исследовательская работа.

**Блок 3** "Государственная итоговая аттестация".

В **Блок 3** "Государственная итоговая аттестация" входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

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

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

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО.

(в ред. Приказа Минобрнауки России от 08.02.2021 N 83)

В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

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

(в ред. Приказа Минобрнауки России от 08.02.2021 N 83)

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

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

### **Планируемые результаты освоения образовательной программы бакалавриата**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата.

Программа бакалавриата должна устанавливать следующие универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход 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
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазви-	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

тие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и 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  (в ред. <a href="#">Приказа</a> Минобрнауки России от 26.11.2020 N 1456)
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности  (введено <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 26.11.2020 N 1456)
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности  (в ред. <a href="#">Приказа</a> Минобрнауки России от 27.02.2023 N 208)

Программа бакалавриата должна устанавливать следующие общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

(абзац введен [Приказом](#) Минобрнауки России от 26.11.2020 N 1456)

### **Профессиональные компетенции**

При определении профессиональных компетенций, устанавливаемых программой бакалавриата, Университет включает определяемые самостоятельно профессиональные компетенции, исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

ПК-4 Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Профессиональные компетенции определены на основе Профессионального стандарта 13.013 специалист по зоотехнии, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 14.07.2020 г № 423н. (*Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 года, регистрационный N 59263*).

Профессиональный стандарт 22.002 специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты российской федерации от 30.08.2019 г № 602н. (*Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040*).

#### **Индикаторы достижения компетенций**

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой бакалавриата.

В соответствии с требованиями п. 3.7 ФГОС ВО, установлены индикаторы достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
<b>Универсальные компетенции</b>	
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Использует технологии доступа к сетевым информационным ресурсам</p> <p>УК-1.2. Выполняет декомпозицию задачи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы</p> <p>УК-1.3. Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии</p> <p>УК-1.4. Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы</p> <p>УК-1.5. Выявляет диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности</p> <p>УК-1.6. Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм</p> <p>УК-2.2. Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности</p> <p>УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач</p> <p>УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения</p>

<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Определяет цели и функции команды, функции и роли членов команды, собственную роль в команде</p> <p>УК-3.2. Устанавливает контакт в процессе межличностного взаимодействия</p> <p>УК-3.3 Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий</p>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения</p> <p>УК-4.2. Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке</p> <p>УК-4.3. Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>УК-5.2. Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми</p> <p>УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции</p> <p>УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам</p> <p>УК-6.2. Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития</p> <p>УК-6.3. Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение</p>
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности</p>	<p>УК-7.1. Оценивает уровень развития личных физических качеств</p> <p>УК-7.2.</p>



ности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека  УК-8.2. Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера  УК-8.3. Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Формулирует базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике  УК-9.2. Осуществляет анализ информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности  УК-9.3. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Способен понимать сущность, общественную опасность и неблагоприятные последствия проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения  УК-10.2. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению  УК-10.3. Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1. 1. Использует основные законы математических дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности  ОПК-1. 2. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности  ОПК-1.3 Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности  ОПК-1.4 Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

<p>ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-2. 1. Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ОПК-2. 2. Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению продукции</p>
<p>ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;</p>	<p>ОПК-3. 1. Создает безопасные условия труда, выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ОПК-3. 2. Обеспечивает проведение профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
<p>ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-4. 1. Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-4. 2. Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-5. 1. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-5. 2. Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6. 1. Применяет базовые знания экономики в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6. 2. Определяет экономическую эффективность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-7.1. Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии</p> <p>ОПК-7.2. Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p><b>Профессиональные компетенции</b></p>	

<p>ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-1.1. Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-1.2. Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов</p> <p>ПК-1.3. Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.1. Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-2.2. Знать методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-2.3. Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами</p> <p>ПК-2.4. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания</p>
<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-3.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий</p> <p>ПК-3.2. Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-4 Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p>ПК-4.1 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти</p> <p>ПК-4.2. Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования</p> <p>ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p>ПК-4.4.</p>

	<p>Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур</p>
--	---

### **Требования к условиям реализации программы бакалавриата**

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

#### **Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата**

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории Организации, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Организации должна обеспечивать: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

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

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Организации должна дополнительно обеспечивать:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации

#### **Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата.**

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Обучающимся должен быть 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 которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

### **Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата**

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

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 60 процентов 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), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

### **Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата**

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

**Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

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

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

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

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

(в ред. Приказа Минобрнауки России от 08.02.2021 N 83)

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

#### **РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:**

Декан биотехнологического факультета, к.т.н, доцент \_\_\_\_\_ Скрипин П.В.

Заведующий кафедрой  
Пищевых технологий

\_\_\_\_\_ Насиров Ю.З.

#### **СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела управления  
образовательными программами  
и качеством образования,  
канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_ Контарева В.Ю.