

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 2022.06.06 14:48:26  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbb737726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1353fae

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Го-**  
**рина»**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
Ученого совета ФГБОУ ВО  
Белгородский ГАУ

от « д3 » 06 2022 г.

протокол № 12



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
Н.И. Клостер

06 2022г.

**Основная профессиональная образовательная программа**  
**высшего образования**

направление подготовки

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

направленность (профиль) **Управление качеством и безопасностью**  
**продукции**

квалификация  
**БАКАЛАВР**

Форма обучения  
Очная

Майский, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....**

1.1. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ.....

1.2. ЦЕЛИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ.....

1.3. ЗАДАЧИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ.....

1.4. СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ.....

1.5. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ.....

1.6. ТРЕБОВАНИЯ К АБИТУРИЕНТУ .....

1.7. КВАЛИФИКАЦИЯ, ПРИСВАИВАЕМАЯ ВЫПУСКНИКАМ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ..... (СПЕЦИАЛЬНОСТИ), НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ).....

### **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ.....**

2.1. ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И СФЕРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.2. ТИПЫ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.3. ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.4. ОБЪЕКТЫ (ИЛИ ОБЛАСТИ ЗНАНИЙ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.5. НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТНЕСЕННЫХ С ФЕДЕРАЛЬНЫМ ГОСУДАРСТВЕННЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ СТАНДАРТОМ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3.1. УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.2. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОБЩЁННЫХ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА И ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП.

### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....**

4.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ (с указанием профилей профессиональной подготовки по направлению специальности).....

## 4.2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

### 4.3. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

#### 4.3.1. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

#### 4.3.2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

##### 4.3.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ ПРАКТИК

##### 4.3.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

#### 4.4. ПРОГРАММА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ *(Данный раздел включается в ОПОП в случае, если один из видов учебной практики заменяется научно-исследовательской работой)*

### 4.5. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ (ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

### 4.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

### 4.7. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

## **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### 5.1. ОБЩЕСИСТЕМНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

### 5.2. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 5.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

### 5.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 5.5 ОБЪЕМ СРЕДСТВ НА РЕАЛИЗАЦИЮ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

## **8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### 8.1. МЕХАНИЗМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП

### 8.2. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 8.3. ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ

## **9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

## **10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП С РАБОТОДАТЕЛЯМИ**

### **ПРИЛОЖЕНИЯ:**

*Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график по направлению (специальности) подготовки*

*Приложение 2. Матрица компетенций*

- Приложение 3. Программа ГИА*
- Приложение 4. Рабочие программы дисциплин (модулей)*
- Приложение 5. Программа учебной практики*
- Приложение 6. Программа производственной практики*
- Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП*
- Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП*
- Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП*
- Приложение 10. Рабочая программам воспитания по направлению подготовки (специальности) .....*
- Приложение 11. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки (специальности).....*
- Приложение 12. Экспертное заключение работодателей....*
- Приложение 13. Экспертное заключение работодателей....*
- Приложение 14. Экспертное заключение работодателей....*

## **1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль)- Управление качеством и безопасностью продукции.**

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) соответствующему направлению подготовки.

ОПОП ВО регламентирует комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. ОПОП ВО включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, дисциплин, программы практик, программу государственной итоговой аттестации (ГИА), рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, оценочные и методические материалы, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

### **1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ
- Федеральный закон Российской Федерации от 31 декабря 2014 г. № 500 – ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 02 декабря 2019 г. № 403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 304 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года № 669;
- Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 20.09.2021 N 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.10.2021 N 65482);

- Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 2 сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 г., регистрационный № 61030);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры”;
- Приказ 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»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 11 декабря 2014г. № 36-у;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

### **1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Целью ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции является: подготовка бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению; подготовка выпускников освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической.

### **1.3. Задачи основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Задачами основной профессиональной образовательной программы бакалавриата являются:

– создание методического обеспечения учебного процесса для успешного освоения обучающимися универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции»;

– ориентирование обучения по программе бакалавриата на: классические концепции и научные подходы; использование лабораторий, аналитических программ, научного

оборудования; развитие исследовательских и аналитических компетенций; предоставление возможностей публикаций и представления на научных конференциях результатов НИРС;

- получение обучающимися углубленных знаний и компетенций по профилю «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» посредством освоения вариативной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата для осуществления успешной профессиональной деятельности и продолжения профессионального образования в магистратуре.

#### **1.4. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

В очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

В заочной форме 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;

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.

#### **1.5.Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО.

Одна зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут), или 27 астрономическим часам.

#### **1.6.Требования к абитуриенту**

В соответствии с частью 2 ст.69 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ п. 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, *к освоению программ бакалавриата или программ специалитета допускаются лица, имеющие среднее общее образование. (к освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня)*

#### **1.7. Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции**

Присваиваемые квалификации в соответствии с ФГОС: бакалавр

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников и сферы профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, по направлению подготовки 35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 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.

## **2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, готовится к следующим типам профессиональной деятельности: производственно-технологическая, в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки в соответствии с направленностью ОПОП.

Виды профессиональной деятельности определяются университетом совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса.

При разработке и реализации программ бакалавриата университет ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, материально-технических ресурсов.

Программа бакалавриата формируется в зависимости от вида учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы, направленной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной.

## **2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) – Управление качеством и безопасностью продукции, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

а) производственно-технологическая:

1. реализация технологий производства продукции растениеводства
2. реализация технологий производства продукции животноводства
3. реализация технологий производства плодоовощной продукции
4. обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции
5. разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия
6. реализация технологий переработки продукции растениеводства
7. реализация технологий переработки продукции животноводства
8. реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства
9. контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

## **2.4. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции являются:

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

## **2.5. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки**



При разработки программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции установлена, направленность (профиль) – Управление качеством и безопасностью продукции

## **2.6. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки**

Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 20 сентября 2021г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.10.2021 N 65482);

Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 2 сентября 2020 г. № 556н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 г., регистрационный № 61030)

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с типами задача профессиональной деятельности.

### **3.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения**

Категория (группа) 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	УК 1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК 1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи УК 1.4. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
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	УК 2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК 2.2. Выявляет и анализирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК 2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК 3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия</p> <p>УК 3.2. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>УК 3.3. Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах ( в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)</p> <p>УК 3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК 4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке</p> <p>УК 4.2. Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов</p> <p>УК 4.3. Демонстрирует знания коммуникативных, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации</p> <p>УК 4.4. Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения</p> <p>УК 4.5. Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК 5.1. Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох всеобщей истории и истории России, факторов многовекторности исторического развития общества</p> <p>УК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p> <p>УК 5.3. Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения</p> <p>УК 5.4. Демонстрирует уважительное отношение</p>

		к социокультурным традициям различных социальных групп, опирающихся на знания мировых религий, философских и этических учений
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК 6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК 6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>УК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК 7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>УК 7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>УК 8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>УК 8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>УК 8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>УК 8.4. Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.5 Осуществляет действия по сохранению природной среды для обеспечения устойчивого развития общества</p>

### 3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	<p>ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК 1.1. Демонстрирует и использует знание основных законов математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности                      ОПК 1.2. Демонстрирует и использует знания основных законов естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности                      ОПК 1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>ОПК- 2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства                      ОПК 2.2. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции                      ОПК 2.3. 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 2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства                      ОПК 2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству</p>

		растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде
	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ОПК 3.2. Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ОПК 3.3. Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ОПК 3.4. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
	ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ОПК 4.1. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК 4.2. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК 4.3. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p>
	ОПК – 5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<p>ОПК 5.1. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК 5.2. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК 5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>

	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК 6.1. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства ОПК 6.2. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК 6.3. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
--	--	--

### 3.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности:</b>				
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.	ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК 1.1. Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства ПК 1.2. Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	Профессиональный стандарт «Агроном», № 644н от 20.09.2021 г
Обеспечение прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	Сельскохозяйственные животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной	ПК-2 Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1. Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности ПК 2.2. Определяет контролируемые этапы технологических операций в	анализ опыта

	продукции.		программе производственного контроля	
Подготовка и проведение внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции	технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.	ПК-3 Способен к выполнению работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции	ПК 3.1. Способен организовать документирование информации о контролируемых этапах технологических операций ПК 3.2. Анализирует информацию аудита систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» № 556н от 2 сентября 2020 г.
Применение инновационных технологий при переработке сельскохозяйственного сырья	Сельскохозяйственные культуры; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.	ПК-4 Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	ПК 4.1. Определяет перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль ПК 4.2. Определяет предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья ПК 4.3. Способен провести идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	Профессиональный стандарт «Агроном», № 644н от 20.09.2021 г., анализ опыта
Разработка системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств.	ПК-5 Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	ПК 5.1. Устанавливает перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы ПК 5.2. Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья,	анализ опыта

			<p>пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>ПК 5.3. Способен применять передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>ПК 5.4. Способен организовывать производство на основе методов управления безопасностью пищевой продукции</p>	
<p>Реализация технологий переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств</p>	<p>ПК-6 Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>ПК 6.1. Определяет способы переработки продукции плодородства и овощеводства</p> <p>ПК 6.2. Рационально подбирает технологии переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>анализ опыта</p>
<p>Контроль качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств.</p>	<p>ПК-7 Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК 7.1. Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК 7.2. Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства» № 556н от 2 сентября 2020 г.</p>



### 3.4. Перечень обобщённых трудовых функций профессионального стандарта и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника ОПОП

Наименование профессиональной компетенции	Код и наименование профессионального стандарта	Наименование обобщённой трудовой функции	Наименование трудовой функции, соответствующей профессиональной деятельности выпускника
ПК -1	13.017 Агроном	Организация производства продукции растениеводства	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства
ПК -1			Организация испытаний селекционных достижений
ПК-3 ПК-4 ПК-7	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Организация производства качественной и безопасной продукции растениеводства и животноводства	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной пищевой продукции на всех этапах ее производства

## 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами практик и организации НИР, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, оценочными и методическими материалами, а также другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части ОПОП относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование всех универсальных компетенций, а также общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных настоящей ОПОП.

### 4.1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для обучающихся всех форм обучения и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки к срокам освоения ОПОП и учебных планов.

Календарный учебный график является составной частью учебного плана. Календарный учебный график включает: начало и окончание учебных семестров, сроки проведения итоговых контрольных мероприятий, сроки проведения, учебной и производственной практик, сроки подготовки и проведения итоговых государственных испытаний, сроки каникул. Учебный процесс ведется строго в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебный план и календарный учебный график представлены в приложении 1.

#### **4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Содержание ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин(модулей) обязательной части и части, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента. (Приложение 4).

#### **4.3. Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Организация образовательной деятельности при освоении ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности (профиля) Управление качеством и безопасностью продукции в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390) включает практическую подготовку обучающихся.

Практическая подготовка организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательной программы, предусмотренных учебным планом и осуществляется как непосредственно в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ и его структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

##### **4.3.1. Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)**

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности (профиля) Управление качеством и безопасностью продукции практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организуется в рамках:

проведения практических занятий по дисциплинам:

-Технология хранения и переработки продукции животноводства

-Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции

Реализуется в ходе выполнения курсовых работ по дисциплинам Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции животноводства, Производство продукции растениеводства .

В ходе лабораторных работ, практических занятий и выполнения курсовых работ, обучающиеся под руководством преподавателя выполняют самостоятельно одно или несколько заданий в соответствии с содержанием учебного материала, направленные на формирование навыков выполнения работ в рамках профессиональной деятельности.

#### **4.3.2. Практическая подготовка обучающихся при реализации практики**

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ или профильных организациях - на основании действующих договоров о практической подготовке обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе –практики). Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. 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.

Структура и содержание программ учебных и производственных практик включает: цели и задачи учебной (производственной) практики в структуре ОПОП; место и время проведения практики; планируемые результаты освоения практики; структура и содержание практики; образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике; учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике; формы аттестации по итогам практики; учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (производственной) практики; материально-техническое обеспечение учебной (производственной) практики.

Программы практик разработаны в соответствии с Положением «О практической подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В .Я. Горина».

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

#### **4.3.3. Рабочие программы учебных практик**

При реализации ОПОП ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматриваются следующие типы учебной практики:

- Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 2 семестр, 6 зачетных единиц;
- Технологическая практика 4 семестр, 6 зачетных единиц;

Рабочая программа учебной практики приведена в **Приложении 5**.

*Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми вуз имеет заключенные договоры (в соответствии с требованием Статьи 13, п. 7 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).*

ЗАО «Большевик»

ЗАО «Краснояржская зерновая компания»

ЗАО «Завод премиксов №1»

ОАО «Валуйкисахар»

ЗАО «Агрофирма Русь»

ЗАО «Должанское»

ЗАО «Краснояржский бройлер»

ЗАО МК «Авида»  
ООО «Дмитротарановский сахарный завод»  
ООО «СХП Теплицы Белогорья»  
ООО УК «Дон Агро»  
ООО УК «Зеленая долина»  
ООО «Шебекинская свинина»  
ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг»  
ООО «Брянская мясная компания»  
ООО «Брянский бройлер»  
ООО «Агропром-Инвест»  
АО «Алексеевский бекон»  
АО «Хлебзавод»  
АО «Эфко»  
ООО «Белгородская индейка»  
АО «Белгородский молочный комбинат»  
АО «Белгородский хладокомбинат»  
ООО «БутовоАгро»  
ОАО «Белгородский молочные продукты» ОП «Волоконовский консервный комбинат»  
ЗАО «Колос»  
ЗАО «Томмолоко»  
ООО «КонПрок»  
ПАО «Макаронно-кондитерское производство»  
ООО «Мираторг-Белгород»  
МПЗ «Агро Белогорье»  
ЗАО «Мясной двор»  
ООО «Мясокомбинат «Бессоновский»»  
ООО «Белгородские молочные продукты»  
ООО «Белгородский консервный комбинат»  
ООО «Белянка»  
ООО «Бизнес Фуд Сфера»  
ООО «Ваш хлеб»  
ООО «ПКМ Агро»  
ООО «РовенькиМаслосырзавод»  
ООО «Русагро-инвест»  
ООО «ХохландРусланд»  
ООО «Пищевой комбинат «Чернянский»  
ООО «Русь-молоко»  
ЗАО «Свинокомплекс «Короча»  
СПК «Колхоз имени Горина»  
СПК «Русь»  
ТД «Белгородский хладокомбинат»  
ЗАО «Томаровский мясокомбинат»  
ООО «Тульчинка.Ру»  
ООО «Урожай»

#### **4.3.4. Рабочие программы производственных практик**

При реализации ОПОП ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматриваются следующие типы производственной практики: - общепрофессиональная 6 семестр, 21 зачетная единица;

- технологическая 7,8 семестры, 15 зачетных единиц;  
программа производственной практики приведена в **Приложении 6**.

#### **4.4. Программа государственной итоговой аттестации**

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит *выполнение и защита выпускной квалификационной работы*.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в программе государственной итоговой аттестации (**Приложение 3**).

#### **4.6. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции регламентируется рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ является частью основной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Областью применения рабочей программы воспитания (далее – Программа) в Белгородском ГАУ является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

Программа ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов.

Белгородский ГАУ выстраивает свою воспитательную систему в соответствии со спецификой профессиональной подготовки в университете.

Рабочая программа воспитания как часть ОПОП, разработана на весь период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы университета (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты) (*Приложение 10*).

#### **4.7. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся университетом и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие (*Приложение 11*).

### **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ,направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции.

#### **5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП**

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие 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 соответствует законодательству РФ.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

## **5.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

5.2.1 Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации ОПОП на условиях гражданско-правового договора.

5.2.2. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП 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 не менее 60 процентов.

5.2.3. Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) из числа руководителей и работников иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП на иных условиях, составляет не менее 5 процентов.

5.2.4. Доля педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том

числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников университета, составляет не менее 60 процентов.

### **Приложение 7**

#### **5.3. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП**

Реализация ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции предусматривает использование широкого спектра новых образовательных и информационно-коммуникационных технологий.

Все учебно-методические материалы по ОПОП ВО разработаны:

- по определенной структуре теоретической и практической части, позволяющей быстро менять содержание дисциплины адекватно современному состоянию науки и практики;

- с возможностью использования широкого спектра учебных элементов, мотивирующих обучающихся к самостоятельному, инициативному и творческому освоению учебного материала в процессе познавательной деятельности, таких как:

- использование в лекционных курсах презентаций, элементов практики, за счет включения наглядных примеров решения актуальных задач, в том числе, направленных на повышение профессиональной квалификации;

- выполнение на практических и семинарских занятиях индивидуальных и групповых заданий с использованием персональных компьютеров, информационных технологий, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей;

- подготовка презентаций студентами как результата работы (индивидуально и в группах) по решению ситуационных задач, деловых игр;

- преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей

- ведение открытых дискуссий по актуальным проблемам отрасли;

- с возможностью использования бально-рейтинговой оценки студента.

Совокупность образовательных технологий, применяемая при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции обусловлена как множеством формируемых компетенций выпускников, так и применением различных моделей обучения для достижения эффективного результата обучения (формирования соответствующей компетенции).

Модели обучения включают следующие методы:

- словесные, наглядные, практические (по способу предъявления учебной информации);

- репродуктивные, частично-поисковые, поисковые, исследовательские (по степени самостоятельности слушателя в процессе обучения);

- объяснительно-иллюстративные, проблемные, модельные (по степени информированности слушателя о процессе обучения) и другие.

Формы обучения, применяемые при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции включают: лекции, семинары, практические работы, лабораторные работы, самостоятельные работы, курсовые работы.

Используемые при проведении учебных занятий современные образовательные технологии обеспечивают развитие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

#### **5.4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

5.4.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оснащены оборудованием 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 (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации ОПОП, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

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

##### **Приложение 9**

5.4.2. В университете функционирует библиотека, а также вузом заключены договоры с электронными библиотечными системами (электронными библиотеками). Кроме того, в университете функционирует собственная электронная библиотека, включающая в себя учебные и учебно-методические издания по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации, разработанные преподавателями университета.

В библиотеке университета имеется 2 читальных зала. Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений. В библиотеке большое количество электронных ресурсов по статистическим материалам.

Библиотечный фонд укомплектован основной литературой, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и дополнительной литературой в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

##### **Приложение 8**

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по учебным курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Учебно-методические документы содержат рекомендации и задания для самостоятельной работы обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Наряду с учебниками по большинству дисциплин имеются учебные пособия, разработанные преподавателями (в том числе электронные версии пособий), которые в целом охватывают основной учебный материал, предусмотренный рабочими программами дисциплин.



Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

5.4.3. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

5.4.4. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **5.5. Объем средств на реализацию основной профессиональной образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. №1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015 г., регистрационный N 39898).

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ и СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств студентов-бакалавров сформирована соответствующая социально-культурная среда. В соответствии с планами культурно-воспитательной работы, реализуемыми Белгородским ГАУ, факультетами и кафедрами, предусмотрены индивидуальная воспитательная работа, кураторская работа в группах, студенческое самоуправление, организуются научно-практические, воспитательные, развлекательные и спортивные мероприятия. Для формирования универсальных компетенций (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, компетенций системно-деятельностного характера) сформированы условия, стимулирующие студентов к участию в органах самоуправления, работе студенческих строительных отрядах, благотворительных акциях, творческих клубах, студенческих научных обществах и т.д.

Особое внимание уделяется студенческому самоуправлению, что дает широкие возможности для реализации личностного потенциала студентов. В Белгородский ГАУ функционируют студенческие советы университета, факультетов и общежития. Руководящим органом системы студенческого самоуправления является студенческий совет, предоставляющий обучающемуся возможность развивать лидерские качества будущего управленца, принимать обоснованные решения и нести ответственность за их реализацию. Студенческой профсоюзной организацией решаются социальные вопросы студентов, осуществляется социальная защита на основе Устава профсоюзной организации.

Спортивно-массовая работа со студентами проводится с целью сохранения и приумножения спортивных достижений Белгородским ГАУ региона и страны; популяризации различных видов спорта; формирования у студентов культуры здорового образа жизни. Физическая культура и спорт рассматриваются как важная составляющая подготовки квалифицированного бакалавра, востребованного на рынке труда. Сформированная социально-культурная среда позволяет решать широкий спектр задач, направленных на гражданско-патриотическое, духовно-нравственное и эстетическое воспитание студенческой молодежи.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет центр социальной, психологической и правовой поддержки студентов, основной целью которого является обеспечение равных возможностей для получения образования всеми категориями обучающихся, с учетом их индивидуальных возможностей и особых образовательных потребностей. Работа центра скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), факультетами (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Отделом электронных образовательных ресурсов, сетевого и проектного обучения (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Отделом организации практической подготовки (содействие в прохождении практического обучения), Отделом профориентации и содействия трудоустройству (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением имущественным комплексом (Развитие безбарьерной архитектурной среды в образовательной организации).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ содержат нормы по организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами:

- Положение об организации обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями;
- [Положение о форме, периодичности и порядке текущего контроля обучающихся](#) в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ;
- Положение о государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ;
- Дорожная карта по организации условий доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. При обучении по индивидуальному плану срок освоения образовательной программы, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечена возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, в штатном расписании предусмотрены ставки специалиста по инклюзивному образованию, куратора академических групп, руководителя физического воспитания. Заключены договоры на предоставление услуг: сурдо- и тифло-сурдоперевода, библиотекой для слабовидящих по предоставлению услуг печати необходимых материалов с использованием рельефно-точечного шрифта Брайля, с центром социального обслуживания населения по предоставлению транспортных услуг для

обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам психолого-медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации (абилитации) инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с нозологией инвалида, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура и спорт» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание безбарьерной архитектурной среды в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечена доступность входной группы учебного корпуса, выделена и оборудована стоянка автотранспортных средств для лиц с инвалидностью, оборудован пандус с поручнями, установлена тактильная предупреждающая плитка, контрастная тактильная фасадная табличка с наименованием образовательного учреждения и основной информацией, дублированной рельефно-точечным шрифтом Брайля, промаркированы габариты дверных проемов, смонтированы системы вызова помощи персонала (кнопка вызова помощника, приемное устройство). Обеспечена доступность фойе помещений и путей следования: установлен информационный сенсорный терминал, тактильная предупреждающая плитка, контрастной маркировкой промаркированы двери, индукционными системами для слабослышащих оборудована вахта охраны, установлены тактильные мнемосхемы, таблички на кабинеты, знаки доступности размещены согласно СП 59.13330.2016, ширина коридоров соответствует требованиям для передвижения инвалидов на кресло-колясках. На объекте предусмотрено специальное место для отдыха/ожидания собаки-поводыря: оборудована клетка с возможностью фиксации свободного поводка, миска, поилка и подстилка. Санитарно-гигиеническое помещение оснащено специальной сантехникой: раковина и унитаз оборудованы двойными поручнями для инвалидов, системами вызова помощи персонала, крючками для костылей, дверными доводчиками для инвалидов с задержкой закрытия 30 сек.

В учебных аудиториях оборудованы специальные рабочие места для обучающихся, передвигающихся на кресло-колясках, с увеличенным полем рабочей поверхности, с учетом подъезда и разворота кресло-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные. Учебные аудитории оборудованы специализированной техникой: джойстиком, для инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата, индукциями и радиооборудованием для слабослышащих, компьютерами с программами чтения текста с экрана и голосовыми помощниками, контрастными и сенсорными клавиатурами, видеоувеличителями для слабовидящих.

## **8.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП**

### **8.1.Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП

определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования ОПОП университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП 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 ОПОП 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 ОПОП в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП осуществляется 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.

## **8.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы магистрантов и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра или на завершающем этапе практики.

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) ОПОП.

Текущая и промежуточная аттестации позволяют оценить совокупность знаний и умений, а также степень сформированности определенных компетенций.

Формы текущего и промежуточного контроля определяются учебным планом и внутренним локальным актом ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

К формам текущего контроля относятся: собеседование, коллоквиум, тест, проверка контрольных работ, рефератов, эссе и иные творческих работ, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, проверка расчетно-графических работ и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен по дисциплине (модулю), защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.) и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедрами ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Оценочные средства включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий; лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, эссе и рефератов. Указанные формы оценочных средств позволяют оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации приводятся в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик и других учебно-методических материалах.

### **8.3. Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП требованиям ФГОС ВО. К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателя и их объединений.

Государственная итоговая аттестация выпускника включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. По решению Ученого совета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ в состав государственной итоговой аттестации может быть включены подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

На основе Положения о государственной итоговой аттестации, утвержденного Минобрнауки России, требований ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции, в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации:

- Положение о государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 21.10.2016 №445-3 с изменениями 21.12.2018;

- Положение о подготовке и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 17.07.2015 с изменениями от 8.11.2018 и 4.06.2019;

В результате выполнения и защиты выпускной квалификационной работы выпускник должен продемонстрировать способность и умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Управление качеством и безопасностью продукции, 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.

## 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

Изменение	Номера листов (стр.)			Всего листов (стр.) в документе	Номера распорядительного документа	Подпись	Дата	Срок введения изменений
	замененных	новых	аннулированных					

## 10. СОГЛАСОВАНИЕ ОПОП С РАБОТОДАТЕЛЯМИ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО) и согласована со следующими представителями работодателей.

1. Осташова АВ наладчик  
творожного цеха АО "БМК" АВ  
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)
2. Мирошкин ИВ наладчик цеха  
КФХ "Валковский" ИВ  
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)
3. Мисовский АА зам. директора  
ККЗ СПК "Кавказ им. Героев" АА  
(Ф.И.О., должность, подпись, дата)

Экспертные заключения представлены в приложении 12, 13, 14.

Ответственный за разработку ОПОП ВО:

Руководитель образовательной программы

Хранение и переработка с/х продукции ИВ Н.Б. Орлова  
(наименование программы) (подпись) (И.О.Ф.)

Зав. кафедрой

ТПСКП ИВ Н.Б. Орлова  
(наименование кафедры) (подпись) (И.О.Ф.)

Программа одобрена методической комиссией технологического факультета

Протокол № 4 « 23 » 06 2022 года

Председатель методической комиссии факультета

В.В. Волобуева Н.В. Волобуева  
(подпись) (И.О.Ф.)

Декан факультета

технологического ИВ Н.С. Турбуганов  
(подпись) (И.О.Ф.)

## ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1. График учебного процесса, учебный план по направлению подготовки
- Приложение 2. Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств
- Приложение 3. Программа ГИА
- Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 5. Рабочая программа учебной практики
- Приложение 6. Рабочая программа производственной практики
- Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП
- Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП
- Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП
- Приложение 10. Рабочая программа воспитания по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- Приложение 11. Календарный план воспитательной работы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- Приложение 12. Экспертное заключение работодателей
- Приложение 13. Экспертное заключение работодателей
- Приложение 14. Экспертное заключение работодателей



