

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО
Ученым советом ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ
Протокол № 5
от «22» июня 2026 года

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Ставропольский
ГАУ

В.Н. Ситников
«22» июня 2026 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
по направлению подготовки**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Код и наименование направления подготовки

Технология производства и переработки продукции животноводства

Направленность программы

Базовое высшее образование

Квалификация выпускника

Очная

Формы обучения

2026

Год начала подготовки

*Доктор биологических наук, заведующий кафедрой технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции, профессор Шлыков Сергей Николаевич*

Руководитель ОП ВО (ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

Ставрополь, 2026

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа базового высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, Образовательным стандартом ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по отдельным направлениям подготовки УГСН 35.00.00, а также локальными нормативными актами университета. При разработке программы учтены требования отечественного рынка труда, мнения работодателей и профессионального сообщества региона, что подтверждает её практическую ориентированность и соответствие кадровым потребностям агропромышленного комплекса.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Программа разработана с учётом развития науки, техники, технологий, цифровой трансформации агробизнеса и социальной сферы, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок получения образования по программе составляет 4 года по очной форме обучения.

Основное назначение характеристики – помочь обучающимся, научно-педагогическим работникам и экспертам разобраться в структуре образовательного процесса; представить формируемые компетенции выпускника, а также обосновать необходимость образовательной программы и её соответствие современным вызовам отрасли.

Основными пользователями образовательной программы базового высшего образования являются: руководство университета, научно-педагогические работники и обучающиеся; государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, а также уполномоченные государственные

органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В данном документе используются следующие термины и определения.

Основная профессиональная образовательная программа базового высшего образования — система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

Направленность (профиль) — направленность основной образовательной программы базового высшего образования на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности.

Компетенция — способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Результаты обучения — усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Рабочая программа дисциплины (модуля) — план учебных мероприятий и ресурсного обеспечения по дисциплине (модулю), направленный на формирование компетенций, заданных образовательной программой базового высшего образования.

Рабочая программа практики — план мероприятий и ресурсного обеспечения по практике, направленный на формирование компетенций, заданных образовательной программой базового высшего образования.

Практическая подготовка — форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В документе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО — федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОП БВО — образовательная программа базового высшего образования;

УП — учебный план;

УК — универсальные компетенции;

ОПК — общепрофессиональные компетенции;

ПК — профессиональные компетенции;

РПД — рабочая программа дисциплины (модуля);

РПП — рабочая программа практики;

ГИА — государственная итоговая аттестация;

ОМ — оценочные материалы.

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1. Определение и назначение ОП БВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».	6
1.2. Нормативные документы для разработки ОП БВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».....	6
1.3. Требования к абитуриенту.....	6
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП БВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА».....	7
2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	7
2.2. Направленность ОП БВО.....	7
2.3. Трудоемкость ОП БВО.....	7
2.4. Срок освоения ОП БВО.....	7
2.5. Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности.....	7
2.6. Типы задач профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.7. Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников.	7
2.8. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	8
2.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	8
2.10. Планируемые результаты освоения ОП БВО.....	8
3. СТРУКТУРА ОП БВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА».....	8
3.1. Структура и объем программы.....	8

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	9
4.1. Учебный план.....	9
4.2. Календарный учебный график.....	11
4.3. Рабочие программы дисциплин.....	11
4.4. Программы практик.....	13
4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения.....	14
4.6. Программа государственной итоговой аттестации.....	14
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО.....	15
5.1. Общесистемные требования к реализации программы.....	15
5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП БВО.....	15
5.3. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО.....	15
5.4. Кадровое обеспечение реализации программы ОП ВО.....	15
5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе ОП ВО.....	15
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА.....	16
7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО.....	16
8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	16
9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	16
10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ.....	16

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Определение и назначение ОП БВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Образовательная программа БВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, Образовательным стандартом ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по отдельным направлениям подготовки УГСН 35.00.00, а также локальными нормативными актами университета.

Образовательная программа БВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), форм аттестации, организационно-педагогических условий, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки выпускников.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП БВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Нормативно-правовую базу разработки образовательной программы составляют Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Образовательный стандарт ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по отдельным направлениям подготовки УГСН 35.00.00, локальные нормативные акты университета. При разработке также учитывались требования профессиональных стандартов и запросы внешних заинтересованных сторон.

1.3. Требования к абитуриенту.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем, среднем профессиональном или высшем образовании. Прием осуществляется в соответствии с Правилами приема в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП БВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам.

При успешном освоении ОП БВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции выпускнику присваивается квалификация «Технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

2.2. Направленность ОП БВО.

Направленность (профиль) ОП БВО — «Технология производства и переработки продукции животноводства».

2.3. Трудоемкость ОП БВО.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения.

2.4. Срок освоения ОП БВО.

Срок освоения ОП БВО в очной форме обучения составляет 4 года.

2.5. Область профессиональной деятельности выпускника и (или) сферы профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности относится к 13 Сельское хозяйство, в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

2.6. Типы задач профессиональной деятельности выпускника.

Программа ориентирована на производственно-технологический тип задач профессиональной деятельности.

2.7. Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников.

К объектам профессиональной деятельности относятся сырье и готовая продукция животноводства, технологические процессы производства, хранения и переработки продукции, технологическое оборудование перерабатывающих предприятий, системы контроля качества и безопасности пищевой продукции, а также нормативно-техническая документация.

2.8. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.

Перечень профессиональных стандартов определяется разработчиком с учетом мнений работодателей и профессионального сообщества. В компетентностной модели выпускника отражены требования, предъявляемые к специалисту в области технологии производства и переработки продукции животноводства, контроля качества сырья и готовой продукции, а также организации технологических процессов.

2.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.

Основные задачи выпускника включают организацию и ведение технологических процессов производства и переработки продукции животноводства, контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции, применение современных методов хранения и переработки, обеспечение санитарно-гигиенических требований и повышение эффективности производственных процессов.

2.10. Планируемые результаты освоения ОП БВО.

Формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которые полностью соответствуют требованиям ФГОС ВО и Образовательного стандарта ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, а также учитывают запросы работодателей. Результаты обучения обеспечивают готовность выпускника к решению профессиональных задач в условиях цифровой трансформации агробизнеса.

3. СТРУКТУРА ОП БВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

3.1. Структура и объем программы

Структура программы	Элемент структуры	Объем, з.е.
Блок 1	Фундаментальное ядро образовательных программ	114
Блок 2	Дисциплины профессиональной подготовки	69
Блок 3	Практика	51
Блок 4	Государственная итоговая аттестация	6

Итого	Общий объем программы	240
-------	-----------------------	-----

В учебном плане особое место занимают дисциплины, востребованные современной перерабатывающей отраслью: «Технология колбасных изделий и мясных деликатесов»; «Технология сыроварения и кисломолочных продуктов»; «Технология переработки рыбы и морепродуктов»; «Переработка вторичного сырья животноводства»; «Контроль качества сырья на приемке»; «Системы менеджмента качества на мясо-молочных предприятиях»; «Разработка и внедрение НАССР»; «Проектирование и компоновка мясоперерабатывающих и молочных цехов»; «Холодильные технологии и хранение»; «Технология яичных продуктов». Наличие этих дисциплин свидетельствует о стремлении готовить выпускников к работе в условиях технологической модернизации, повышения качества пищевой продукции и развития перерабатывающих производств, что является конкурентным преимуществом программы.

Наличие этих дисциплин свидетельствует о стремлении готовить выпускников к работе в условиях интенсификации растениеводства и цифровой трансформации, что является конкурентным преимуществом программы.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируется образовательной программой, включающей учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства и методические материалы.

4.1. Учебный план

Учебный план – отражает логическую последовательность освоения дисциплин и практик. Распределение дисциплин по семестрам обеспечивает постепенное наращивание сложности и базирование профильных модулей на фундаментальных знаниях. В учебном плане представлены все обязательные и вариативные дисциплины, а также факультативы.

Элемент структуры ОП	Единица измерения	Значение показателя
І. Общая структура программы		
Блок 1. Дисциплины, суммарно	зачетные единицы	183
Блок 1. Фундаментальное ядро образовательных программ	зачетные единицы	114

Блок 1. Дисциплины профессиональной подготовки	зачетные единицы	69
Блок 2. Практики, суммарно	зачетные единицы	51
Блок 3. Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	6
Общий объем программы	зачетные единицы	240
II. Распределение учебной нагрузки по годам		
Объем программы обучения в I год	зачетные единицы	60
Объем программы обучения во II год	зачетные единицы	60
Объем программы обучения в III год	зачетные единицы	60
Объем программы обучения в IV год	зачетные единицы	60
III. Практическая деятельность		
Типы учебной практики	наименование типа(ов) учебной практики	Ознакомительная практика; учебная практика (ознакомительная) по роботизированным и беспилотным системам
Типы производственной практики	наименование типа(ов) производственной практики	Технологическая практика; производственная практика (преддипломная)
Способы проведения практик	наименование способа(ов) проведения	Стационарная, выездная
IV. Государственная итоговая аттестация		
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	форма итогового контроля	Выпускная квалификационная работа

Для каждой дисциплины и практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, а также каникулы.

Курс	Семестры	Теоретическое обучение	Практики и аттестация	Объем, з.е.
1 курс	1-2	Фундаментальная и общеподготовительная часть	Промежуточная аттестация	60
2 курс	3-4	Кластерная и общепрофессиональная подготовка	Ознакомительная практика	60
3 курс	5-6	Профильная технологическая подготовка	Производственная практика	60
4 курс	7-8	Профильная подготовка и завершение обучения	Производственная практика, преддипломная практика, ВКР	60

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору и факультативные дисциплины, являются составной частью ОП БВО.

По направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеются утвержденные в установленном порядке рабочие программы учебных дисциплин и оценочные материалы.

Шифр	Дисциплина
Б1.О.01	Социально-гуманитарная часть фундаментального ядра
Б1.О.01.01	История России
Б1.О.01.02	Основы российской государственности
Б1.О.01.03	Философия
Б1.О.01.04	Русский язык
Б1.О.01.05	Иностранный язык
Б1.О.01.06	Физическая культура
Б1.О.01.07	Безопасность жизнедеятельности

Б1.О.01.07.01	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.01.07.02	Военная подготовка
Б1.О.01.ДВ.01	Общеразвивающие элективные дисциплины (ДВ.1)
Б1.О.01.ДВ.01.01	Психология профессионального и личностного развития
Б1.О.01.ДВ.02	Общеразвивающие элективные дисциплины (ДВ.2)
Б1.О.01.ДВ.02.01	Финансовая грамотность
Б1.О.01.ДВ.03	Общеразвивающие элективные дисциплины (ДВ.3)
Б1.О.01.ДВ.03.01	Правоведение и гражданская позиция
Б1.О.02	Профессиональная часть фундаментального ядра
Б1.О.02.01	Базовая часть
Б1.О.02.01.01	Вводный курс по отраслевому развитию (растениеводство, инженерия АПК)
Б1.О.02.01.02	Биология
Б1.О.02.01.03	Химия
Б1.О.02.01.04	Физика
Б1.О.02.01.05	Математические основы обработки данных
Б1.О.02.01.06	Информационные технологии в отрасли (растениеводство, инженерия АПК)
Б1.О.02.01.07	Экономика и управление в отрасли (растениеводство, инженерия АПК)
Б1.О.02.01.08	Экология и рациональное природопользование
Б1.О.02.01.09	Проектная деятельность
Б1.О.02.01.10	Научное мышление и исследовательские практики
Б1.О.02.02	Кластерная часть
Б1.О.02.02.01	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья
Б1.О.02.02.02	Структурно-технологические свойства пищевых систем
Б1.О.02.02.03	Аналитическая химия
Б1.О.02.02.04	Биохимия и пищевая химия
Б1.О.02.02.05	Физико-химические методы анализа
Б1.О.02.02.06	Микробиология, в том числе пищевая микробиология
Б1.О.02.02.07	Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика
Б1.О.02.02.08	Охрана труда и производственная санитария
Б1.О.02.02.09	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.О.02.02.10	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.02.02.11	Основы пищевой инженерии
Б1.О.02.02.12	Основы проектирования
Б1.О.03	Общепрофессиональные дисциплины
Б1.О.03.01	Ферментные препараты и стартовые культуры
Б1.О.03.02	Цифровые системы прослеживаемости в АПК
Б1.О.03.03	Сенсорный анализ и дегустационная оценка

Б1.О.03.04	Статистические методы контроля качества продукции
Б1.О.03.05	Цифровые двойники и моделирование процессов
Б1.О.03.06	Инструментальные методы контроля качества
Б1.О.03.07	Проектное управление модернизацией пищевых предприятий
Б1.О.03.08	Упаковочные материалы и технологии
Б1.О.03.09	Управление рисками и отзывом продукции
Б1.О.03.10	Аудит систем безопасности и качества
Б1.О.03.11	Биобезопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза
Б1.О.03.12	Экологический контроль и управление отходами
Б1.О.03.13	Инновационные упаковочные решения
Б1.О.04	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.01	Дисциплины профиля "Технология производства и переработки продукции животноводства"
Б1.В.01.01	Технология колбасных изделий и мясных деликатесов
Б1.В.01.02	Технология сыроварения и кисломолочных продуктов
Б1.В.01.03	Технология переработки рыбы и морепродуктов
Б1.В.01.04	Переработка вторичного сырья животноводства
Б1.В.01.05	Контроль качества сырья на приемке
Б1.В.01.06	Системы менеджмента качества на мясо-молочных предприятиях
Б1.В.01.07	Разработка и внедрение НАССР
Б1.В.01.08	Проектирование и компоновка мясоперерабатывающих и молочных цехов
Б1.В.01.09	Холодильные технологии и хранение
Б1.В.01.10	Технология яичных продуктов
Б1.В.01.11	Инновационные методы сушки и концентрирования
Б1.В.01.12	Модернизация и автоматизация линий по производству колбас и сыров
Б1.В.01.13	Технологии глубокой переработки вторичного животноводческого сырья
Б1.В.01.ДВ.01	Специализированные элективные дисциплины (ДВ.1)
Б1.В.01.ДВ.01.01	Энергоэффективные и ресурсосберегающие технологии
Б1.В.01.ДВ.02	Специализированные элективные дисциплины 2 (ДВ.2)
Б1.В.01.ДВ.02.01	Устойчивое развитие и зелёные технологии в АПК
ФТД.ДВ.01	Рабочая профессия по выбору студента

4.4. Программы практик

Практики являются обязательным разделом ОП ВО и представляют собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Код	Вид практики	Семестр	Объем, з.е.
-----	--------------	---------	-------------

Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	4	6
Б2.В.01(П)	Производственная практика	5-7	21
Б2.В.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	8	9

В составе практик предусмотрена практика на рабочем месте (в профильной организации) объемом не менее 9 зачетных единиц в течение одного непрерывного периода, что полностью соответствует требованиям Образовательного стандарта. Программы практик разработаны совместно с работодателями, содержат четкие методические рекомендации и направлены на формирование реальных производственных навыков. Предусмотрена также возможность освоения рабочей профессии.

4.5. Программа проведения промежуточных аттестаций студентов по семестрам/курсам обучения

Процесс формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций происходит в течение 4 курсов и 8 семестров в соответствии с календарным графиком учебного процесса и учебным планом.

По окончании каждого семестра обучающиеся проходят промежуточную аттестацию по изучаемым дисциплинам и практикам.

Форма промежуточной аттестации	Характеристика
Экзамен	Оценка теоретической и практической подготовки по дисциплине
Зачет	Подтверждение освоения дисциплины или ее раздела
Зачет с оценкой	Оценка результатов практики или прикладной подготовки
Защита отчета	Итоговая аттестация по практике

4.6. Программа государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства».

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО

Реализация образовательной программы обеспечивается материально-технической базой, учебно-методическими ресурсами, кадровым составом и электронной информационно-образовательной средой университета.

5.1. Общесистемные требования к реализации программы

Университет располагает необходимыми помещениями, оборудованием, программным обеспечением и доступом к информационным ресурсам для реализации ОП БВО.

5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП БВО

Перечень материально-технического обеспечения включает специализированные аудитории, лаборатории, учебно-производственные площадки, компьютерные классы и средства мультимедийного сопровождения.

5.3. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для реализации ОП ВО

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации.

5.4. Кадровое обеспечение реализации программы ОП ВО

Кадровое обеспечение реализации программы должно соответствовать требованиям ФГОС ВО и Образовательного стандарта ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, а также внутренним расчетам университета по доле преподавателей, имеющих ученую степень и практический опыт профессиональной деятельности.

5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе ОП ВО

Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся осуществляется на основе внутренней системы оценки качества образования, текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

Социально-культурная среда университета обеспечивает развитие гражданской позиции, профессиональной ответственности, культуры здоровья, научной, творческой, волонтерской и спортивной активности обучающихся.

7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП ВО

Для проверки уровня сформированности компетенций используются фонды оценочных средств по дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации.

8. ЛОКАЛЬНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Организация образовательного процесса и качество подготовки обучающихся обеспечиваются локальными нормативными актами университета.

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия, обеспечивающие доступность обучения, адаптацию образовательных материалов и возможность индивидуализации образовательного маршрута.

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ КОМПОНЕНТОВ

Образовательная программа подлежит периодическому обновлению с учётом развития науки, технологий, изменений нормативной базы, требований работодателей и результатов оценки качества подготовки.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу базового высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», квалификация выпускника – технолог производства и переработки сельскохозяйственной продукции, реализуемую в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Представленная для экспертного заключения основная профессиональная образовательная программа базового высшего образования (далее – ОПОП) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», очной формы обучения, реализуемая в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную в соответствии с образовательным стандартом университета по отдельным направлениям подготовки УГСН 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, а также с учетом требований отечественного рынка труда и внешних заинтересованных сторон.

ОПОП включает учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, программы практик, оценочные средства и методические материалы, регламентирующие цели, содержание, условия реализации и оценку качества подготовки выпускников.

Экспертиза проведена с позиции представителя агробизнеса, что позволяет оценить соответствие содержания и результатов обучения актуальным запросам агропромышленного комплекса, требованиям к профессиональным компетенциям специалиста в области производства и переработки продукции животноводства и готовности выпускника к эффективной работе в условиях современного агропромышленного производства и перерабатывающих предприятий.

Структура ОПОП соответствует требованиям образовательного стандарта ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ. Общий объем программы составляет 240 зачетных единиц, срок освоения по очной форме – 4 года. Программа логично включает фундаментальную, общепрофессиональную и профильную технологическую подготовку, практическую составляющую и государственную итоговую аттестацию.

Цель освоения ОПОП определена как подготовка специалистов, способных осуществлять деятельность в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

При разработке компетентностной модели выпускника учтены мнения работодателей и профессионального сообщества региона, что подтверждает

практическую ориентированность программы и её соответствие кадровым потребностям АПК.

Учебный план отличается логичным распределением дисциплин по семестрам: изучение более сложных профессиональных модулей базируется на предшествующей фундаментальной, естественнонаучной, биотехнологической и технологической подготовке, что способствует последовательному формированию профессиональных компетенций.

Особого внимания заслуживает включение в программу современных и профильных дисциплин, связанных с технологией переработки продукции животноводства, контролем качества сырья и готовой продукции, холодильной обработкой, стандартизацией, сертификацией и организацией технологических процессов на перерабатывающих предприятиях.

Наличие этих курсов свидетельствует о стремлении вуза готовить выпускников к работе в условиях технологической модернизации перерабатывающей отрасли, повышения качества пищевой продукции и усиления требований к безопасности сырья и готовых продуктов, что является существенным конкурентным преимуществом программы и отвечает запросам современных сельскохозяйственных организаций.

Содержание профильных дисциплин соответствует задачам профессиональной деятельности технолога: организация процессов производства и переработки продукции животноводства, контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции, применение современных методов хранения и переработки, обеспечение санитарно-гигиенических требований и повышение эффективности технологических линий.

Практическая подготовка в составе программы включает ознакомительную практику, производственную практику и производственную преддипломную практику, что обеспечивает последовательный переход от освоения базовых инженерных знаний к решению реальных производственных задач.

Предусмотрена возможность освоения рабочей профессии, что усиливает прикладной характер подготовки и способствует быстрой адаптации выпускника на производстве.

Фонды оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации представлены по всем дисциплинам, включают разнообразные формы контроля и позволяют объективно оценить уровень сформированности компетенций.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса и баз практик признаётся достаточным для качественной реализации ОПОП.

По результатам освоения программы проводится государственная итоговая аттестация, включающая подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, что позволяет комплексно оценить готовность выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На основании проведённого анализа можно сделать следующие выводы:

1. ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», соответствует требованиям образовательного стандарта ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет».

2. Структура и содержание программы обеспечивают формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для эффективной работы инженера-мелиоратора.

3. Объём и распределение учебной нагрузки (240 з.е., срок 4 года) являются достаточными для достижения заявленных результатов обучения.

4. Практическая часть программы соответствует современным требованиям профессиональной подготовки и способствует развитию практических навыков, востребованных работодателями.

5. Включение дисциплин по переработке продукции животноводства, контролю качества, хранению сырья и организации технологических процессов повышает конкурентоспособность выпускников на рынке труда.

6. Представленные фонды оценочных средств и материально-техническое обеспечение позволяют реализовать ОПОП на высоком качественном уровне.

В качестве рекомендаций целесообразно предложить дальнейшее развитие взаимодействия с работодателями в сфере переработки продукции животноводства, расширение практико-ориентированных кейсов по контролю качества и организации производственных процессов, а также усиление подготовки по современным технологиям хранения и переработки сырья.

Представленная основная профессиональная образовательная программа базового высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», очной формы обучения, отвечает современным требованиям подготовки кадров для агропромышленного комплекса и может быть рекомендована к реализации в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет».

ООО НПП
«БЕРТА»

Место работы

Главный технолог,
производство ингредиентов для
хлебопекарной и кондитерской
промышленности

Должность, уч. степень, звание



Подпись

Е.С. ГЛАЗОВА