



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом

Сибирского университета
потребительской кооперации (СибУПК)
протокол от 28 мая 2025 г. № 10)

Председатель Учёного совета
В.И. Бакайтис



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа бакалавриата

по направлению подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль): Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2025

Новосибирск

2025

СОГЛАСОВАНО

Врио директора Федерального государственного
бюджетного учреждения «Центр агрохимической
службы «Новосибирский»


К.А. НИККАРЬ

« 28 » мая 2025 г.

Начальник отдела пищевых систем и биотехнологий,
главный научный сотрудник Федерального
государственного бюджетного учреждения науки
Сибирского федерального научного центра
агробиотехнологий Российской академии наук


О.К. МОТОВИЛОВ

« 28 » мая 2025 г.

Проректор по учебной работе


Л.В. ВАТЛИНА

« 28 » мая 2025 г.

Проректор по молодёжной политике


Е.А. ВОВК

« 28 » мая 2025 г.

Председатель Совета обучающихся


Э. С. ЛУЦЫК

« 28 » мая 2025 г.

Председатель Совета родителей


Т.В. ГРИНЮК

« 28 » мая 2025 г.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и
одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, протокол от 28 мая
2025 г. № 9.

Заведующий кафедрой пищевых
технологий


С.Ю. ГЛЕБОВА

Раздел 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный в университете на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года № 669, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 августа 2017 года № 47688.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» предназначена для регламентации основных положений нормативного, учебно-методического, организационного, ресурсного обеспечения подготовки выпускника, способного осуществлять исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

1.2. Нормативные документы

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в текущей редакции);

– Приказ Министерства науки высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 года № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 02.03.2023 года № 244);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в редакции приказов Минобрнауки России №1430, Минпросвещения России №652 от 18.11.2020 года);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 09 февраля.2016 года № 86, от 28 апреля 2016 года № 502, от 27 марта 2020 года № 490, от 04 февраля №64);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года № 669, зарегистрированный в Минюсте РФ 7 августа 2017 года № 47688;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 07 октября 2022 года № 70414;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 27 февраля 2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 31 марта 2023 года № 72833;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 года № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном», зарегистрированный в Минюсте России 20 октября 2021 года № 65482;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрированный в Минюсте России 24 сентября 2019 года № 56040;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», зарегистрированный в Минюсте России 01 июня 2020 года № 58531;

– Локальные нормативные акты Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК).

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования,

ВО – высшее образование,

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа,

УК – универсальные компетенции,

ОПК – общепрофессиональные компетенции,

ПК – профессиональные компетенции,

ОТФ – обобщенная трудовая функция,

ТД – трудовое действие,

ТФ – трудовая функция,

з.е. – зачетные единицы,

ИДК – индикатор достижения компетенции

ПС – профессиональный стандарт,

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья,

АОП – адаптированная образовательная программа.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- 13 Сельское хозяйство (в сфере научных исследований, производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере научных исследований и разработки технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции).

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

сельскохозяйственные культуры и животные;

технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

оборудование перерабатывающих производств;

сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологический;
- научно-исследовательский.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
13 Сельское хозяйство (в сфере научных исследований, производства, хранения продукции и переработки сельскохозяйственной продукции)			
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 20 сентября 2021 года № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 года № 65482)	В.6 Организация производства продукции растениеводства	В/01.6 Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
			В/02.6 Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере научных исследований и разработки технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)			
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года № 56040)	D.6 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
			D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от	D.6 Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
			D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью

	28 октября 2019 года № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года № 58531)	технологических линиях	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
			D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

2.3. Перечень задач профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
13 Сельское хозяйство (в сфере научных исследований, производства, хранения продукции и переработки сельскохозяйственной продукции) 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере научных исследований и разработки технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)	производственно-технологический	<ul style="list-style-type: none"> - реализация технологий производства продукции растениеводства; - реализация технологий производства продукции животноводства; - реализация технологий производства плодовоовощной продукции; - обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; - реализация технологий переработки продукции растениеводства; - реализация технологий переработки продукции животноводства; - реализация технологий переработки продукции плодовогодства и овощеводства; - эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; - организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки 	<p>сельскохозяйственные культуры и животные;</p> <p>технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>оборудование перерабатывающих производств;</p> <p>сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
13 Сельское хозяйство (в сфере научных исследований,	научно-исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> - сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий 	

<p>производства, хранения продукции и переработки сельскохозяйственной продукции)</p> <p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере научных исследований и разработки технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)</p>		<p>производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;</p> <p>- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений</p>	
---	--	---	--

**Раздел 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ,
РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 35.03.07
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»:

- «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
бакалавр.

3.3. Формы обучения: очная, заочная.

3.4. Объем образовательной программы: 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

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

3.5. Срок получения образования по образовательной программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий:

- в очной форме обучения составляет 4 года.
- в заочной форме обучения составляет 4 года 6 месяцев.

3.6. Язык реализации образовательной программы

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Раздел 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Программа бакалавриата устанавливает следующие универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИДК)
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК1.1 Осуществляет мониторинг и поиск информации в области профессиональной деятельности УК1.2 Работает с достоверными источниками информации УК1.3 Критически анализирует и обобщает информацию для решения поставленных задач, применяя теоретические и эмпирические, количественные и качественные методы, системный подход УК1.4 Оценивая процессы и результаты, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует выводы и точку зрения УК1.5 Готовит справочные и информационно-аналитические материалы, предлагает варианты решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК2.1 При разработке и реализации проекта руководствуется Законодательством РФ, иными нормативными правовыми актами, методическими документами, регламентирующими профессиональную деятельность УК2.2 При разработке проекта определяет цель(и), перечень задач и связи между ними УК2.3 Предлагает оптимальные способы (методы) решения поставленных в проекте задач и ожидаемые результаты; оценивает способы (методы) и результаты на соответствие цели проекта УК2.4 При реализации проекта корректирует способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений УК2.5 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК3.1 Признает эффективность командной работы, определяет свою роль, несет ответственность за результат УК3.2 Обменивается информацией, предоставляет результаты работы и согласовывает свою деятельность с заинтересованными сторонами УК3.3 Строит продуктивное взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур, соблюдая этико-культурные нормы и установленные правила УК3.4 С учетом своей роли планирует, распределяет, организует, выполняет, координирует, контролирует и оценивает работу УК3.5 Применяет знания психологии в работе с группой, потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной	УК4.1 Выбирает стиль общения и язык жестов в процессе межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии с учетом цели и условий общения

	и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК4.2 Ведет деловую документацию в области профессиональной деятельности на русском языке с учетом норм русского языка и современных требований к оформлению документов</p> <p>УК4.3 Выполняет перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский язык в целях расширения профессиональной информации</p> <p>УК4.4 Публично выступает на русском языке (доклады, презентации, совещания, переговоры), строит свое выступление в соответствии с аудиторией и целью с учетом деловой этики и культурных норм</p> <p>УК4.5 Устно обсуждает результаты своей деятельности и профессиональные вопросы на иностранном языке с учетом деловой этики и культурных норм</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК5.1 Признает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем</p> <p>УК5.2 Толерантно воспринимает межкультурное разнообразие, исходя из социально-исторического, этического и философского контекстов</p> <p>УК5.3 Предлагает решение конфликтных (проблемных) ситуаций, возникающих на основе межкультурных противоречий</p> <p>УК5.4 Анализирует конфликтные ситуации в целях их профилактики и прогнозирования, опираясь на культурно-психологические особенности оппонентов, историческое и философское знание</p> <p>УК-5.5 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>УК-5.6 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>УК-5.7 Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знания этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p> <p>УК-5.8 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК6.1 Осуществляет планирование, оценивает сроки выполнения и трудоемкость выполняемых работ</p> <p>УК6.2 Несет индивидуальную ответственность за эффективное и качественное выполнение своей работы</p> <p>УК6.3 Определяет направления личного развития и профессионального роста</p> <p>УК6.4 Выстраивает траекторию личного развития и профессионального роста на основе принципов образования в течение всей жизни; строит профессиональную карьеру</p> <p>УК 6.5 Применяет принципы тайм-менеджмента для обеспечения личной эффективности</p>
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	<p>УК7.1 Поддерживает должный уровень физической формы путем занятий физической культурой (спортом)</p> <p>УК7.2 Поддерживает должный уровень физической формы, придерживаясь требований санитарии и гигиены, индивидуальной и профессиональной, здорового образа жизни</p>

	профессиональной деятельности	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК8.1 Выполняет требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества УК8.2 Готов к индивидуальной защите и оказанию первой помощи в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах УК8.3 Выполняет внутренний трудовой порядок
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК 9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК10.1 Формирует гражданскую позицию посредством квалификации коррупционного поведения, терроризма и экстремизма и противодействия этим явлениям в профессиональной деятельности

4.2. Программа бакалавриата устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
	ОПК-1.2. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	ОПК-2.1. Демонстрирует знания нормативных документов, норм и регламентов проведения работ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

в профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Оформляет специальную документацию с учетом требований нормативно-правовых актов для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.2. Применяет знания ботанических и биологических особенностей сельскохозяйственных культур для организации возделывания, уборки урожая, закладки на хранение и переработки продукции растениеводства
	ОПК-4.3. Разрабатывает системы мероприятий по производству растениеводческой продукции
	ОПК-4.4. Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции животноводства
	ОПК-4.5. Применяет знания о кормах и кормлении сельскохозяйственных животных
	ОПК-4.6. Обосновывает и реализует современные технологии производства животноводческой продукции
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-5.2. Использует методы статистической обработки экспериментальных данных в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-6.2. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1. Делает обоснованный выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-7.2. Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности

4.3. Программа бакалавриата устанавливает следующие профессиональные компетенции выпускников, соотношенные с характеристиками профессиональной деятельности

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИДК)	Основание
<p>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</p> <p>Реализация технологий переработки продукции растениеводства. Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. Эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные. Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Оборудование перерабатывающих производств. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-1 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного и животного сырья</p>	<p>ПК-1.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p> <p>ПК-1.2 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья</p> <p>ПК-1.3 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов</p>	<p>13.017 Агроном 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИДК)	Основание
<p>Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p>Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные.</p> <p>Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств.</p> <p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p>вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>ПК-2.1 Реализует технологии производства продукции животноводства</p>	<p>13.017 Агроном</p> <p>22.002 «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения»</p>
<p>Реализация технологий переработки продукции плодово-овощеводства.</p> <p>Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные.</p> <p>Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств.</p> <p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-3 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p>	<p>ПК-3.1. Обосновывает наиболее рациональные режимы хранения продукции растениеводства</p> <p>ПК-3.2. Реализует технологии переработки продукции растениеводства</p>	<p>13.017 «Агроном»</p> <p>22.003 «Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья»</p>
<p>Реализация технологий переработки продукции плодово-овощеводства.</p> <p>Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные.</p> <p>Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств.</p> <p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-4. Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодово-овощной продукции</p>	<p>ПК-4.1. Обосновывает наиболее рациональные режимы хранения продукции плодово-овощеводства</p> <p>ПК-4.2. Реализует технологии переработки плодово-овощной продукции</p>	<p>13.017 «Агроном»</p> <p>22.003 «Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья»</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИДК)	Основание
<p>Реализация технологий переработки продукции плодово-овощеводства.</p> <p>Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные.</p> <p>Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств.</p> <p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-5. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>ПК-5.1. Обосновывает наиболее рациональные режимы хранения продукции животноводства</p> <p>ПК-5.2. Реализует технологии переработки продукции животноводства</p>	<p>22.002 «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения»</p>
<p>Реализация технологий переработки продукции плодово-овощеводства.</p> <p>Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные.</p> <p>Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств.</p> <p>Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-6. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>13.017 «Агроном»</p> <p>22.002 «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения»</p> <p>22.003 «Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья»</p>
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
<p>Сбор информации и анализ состояния научной базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам.</p> <p>Статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные.</p> <p>Технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Оборудование перерабатывающих производств;</p> <p>сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК-7. Способен применять современные методы научных исследований в области профессиональной деятельности</p>	<p>ПК-7.1. Применяет знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-7.2. Проводит эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов, составляет описание проводимых исследований и подготавливает данные для</p>	<p>13.017 «Агроном»</p> <p>22.002 «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения»</p> <p>22.003 «Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья»</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИДК)	Основание
			составления научных обзоров и публикаций	

Раздел 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Структура и объём ОПОП в зачетных единицах, в том числе по блокам

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

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

В соответствии с ФГОС ВО структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа бакалавриата в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» обеспечивает:

- реализацию дисциплин (модулей) по философии, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

- реализацию дисциплины (модуля) «История России» в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета составляет в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной и заочной формах не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию данной дисциплины (модуля).

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

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

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

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном локальными нормативными актами. Для инвалидов и лиц с ОВЗ в университете установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

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

5.2. Типы практик с указанием их объема (в часах и з.е.)

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

Обязательная часть

а) учебная практика:

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

б) производственная практика:

- технологическая практика.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений:

а) производственная практика:

- технологическая практика;

– научно-исследовательская работа

ОПОП устанавливает в качестве обязательных два типа практик: ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) и технологическая.

Вид Тип практики	Кол-во часов	Кол-во з.е.
Обязательная часть		
Учебная практика: - ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	216	6
Производственная практика: - технологическая практика	540	15
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Производственная практика: - технологическая практика	324	9
-научно-исследовательская работа	216	6

5.3. Государственная итоговая аттестация (в з.е.)

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена – 3 з.е.

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы – 6 з.е.

5.4. Перечень других компонентов ОПОП

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль): Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

1. Учебный план, утвержденный протоколом Ученого совета от 28.05.2025 г. № 10.
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы дисциплин.
4. Рабочие программы практик.
5. Программу государственной итоговой аттестации.
6. Оценочные и методические материалы.
7. Рабочую программу воспитания.
8. Календарный план воспитательной работы

Иные компоненты в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – отсутствуют

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1. Сведения о кадровом обеспечении

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

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

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

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

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

6.2. Сведения об учебно-методическом обеспечении

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

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

В случае реализации программы бакалавриата с применением дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

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

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

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

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

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

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

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.3. Сведения о материально-техническом обеспечении

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

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

Раздел 7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся 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 программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках электронных социологических опросов.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

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 выполнения курсовых работ).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием занятий и календарным графиком. Предусмотрены следующие формы и средства текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля освоения изученных учебных дисциплин (модулей), практик. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине (модулю), практике.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В фонды оценочных средств включаются: контрольные вопросы и типовые задания для занятий семинарского типа и самостоятельной работы, зачетов и экзаменов; тестовые задания; тематика курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные оценочные материалы, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

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

Внешняя оценка результатов обучения по базовым дисциплинам образовательной программы осуществляется также в ходе Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования (ФЭПО).

Раздел 8 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8.1. В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Сибирском университете потребительской кооперации (утверждено Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС.

8.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам:

8.2.1. В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в Сибирском университете потребительской кооперации, а также оказания им при этом необходимой помощи (утвержден Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля); присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов

печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика, дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

8.2.3. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП

Глебова Светлана Юрьевна – канд. техн. наук, доцент, заведующий кафедрой пищевых технологий