

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2026 06:07:24
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

СОГЛАСОВАНО:

**Заместитель министра
сельского хозяйства
Иркутской области**



Лобыцин А.И.

УТВЕРЖДАЮ:

**на основании решения
Ученого совета
ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ
протокол № 7 от 27 марта 2026 г.
Ректор**



Дмитриев Н.Н.

27 марта 2026 г.

Основная профессиональная образовательная программа

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки)**

**Бакалавр
(присваиваемая квалификация)**

Молодёжный, 2026

Составители: Алексеева Ю.А., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры Зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции
Побережная Л.Д., , технолог Зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции
Фроленко А.О., , технолог Зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции и рекомендована к рассмотрению Ученым советом ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ протокол № 7 от 27 марта 2026 г.

Раздел 1. Общие положения

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа предназначена для организации реализации образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки бакалавриата 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

1.2. Направленности (профили) образовательной программы

Технология хранения и переработки продукции животноводства

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Бакалавр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.)

1.4. Объем образовательной программы

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

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год по очной форме обучения составляет 60 з.е., по заочной форме и при реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану составляет не более 70 з.е

1.5. Формы обучения и срок получения образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Бакалавр

Формы получения образования: допускается только в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: Очная, Заочная

Нормативно установленный объем образовательной программы:

- Очная форма обучения: 240 ЗЕТ

- Заочная форма обучения: 240 ЗЕТ

Нормативно установленные сроки освоения образовательной программы:

- при очной форме обучения: 4 годы

- при очно-заочной и заочной формах обучения - увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

1.6 Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями.
2. Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».
3. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями и дополнениями 09.02.2016 г., 28.04.2016 г., 27.03.2020 г.
4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778)
5. Постановление Правительства РФ от 11 октября 2023 г. № 1678 "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".
6. Устав ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ.
7. Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ.
8. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 года № 669

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

№	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
1	13.013	Профессиональный стандарт Специалист по зоотехнии от « 14 » июля 2020 г. № 423 н
2	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от « 30 » августа 2019 г. № 602 н

1.8. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, соотнесенных с ФГОС

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	уровень (подуровень) квалификации
13.013 Специалист по зоотехнии	В	Оперативное управление технологическими процессами производства животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
22.002 Специалист по технологии и продуктов питания животного происхождения	Д	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Д/02/6	6

1.9. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Мин-труда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	научно-исследовательский	Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	производственно-технологический	Реализация технологий производства продукции растениеводства Реализация технологий производства продукции животноводства Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия Реализация технологий переработки продукции растениеводства Реализация технологий переработки продукции животноводства Реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств;

Раздел 2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
-------------------------------------	--	--

Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2 УК-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-4 УК-1 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-5 УК-1 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	ИД-1 УК-2 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-2 УК-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 УК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4 УК-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК-3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИД-2 УК-3 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИД-3 УК-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИД-4 УК-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2 УК-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-3 УК-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИД-4 УК-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к си
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 УК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИД-2 УК-5 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 (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИД-3 УК-5 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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	ИД-1 УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИД-2 УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-3 УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-4 УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИД-5 УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 УК-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД-2 УК-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной 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	ИД-1 УК-8 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИД-2 УК-8 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИД-3 УК-8 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИД-4 УК-8 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций. ИД-5 УК-8 Поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК - 9 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 УК-9 Владеет навыками применения методов инструментов для обоснования экономических решений в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1 УК-10 Понимает сущность проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, причины появления и формы его проявления в различных сферах общественной жизни.
Универсальная цифровая компетенция	УЦК Цифровая грамотность. Способен ориентироваться в цифровой среде, удовлетворяя личные, образовательные и профессиональные потребности	ИУЦК 1 – знает современные цифровые технологии, основы информационной безопасности. Знать современные цифровые технологии и основы информационной безопасности. ИУЦК 2 - умеет использовать цифровые технологии для решения профессиональных задач. Уметь использовать цифровые технологии для решения профессиональных задач. ИУЦК 3 - владеет навыками применения цифровых технологий в профессиональной деятельности. Владеть навыками применения цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 ОПК-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ИД-1 ОПК-2 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-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 ОПК-3 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	ИД-1 ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ИД-1 ОПК-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;	ИД-1 ОПК-6 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-7 Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Утвержденная ПООП отсутствует

2.2 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Утвержденная ПООП отсутствует

2.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности : производственно-технологический			
Реализация технологий производства продукции животноводства	ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 ПК-1– Реализует технологии производства продукции животноводства	Специалист по зоотехнии от « 14 » июля 2020 г. № 423 н
Реализация технологий переработки продукции животноводства	ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1 ПК-2 - Реализует технологии переработки продукции животноводства	Специалист по зоотехнии от « 14 » июля 2020 г. № 423 н
Реализация технологий переработки продукции животноводства	ПК-3 Способен к реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства	ИД-1 ПК-3 - Демонстрирует знания технологий животноводства, направленных на формирование качества и безопасности продукции животноводства	Специалист по зоотехнии от « 14 » июля 2020 г. № 423 н
Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-4 – Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Специалист по зоотехнии от « 14 » июля 2020 г. № 423 н

Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 пк-5 - Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	"Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" от « 30 » августа 2019 г. № 602 н
Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6 Способен осуществлять анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	ИД-1 пк-6 - Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от « 30 » августа 2019 г. № 602 н
Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-7 Способен использовать отечественную и международную нормативно-правовую базу при решении задач в области качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки	ИД-1 пк-7 - Демонстрирует умение поиска нормативно-правовой документации для решения задач в области качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов его переработки	«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от « 30 » августа 2019 г. № 602 н
Тип задач профессиональной деятельности : научно-исследовательский			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ПК-8 Способен применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 пк-8 - Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы. ИД-2 пк-8 - Владеет навыками проведения научных исследований по общепринятым методикам, осуществления обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов	«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от « 30 » августа 2019 г. № 602 н

2.4 Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций в рабочих программах дисциплин (модулей) и программах практик. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускников всех компетенций, установленных образовательной программой. Компетенции формируются в результате освоения следующих дисциплин и практик:

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О	Обязательная часть	
Б1.О.01	Философия	УК-1, УК-10, УК-5
Б1.О.02	Культурология	УК-10, УК-5
Б1.О.03	Социология	УК-10, УК-3
Б1.О.04	Правоведение	ОПК-2, УК-10, УК-2
Б1.О.05	Экономика	ОПК-6, УК-9
Б1.О.06	Иностранный язык	
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.08	Информатика	ОПК-1, ОПК-7
Б1.О.09	Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1, ОПК-7, УЦК
Б1.О.10	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.11	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.О.12	Биофизика	ОПК-1
Б1.О.13	Экология	ОПК-1
Б1.О.14	Морфология и физиология животных	ОПК-1, УК-1

Б1.О.15	Введение в профессиональную деятельность	ОПК-4, ОПК-5
Б1.О.16	Микробиология	ОПК-1, УК-1
Б1.О.17	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-4
Б1.О.18	Технология производства продукции животноводства	ОПК-4
Б1.О.19	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-4
Б1.О.20	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4
Б1.О.21	Промышленная санитария	ОПК-1, ОПК-4
Б1.О.22	Маркетинг	УК-2
Б1.О.23	Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции	ОПК-2
Б1.О.24	Производственный учет и отчетность	ОПК-4
Б1.О.25	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств	ОПК-1, ОПК-3
Б1.О.26	Этика технолога	УК-3
Б1.О.27	Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции	ОПК-4
Б1.О.28	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	ОПК-4
Б1.О.29	Технология переработки и хранения продукции животноводства	ОПК-4
Б1.О.30	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-1
Б1.О.31	Техно химический контроль сырья и продуктов переработки	ОПК-1, ОПК-4
Б1.О.32	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-1, ОПК-3
Б1.О.33	Контроль качества продуктов животноводства	ОПК-4
Б1.О.34	Математика	ОПК-1
Б1.О.35	Химия	ОПК-1
Б1.О.36	Управление качеством производства продукции	ОПК-4, ПК-8
Б1.О.37	Безопасность жизнедеятельности	УК-10, УК-8
Б1.О.38	Психология	УК-3, УК-6
Б1.В	Вариативная часть	
Б1.В.01	Экологические аспекты перерабатывающих производств	ПК-6, ПК-7
Б1.В.02	Технология переработки сельскохозяйственного сырья на малых предприятиях	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
Б1.В.03	Технология производства и переработка продуктов пчеловодства	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.В.04	Товароведение молока и мяса	ПК-6
Б1.В.05	Технология производства и переработки продукции свиноводства	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.В.06	Технология переработки рыбы и гидробионтов	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.В.07	Производство колбас и мясных изделий	ПК-2, ПК-3, ПК-5
Б1.В.08	Основы научных исследований	ПК-8
Б1.В.09	Пищевые добавки, пряности и консерванты	ПК-3, ПК-7
Б1.В.10	Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения	ПК-4, ПК-5
Б1.В.11	Технология производства продуктов из мяса птицы	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.ДВ.01		

Б1.ДВ.01.01	Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.ДВ.01.02	Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающих производствах	ПК-1, ПК-2, ПК-3
Б1.ДВ.02		
Б1.ДВ.02.01	Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья	ПК-6, ПК-7
Б1.ДВ.02.02	Методы исследования свойств молока и мяса	ПК-6, ПК-7
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.О.01	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-4, ПК-8, УК-1
Б2.О.02	научно-исследовательская работа	ОПК-5, ОПК-6, ПК-8, УК-1
Б2.О.03	Технологическая	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, УК-1
Б2.В	Вариативная часть	
Б2.В.01	Технологическая	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, УК-1
Б2.В.02	Преддипломная	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, УК-1, УК-10, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УЦК
ФГД	Факультативы	
ФГД.01	Методы исследования сырья животного происхождения	ПК-6, ПК-7
ФГД.02	История Сибири	УК-1, УК-5

Раздел 3. Структура и содержание образовательной программы

3.1 Учебный план и календарный учебный график

Учебный план и календарный учебный график представлен в виде приложений

3.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в виде приложений

3.3 Программа практик

В образовательную программу входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Тип учебной практики:

ознакомительная практика(в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности; технологическая практика;

Типы производственной практики:

технологическая практика;

преддипломная практика

научно-исследовательская работа.

Вид практики, способ и формы ее проведения, перечень планируемых результатов обучения, указание места практики в структуре образовательной программы, указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах, содержание практики, указание форм отчетности по практике, перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики, перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики устанавливается в программе практики. Программы практик представлены в виде приложений (ссылка)

3.4 Программа государственной итоговой аттестации

Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, защиты выпускных квалификационных работ устанавливаются в программе государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в виде приложения (ссылка)

3.5 Оценочные средства

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой (государственной итоговой) аттестации. Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике и итоговой государственной аттестации является составной частью образовательной программы. Задания разрабатываются в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля), программой практики. Фонды оценочных средств представлены в виде приложений (ссылка).

Раздел 4. Условия реализации образовательной программы

4.1. Общесистемные условия реализации образовательной программы

Иркутский ГАУ располагает на праве собственности или ином законном основании материально - техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы высшего образования по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Иркутского ГАУ из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории Иркутского ГАУ, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

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

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

В случае реализации программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

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

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

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное или асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

При реализации образовательной программы высшего образования в сетевой форме требования к реализации программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально - технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

4.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Иркутский ГАУ, реализующий образовательную программу высшего образования по направлению подготовки (специальности), располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом Иркутского ГАУ по всем учебным дисциплинам (модулям) и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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 Иркутского ГАУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Иркутский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах 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 электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и подлежит обновлению при необходимости).

4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Иркутского ГАУ, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях. Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках или профессиональных стандартах.

Не менее 60 процентов численности педагогических работников, 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, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Иркутского ГАУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Иркутского ГАУ 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).

4.4. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата (специалитета, магистратуры) и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

4.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе. В целях совершенствования образовательной программы Иркутский ГАУ 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 обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

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

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

Мониторинг и измерение качества освоения образовательной программы проводится в соответствии с внутренними и внешними нормативными документами, регламентирующими образовательную деятельность в Иркутском ГАУ.

Определение потребности в образовательной услуге и требований к ней осуществляется в Иркутском ГАУ путем:

взаимодействия с потенциальными работодателями, студентами и их родителями;

анкетирования потребителей образовательных услуг и работодателей;

анализа законодательных требований в области образования;

анализа федеральных государственных образовательных стандартов.

В организации и проведении оценки качества принимают участие следующие структурные подразделения Университета:

ректорат;

Учебный отдел;

Отдел лицензирования, аккредитации и качества образования;

Студенческий совет;

Профсоюзная организация Иркутского ГАУ;

представители деканатов факультетов/дирекции институтов, филиалов;

представители выпускающих кафедр;

представители сторонних организаций-партнеров.

Раздел 5. Сведения об основной образовательной программе

5.1. Требования к результатам освоения образовательной программы

	Общепрофессиональ ные компетенции
--	--------------------------------------

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7
Блок 1	Обязательная часть							
	Правоведение		+					
	Экономика						+	
	Информатика	+						+
	Информационно-коммуникационные технологии	+						+
	Биофизика	+						
	Экология	+						
	Морфология и физиология животных	+						
	Введение в профессиональную деятельность				+	+		
	Микробиология	+						
	Технология производства продукции растениеводства				+			
	Технология производства продукции животноводства				+			
	Технология молока и молочных продуктов				+			
	Технология мяса и мясных продуктов				+			
	Промышленная санитария	+			+			
	Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции		+					
	Производственный учет и отчетность				+			
	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств	+		+				
	Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции				+			
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства				+			
	Технология переработки и хранения продукции животноводства				+			
	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	+						
	Техно химический контроль сырья и продуктов переработки	+			+			
	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	+		+				
	Контроль качества продуктов животноводства				+			
	Математика	+						
	Химия	+						
	Управление качеством производства продукции				+			
Блок 2	Обязательная часть							

	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)					+				
	научно-исследовательская работа						+	+		
	Технологическая		+	+	+					
БЗ	Государственная итоговая аттестация									
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции								
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	
Блок 1	Обязательная часть									
	Управление качеством производства продукции									+
	Вариативная часть									
	Экологические аспекты перерабатывающих производств							+	+	
	Технология переработки сельскохозяйственного сырья на малых предприятиях	+	+	+	+					
	Технология производства и переработка продуктов пчеловодства	+	+	+						
	Товароведение молока и мяса							+		
	Технология производства и переработки продукции свиноводства	+	+	+						
	Технология переработки рыбы и гидробионтов	+	+	+						
	Производство колбас и мясных изделий		+	+		+				
	Основы научных исследований									+
	Пищевые добавки, пряности и консерванты			+					+	
	Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения				+	+				
	Технология производства продуктов из мяса птицы	+	+	+						
	Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности	+	+	+						
	Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающих производствах	+	+	+						
	Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья							+	+	
	Методы исследования свойств молока и мяса							+	+	

БЗ	Государственная итоговая аттестация																			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы																			+

5.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
	Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
	Применение электронного обучения	да/нет	да
	Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
	Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов	да/нет	да