

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»

Дата подписания: 11.08.2026 14:18:58

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»

(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

Агротехнологический факультет

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции



УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
02 марта 2026г.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Уровень высшего образования бакалавриат

(бакалавриат; магистратура)

Направление(я) подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) образовательной программы Технология хранения и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная/заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Срок получения образования по программе бакалавриата 4 года/5 лет

Присваиваемая квалификация бакалавр

Год начала подготовки 2025

Ярославль 2026г.

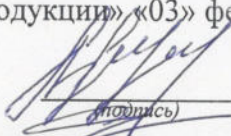
## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (далее – ОПОП ВО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208.

ОПОП ВО принята на Ученом совете ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» 02 марта 2026 г., протокол № 3.

ОПОП ВО рассмотрена на заседании выпускающей кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» «03» февраля 2026 г. Протокол № 6

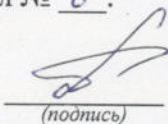
Заведующий кафедрой



д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

ОПОП ВО рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии агротехнологического факультета «12» 02 2026 г. Протокол № 6.

Председатель учебно-методической комиссии факультета



к.с.-х.н.Казнин Р.Е.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

ОПОП ВО рассмотрена на заседании Ученого совета агротехнологического факультета «16» февраля 2026 г. Протокол № 2.

Председатель Ученого совета агротехнологического факультета



к.с.-х.н. Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

### РАЗРАБОТЧИКИ:

Руководитель ОП



д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(должность, ФИО)

Декан агротехнологического факультета



к.с.-х.н. Иванова М.Ю.  
(должность, ФИО)

### ЭКСПЕРТЫ:

Директор Ярославский НИИЖК — филиал ФНЦ «ВИК им. В.Р. Вильямса»

«20» 02 2026 г.



Коновалов А.В.  
(ФИО)

Главный технолог «Овсянки Бейкери»

«20» 02 2026 г.



Дубинина А.В.  
(ФИО)

## **Содержание**

### **1. Общая характеристика образовательной программы**

#### **1.1. Нормативные документы**

1.2. Квалификация выпускника, объем, срок получения образования, особенности реализации, язык реализации образовательной программы

#### **1.3. Направленность (профиль) образовательной программы**

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

2.1. Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания

2.2. Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

2.3. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным(и) стандартом(и), к выполнению которых готовится выпускник

### **3. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

3.1. Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

3.2. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

3.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

3.4. Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы

### **4. Структура и содержание образовательной программы**

4.1. Структура и объем образовательной программы

4.2. Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО

4.3. Учебный план

4.4. Календарный учебный график

4.5. Рабочие программы дисциплин (модулей)

4.6. Программы практик

4.7. Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам

4.8. Программа государственной итоговой аттестации

4.9. Рабочая программа воспитания

4.10. Календарный план воспитательной работы

### **5. Условия реализации образовательной программы**

5.1. Общесистемные условия реализации ОПОП ВО

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

5.4. Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО

5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

5.6. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в связи с исключительными обстоятельствами, препятствующими обучающемуся лично присутствовать в местах осуществления образовательной деятельности (в условиях сложной эпидемиологической обстановки и угрозы заражения обучающихся и сотрудников)

**6. Условия реализации ОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**7. Характеристика социокультурной среды**

# 1. Общая характеристика образовательной программы

## 1.1 Нормативные документы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа *бакалавриата* по направлению подготовки 35.03.07Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (далее – ОПОП ВО, образовательная программа, программа *бакалавриата* разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – *бакалавриат* по направлению подготовки 35.03.07Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Минобрнауки России «17» июля 2017 г. № 669 с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208(далее – ФГОС ВО) с учетом требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда.

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

**Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 (с изменениями на основании Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502, от 27.03.2020 г. № 490);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» июля 2017 г. № 699«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриатапо направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с изменениями, внесенными приказами Минобрнаукиот 26 ноября 2020

г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 662 от 19 июля 2022 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №208 от 27 февраля 2023 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «20»сентября 2021 г. № 644н«Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;
- Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21 декабря 2022 г. № МН-5/35982о введении дисциплины «Основы военной подготовки»;
- Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21 апреля 2023 г. № МН-11/1516-ПК о введении дисциплины «Основы российской государственности»;
- Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 16 февраля 2024 г. № МН-11/418-ОП «О направлении информации» о необходимости внедрения образовательного подхода «Обучение служением» в основные образовательные программы вузов всех направлений подготовки бакалавриата;
- План мероприятий в рамках реализации молодежной политики и воспитательной деятельности Минобрнауки России и Федерального агентства по делам молодежи на 2026 год;
- Устав ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»;
- Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию и обеспечение учебного процесса в ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

## **1.2. Квалификация выпускника, объем, срок освоения, особенности реализации, язык реализации образовательной программы**

Выпускнику, освоившему основную профессиональную образовательную программу высшего образования (далее – ОПОП), присваивается квалификация «бакалавр» и выдается диплом бакалавра.

Объем образовательной программы (далее – ОП) составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) за весь период обучения.

Объем ОП, реализуемой за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, а при ускоренном обучении не более 80 з.е.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Срок получения образования по очной форме обучения – 4 года, включая каникулы.

Срок получения образования по заочной форме обучения – 5 лет, включая каникулы.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее – лица с ОВЗ), срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год.

При реализации ОП могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализуемая ОП не использует сетевую форму.

Образовательная деятельность по ОП осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.3. Направленность (профиль) образовательной программы**

Направленность программы «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» определена областью и сферой (сферами) профессиональной деятельности выпускника.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**2.1. Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.**

Таблица 2.1

| Область(-и) и сфера(-ы) профессиональной деятельности выпускников | Тип(-ы) задач профессиональной деятельности выпускников | Задачи профессиональной деятельности выпускников             | Объекты профессиональной деятельности выпускников или область(-и) знания |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 13 Сельское хозяйство (в сфере произ-                             | Производственно<br>-                                    | Реализация технологий производства продукции растениеводства | Сельскохозяйственные культуры и жи-                                      |

|                                                                              |                               |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| водства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства). | технологический               | Реализация технологий производства продукции животноводства.                                                                                                               | вотные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции                                   |
|                                                                              |                               | Реализация технологий производства плодоовощной продукции                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Реализация технологий переработки и хранения продукции растениеводства.                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Реализация технологий переработки и хранения продукции животноводства                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства.                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              | Организационно-управленческий | Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях   | Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
|                                                                              |                               | Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Организация производства сельскохозяйственной продукции.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               | Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции                                                                |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                              |                               |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                            |

## 2.2. Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.2

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Область профессиональной деятельности</b><br>13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства). |                                                                                                                                                 |
| <b>Код профессионального стандарта</b>                                                                                                                           | <b>Наименование профессионального стандарта</b>                                                                                                 |
| 13.017                                                                                                                                                           | Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | 644н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20октября 2021 г., регистрационный № 65482)                                                                                                                                                                                                             |
| 22.002 | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от30августа 2019 года N 602н (зарегистрированв Министерстве юстиции Российской Федерации 24сентября 2019 года, регистрационный N 56040) |
| 22.003 | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрированв Министерстве юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года, регистрационный N 58531)  |
| 13.013 | Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г. регистрационный номер №59263)                                             |

### 2.3. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Таблица 2.3

| Обобщённые трудовые функции                                                                    |                                                                                                                                  |                       | Трудовые функции                                                                                                                                     |         |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------|
| Код                                                                                            | Наименование                                                                                                                     | Уровень квали-фикации | Наименование                                                                                                                                         | Код     | Уровень (подуро-вень) квалификации |
| Профессиональный стандарт «Агроном»                                                            |                                                                                                                                  |                       |                                                                                                                                                      |         |                                    |
| В                                                                                              | Организация производ-ства продукции расте-ниеводства                                                                             | 6                     | Разработка системы мероприятий по произ-водству продукции растениеводства                                                                            | В/01.6  | 6                                  |
|                                                                                                |                                                                                                                                  |                       | Управление реализаци-ей технологического процесса производства продукции растение-водства                                                            | В/02.6  | 6                                  |
| Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» |                                                                                                                                  |                       |                                                                                                                                                      |         |                                    |
| D                                                                                              | Оперативное управле-ние производством продуктов питания жи-вотного происхожде-ния на автоматизиро-ванных технологиче-ских линиях | 6                     | Организация ведения технологического про-цесса в рамках приня-той в организации тех-нологии производства продуктов питания жи-вотного происхожде-ния | D /01.6 | 6                                  |
|                                                                                                |                                                                                                                                  |                       | Управление качеством, безопасностью и про-слеживаемостью про-изводства продуктов питания животного происхождения на ав-                              | D/02.6  | 6                                  |

| Обобщённые трудовые функции                                                                          |                                                                                                                            |   | Трудовые функции                                                                                                                                                        |        |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|
|                                                                                                      |                                                                                                                            |   | томатизированных технологических линиях                                                                                                                                 |        |   |
| <i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i> |                                                                                                                            |   |                                                                                                                                                                         |        |   |
| D                                                                                                    | Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | 6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья                          | D/01.6 | 6 |
|                                                                                                      |                                                                                                                            |   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях              | D/02.6 | 6 |
|                                                                                                      |                                                                                                                            |   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | D/03.6 | 6 |
| <i>Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»</i>                                           |                                                                                                                            |   |                                                                                                                                                                         |        |   |
| B                                                                                                    | Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства                                | 6 | Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства                                                           | B/04.6 | 6 |

### 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

#### 3.1. Универсальные компетенции

*Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения*

Таблица 3.1

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование Компетенции     | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Системное и критическое                     | УК-1. Способен осуществлять поиск, | УК-1.1Анализирует задачу,                            |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование Компетенции                                                                                                                                                   | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мышление                                    | критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                                                                | <p>выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> <p>УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p> |
| 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 | <p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p> <p>УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>              |
| Командная работа и лидерство                | УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                        | <p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп лю-</p>                                                                                                                                                                                                                                           |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование Компетенции                                                                                                                         | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             |                                                                                                                                                        | <p>дей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>УК-3.3Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Коммуникация                                | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) язык(ах) | <p>УК-4.1Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках</p> <p>УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках.</p> <p>УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <p>внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</p> <p>уважая высказывания других</p> |

| Наименование категории (группы) компетенций                     | Код и наименование Компетенции                                                                                                                     | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                                                    | <p>как в плане содержания, так и в плане формы;</p> <p>критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Межкультурное взаимодействие                                    | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                       | <p>УК-5.1 Выявляет и анализирует особенности межкультурного взаимодействия, обусловленные различием социально-исторических, этических и ценностных систем.</p> <p>УК-5.2 Применяет основные категории исторической науки и философского мировоззрения к анализу специфики различных культурных сообществ.</p> <p>УК-5.3 Анализирует историю России в контексте мирового исторического и культурного развития</p> <p>УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного 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>УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных</p>                                                                                                        |

| Наименование категории (группы) компетенций                     | Код и наименование Компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                   | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.<br>УК-6.4Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.<br>УК-6.5Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков                                                                                                                                                |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                                                                                                                   | УК-7.1Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни<br>УК-7.2Использует 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 | УК-8.1Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)<br>УК-8.2Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности<br>УК-8.3Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций<br>УК-8.4Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного |

| Наименование категории (группы) компетенций                | Код и наименование Компетенции                                                                                                                                          | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            |                                                                                                                                                                         | и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности                                                                      | <p>УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социально-экономической политики и ее влияние на индивида</p> <p>УК-9.2 Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски</p> <p>УК-9.3 Обосновывает экономические решения по сферам жизнедеятельности</p> |
| Гражданская позиция                                        | УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | <p>УК-10.1. Знает способы формирования нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности</p> <p>УК-10.2. Умеет формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> <p>УК-10.3. Владеет навыками формирования нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности</p>                                               |

### 3.2. Общепрофессиональные компетенции

#### Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 3.2

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции                                                                                                                                                                                                      | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общепрофессиональная                        | ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; | ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции                                                                                                                              |
| Общепрофессиональная                        | ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности                                                                                                          | ОПК-2.1 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 |
| Общепрофессиональная                        | 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 профессиональных заболеваний                                                                                                                              |
| Общепрофессиональная                        | ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности                                                                                                                    | ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                                                                      |
| Общепрофессиональная                        | ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности                                                                                                                                | ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                                                      |
| Общепрофессиональная                        | ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности                                                                                                       | ОПК-6.1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                              |

|                      |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общепрофессиональная | ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. | <p>ОПК-7.1 Знает современные информационные технологии</p> <p>ОПК-7.2 Умеет выбирать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7.3 Владеет навыками применения современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности</p> |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3.3. Профессиональные компетенции

Профессиональные компетенции, установленные программой *бакалавриата*, сформированы университетом самостоятельно на основе профессионального(ых) стандарта(ов), соответствующего(их) профессиональной деятельности выпускников.

#### ***Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения***

Таблица 3.3

| Задача ПД                                          | Объект или область знания                                                                                                                                                           | Код и наименование компетенции                                                                                                                                 | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Основание (ПС)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация производства продукции растениеводства | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-1<br>Способен осуществить сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур | <p>ПКОС-1.1<br/>Составляет схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур</p> <p>ПКОС-1.2<br/>Пользуется специальными электронными ресурсами и геоинформационными системами при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства</p> <p>ПКОС-1.3<br/>Устанавливает соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их раз-</p> | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта; с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрацион- |

|                                                    |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                  | мещении на территории землепользования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ный № 65482)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Организация производства продукции растениеводства | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-2<br>Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства | ПКОС-2.1<br>Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства<br>ПКОС-2.2<br>Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства<br>ПКОС-2.3<br>Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии хранения продукции животноводства | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г. регистрационный номер №59263) |
| Организация производства продукции растениеводства | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной                                                                                  | ПКОС-3<br>Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной                                       | ПКОС-3.1<br>Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контроли-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускни-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <p>ственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p>                                                                                           | <p>переработки, хранения продукции животноводства</p>                                                                                                                                                                                                                         | <p>руемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции<br/>ПКОС-3.2<br/>Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства<br/>ПКОС-3.3<br/>Принимает корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий</p> | <p>кам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г. регистрационный номер №59263)</p> |
| <p>Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства</p> | <p>Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> | <p>ПКОС-4<br/>Способен провести входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> | <p>ПКОС-4.1<br/>Анализирует свойства сырья, влияющие на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br/>ПКОС-4.2<br/>Анализирует свойства полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию тех-</p>                                                                                                                                                                                                                    | <p>на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защи-</p>                             |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>нологического процесса, ресурсосбережения, эффективности и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПКОС-4.3</p> <p>Анализирует качество готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>                                                                                                  | <p>ты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован в Министестве юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года, регистрационный N 58531)</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | <p>ПКОС-5</p> <p>Способен разработать экологически обоснованные интегрированные системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков</p> | <p>ПКОС-5.1</p> <p>Определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью</p> <p>ПКОС-5.2</p> <p>Определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с вредителями</p> <p>ПКОС-5.3</p> <p>Определять оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы</p> | <p>основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта; с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482)</p> |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                           | бы с болезнями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-6<br>Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства | ПКОС-6.1<br>Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность<br>ПКОС-6.2<br>Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства<br>ПКОС-6.3<br>Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных                                                                                                                                   | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г.)                |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-7<br>Способен разработать технологии хранения продукции животноводства                                                                                               | ПКОС-7.1<br>Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям<br>ПКОС-7.2<br>Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям<br>ПКОС-7.3<br>Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. №423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г. регистрационный |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-8<br>Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции | ПКОС-8.1<br>Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br>ПКОС-8.2<br>Пользуется методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства<br>ПКОС-8.3<br>Пользуется методами контроля качества готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по производству продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года, регистрационный N 58531) |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-9<br>Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного проис-                                                                      | ПКОС-9.1<br>Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения<br>ПКОС-9.2<br>Рассчитывать плановые показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специа-                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     | хождения                                                                                                                                                                                             | выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях<br>ПКОС-9.3<br>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                                                                                                                                                               | лист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040)                                                                                                                                     |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-10<br>Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая | ПКОС-10.1<br>Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества<br>ПКОС-10.2<br>Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества<br>ПКОС-10.3<br>Определяет способы, режимы закладки и хранения, обеспечивающие сохранность сельскохозяйственной продукции от потерь и ухудшения качества | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта; с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482) |
| Оперативное управление производством продуктов питания жи-                                                                  | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения                                                                                                                     | ПКОС-11<br>Способен контролировать ход уборки, послеубороч-                                                                                                                                          | ПКОС-11.1<br>Корректирует способы, режимы послеуборочной до-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | на основе анализа требований к профессиональным компетенци-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| вотного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                          | и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции                                                                 | ной доработки с/х продукции и закладки ее на хранение                                                                                                                                                             | работки сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки ПКОС-11.2<br>Корректирует способы, режимы закладки на хранение сельскохозяйственной продукции в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки ПКОС-11.3<br>Корректирует и контролирует ход уборки сельскохозяйственной продукции, а также послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции | ям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта; с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482) |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-12<br>Способен разработать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | ПКОС-12.1<br>Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья ПКОС-12.2<br>Применяет методы организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ПКОС-12.3<br>Применяет методы разработки производственных заданий и сооружений                                                                                                  | требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегист-     |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       | при производстве продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | стрированв Министерстве юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года, регистрационный N 58531)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-13<br>Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | ПКОС-13.1<br>Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях<br>ПКОС-13.2<br>Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений<br>ПКОС-13.3<br>Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрированв Министерстве юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года, регистрационный N 58531) |
| Оперативное управление производством продук-                                                                                | Сельскохозяйственные культуры технологии произ-                                                                                                                                     | ПКОС-14<br>Способен организо-                                                                                                                                                                                                                                                         | ПКОС-14.1<br>Применяет спосо-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | требований к профессиональ-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| тов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                            | водства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции                                               | менению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                              | производства на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br>ПКОС-14.2<br>Применяет способы эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br>ПКОС-14.3<br>Применяет способы организации технологического процесса производства на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован в Министрстве юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года, регистрационный N 58531) |
| Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Сельскохозяйственные культуры технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции | ПКОС-15<br>Способен проводить расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | ПКОС-15.1<br>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях<br>ПКОС-15.2<br>Применяет методики расчета тех-                                                                                                                                                                                                                                                                                               | на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Мини-                                                                                                                                   |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>нико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ПКОС-15.3</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>стерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040)</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3.4. Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы

Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы представлено в матрице компетенций:

Таблица 3.4.

| Наименование дисциплин<br>(модулей), практик                | Универсальные компетенции (УК) |   |   |   |   |   |   |   |   |    | Общепрофессиональные<br>компетенции (ОПК) |   |   |   |   |   |   | Профессиональные компетенции определяемые<br>самостоятельно (ПКОС) |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
|                                                             | 1                              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1                                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1                                                                  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Философия                                                   | +                              |   |   |   | + |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| История России                                              |                                |   |   |   | + |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Иностранный язык                                            |                                |   |   | + |   |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Культура речи и делового общения                            |                                |   | + | + | + |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Основы российской государственности                         |                                |   |   |   | + |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Правоведение                                                |                                | + |   |   | + |   |   |   |   | +  |                                           | + |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Психология                                                  | +                              |   | + |   |   | + |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Физическая культура и спорт                                 |                                |   |   |   |   |   | + |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Безопасность жизнедеятельности                              |                                |   |   |   |   |   |   | + |   |    |                                           |   | + |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Информатика                                                 | +                              |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Математика и математическая статистика                      |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Физика                                                      |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Химия                                                       |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Экономическая теория                                        |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   | + |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Микробиология                                               |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Сельскохозяйственная экология                               |                                |   |   |   |   |   |   | + |   |    | +                                         |   | + |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Цифровые технологии в АПК                                   | +                              |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   | + |   |   |   | + |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Генетика растений и животных                                |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Ботаника                                                    |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Физиология и биохимия растений                              |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Земледелие с основами почвоведения и агрохимии              |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   |   | + | + |   |   | +                                                                  |   |   |   | + |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Растениеводство                                             |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   |   | + |   |   |   | +                                                                  |   |   |   | + |   |   |   |   |    | +  |    |    |    |    |
| Кормопроизводство                                           |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   | + |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   | +  |    |    |    |    |    |
| Фитопатология, энтомология и защита растений                |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   | + |   |   |   |                                                                    |   |   |   | + |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Зоология                                                    |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Морфология и физиология сельскохозяйственных животных       |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    | +                                         |   |   |   |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   | + |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Производство продукции животноводства                       |                                |   |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   |   |   |   |   |   |                                                                    | + | + |   |   | + | + |   |   |    |    |    |    |    |    |
| Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов |                                | + |   |   |   |   |   |   |   |    |                                           |   |   | + |   |   |   |                                                                    |   |   |   |   | + |   |   |   |    | +  |    |    |    |    |

[illegible]

[illegible]

[illegible]

В программе бакалавриата установлены индикаторы достижения компетенций:

- универсальных;
- общепрофессиональных;
- самостоятельно установленных профессиональных компетенций.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

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

## 4. Структура и содержание образовательной программы

### 4.1. Структура и объём образовательной программы

Таблица 4.1

| Структура ОП    |                                                          | Объем ОП и ее блоков в з.е.<br>(указывается объем в соответствии с учебным планом) |            |
|-----------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                 |                                                          | ФГОС ВО                                                                            | ОПОП ВО    |
| <b>Блок 1</b>   | <b>Дисциплины (модули)</b>                               | не менее                                                                           | 195        |
|                 | Обязательная часть                                       | -                                                                                  | 150        |
|                 | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | -                                                                                  | 45         |
| <b>Блок 2</b>   | <b>Практика</b>                                          | не менее                                                                           | 36         |
|                 | Обязательная часть                                       | -                                                                                  | 36         |
|                 | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | -                                                                                  | -          |
| <b>Блок 3</b>   | <b>Государственная итоговая аттестация</b>               | не менее                                                                           | 9          |
|                 | Обязательная часть                                       | -                                                                                  |            |
| <b>Объем ОП</b> |                                                          |                                                                                    | <b>240</b> |

### 4.2. Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО

Таблица 4.2

| Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по годам обучения (очная форма) |          |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| Структура ОП                                                                | Курс     | Объем программы, з.е. |
| Дисциплины                                                                  | <b>1</b> | 55                    |
| Практики                                                                    |          | 6                     |
| <b>Итого 1 курс</b>                                                         |          | <b>61</b>             |
| Дисциплины                                                                  | <b>2</b> | 53                    |

|                                     |   |     |
|-------------------------------------|---|-----|
| Практики                            |   | 6   |
| Итого 2 курс                        |   | 59  |
| Дисциплины                          | 3 | 42  |
| Практики                            |   | 18  |
| Итого 3 курс                        |   | 60  |
| Дисциплины                          | 4 | 45  |
| Практики                            |   | 6   |
| Государственная итоговая аттестация |   | 9   |
| Итого 4 курс                        |   | 60  |
| Всего объем ОПОП ВО (очная форма)   |   | 240 |

| Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВОпо годам обучения (заочная форма) |      |                            |
|------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| Структура ОП                                                                 | Курс | Объем про-<br>граммы, з.е. |
| Дисциплины                                                                   | 1    | 37                         |
| Практики                                                                     |      | 6                          |
| Итого 1 курс                                                                 |      | 43                         |
| Дисциплины                                                                   | 2    | 50                         |
| Практики                                                                     |      | 6                          |
| Итого 2 курс                                                                 |      | 56                         |
| Дисциплины                                                                   | 3    | 38                         |
| Практики                                                                     |      | 18                         |
| Итого 3 курс                                                                 |      | 56                         |
| Дисциплины                                                                   | 4    | 39                         |
| Практики                                                                     |      | -                          |
| Итого 4 курс                                                                 |      | 39                         |
| Дисциплины                                                                   | 5    | 31                         |
| Практики                                                                     |      | 6                          |
| Государственная итоговая аттестация                                          |      | 9                          |
| Итого 5 курс                                                                 |      | 46                         |
| Всего объем ОПОП ВО (заочная форма)                                          |      | 240                        |

Объем часов контактной работы по ОПОП ВО составляет 3867,2 часа по очной форме обучения, 930,3 часа по заочной форме обучения.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации дисциплин и практик, предусмотренных учебным планом. Общая трудоёмкость дисциплин и практик реализуемых в форме практической подготовки составляет 447 часов по очной форме обучения, 106,5 часа по заочной форме обучения.

Практическая подготовка при реализации дисциплин организуется путем проведения практических и лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

К обязательной части программы бакалавриата относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, определяемых самостоятельно образовательной организацией.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 60 процентов общего объема программы бакалавриата.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, определяемых самостоятельно образовательной организацией.

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

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

- в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;
- в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

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

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечена возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины не включаются в объём программы бакалавриата.

**В Блок 2 «Практика»** программы бакалавриата входят учебная и производственная практики (далее вместе – практики).

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика;
- технологическая практика.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;
- преддипломная практика.

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

### **4.3. Учебный план**

Учебный план размещен на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» <http://yaragrovuz.ru/sveden/education/>, таблица «Информация по реализуемым образовательным программам» в ячейке «Ссылка на учебный план». Учебный план разработан на основании ФГОС ВО по направлению подготовки и является составной частью ОПОП ВО.

### **4.4. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, периоды каникул, выходных и праздничных дней.

Календарный учебный график размещен на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» <http://yaragrovuz.ru/sveden/education/>, таблица «Информация по реализуемым образовательным программам» в ячейке «Ссылка на календарный учебный график».

### **4.5. Рабочие программы дисциплин (модулей)**

По каждой из дисциплин, включенных в учебный план, разработана рабочая программа. Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- 1 Цель и задачи освоения дисциплины.
- 2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
- 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы.
- 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося).
- 5 Содержание дисциплины.
- 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

- 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.
- 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
- 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
- 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.
- 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине.
- 13 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочие программы дисциплин (модулей) (далее – РПД) разработаны и утверждены в установленном порядке. РПД в бумажном виде хранятся на кафедрах. В электронном виде – размещены в электронной информационно-образовательной среде вуза и на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» <http://yaragrovuz.ru/sveden/education/>, таблица «Информация по реализуемым образовательным программам». Рабочие программы всех учебных дисциплин разработаны на основании ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки и являются составной частью ОПОП ВО.

Таблица 4.3

| Индекс  | Наименование дисциплины (модулей)      | Компетенции                                                                                             | Объём,<br>з.е. |
|---------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Б1.О.01 | Философия                              | УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4;<br>УК-5.1; УК-5.2                                                               | 3              |
| Б1.О.02 | История России                         | УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3                                                                                  | 4              |
| Б1.О.03 | Иностранный язык                       | УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3;<br>УК-4.5                                                                       | 6              |
| Б1.О.04 | Культура речи и делового общения       | УК-3.1; УК-4.1; УК-4.3;<br>УК-4.4; УК-5.3                                                               | 3              |
| Б1.О.05 | Основы российской государственности    | УК-5.3; УК-5.4                                                                                          | 2              |
| Б1.О.06 | Правоведение                           | УК-2.1; УК-2.2; УК-5.4;<br>УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3;<br>ОПК-2.1                                        | 3              |
| Б1.О.07 | Психология                             | УК-1.2; УК-1.3; УК-1.5;<br>УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3;<br>УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2;<br>УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5 | 3              |
| Б1.О.08 | Физическая культура и спорт            | УК-7.1; УК-7.2                                                                                          | 2              |
| Б1.О.09 | Безопасность жизнедеятельности         | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3;<br>УК-8.4; ОПК-3.1                                                              | 3              |
| Б1.О.10 | Информатика                            | УК-1.2; УК-1.5; ОПК-1.1                                                                                 | 3              |
| Б1.О.11 | Математика и математическая статистика | ОПК-1.1                                                                                                 | 4              |
| Б1.О.12 | Физика                                 | ОПК-1.1                                                                                                 | 4              |
| Б1.О.13 | Химия                                  | ОПК-1.1                                                                                                 | 8              |
| Б1.О.14 | Экономическая теория                   | ОПК-6.1                                                                                                 | 3              |
| Б1.О.15 | Микробиология                          | ОПК-1.1                                                                                                 | 3              |
| Б1.О.16 | Сельскохозяйственная экология          | УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-3.1                                                                                | 3              |
| Б1.О.17 | Цифровые технологии в АПК              | УК-1.2; УК-1.3; ОПК-4.1;<br>ОПК-7.1; ОПК-7.2;<br>ОПК-7.3                                                | 3              |

|            |                                                                                        |                                                                                                                      |   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Б1.О.18    | Генетика растений и животных                                                           | ОПК-1.1                                                                                                              | 3 |
| Б1.О.19.01 | Ботаника                                                                               | ОПК-1.1                                                                                                              | 4 |
| Б1.О.19.02 | Физиология и биохимия растений                                                         | ОПК-1.1                                                                                                              | 4 |
| Б1.О.19.03 | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии                                         | ОПК-4.1; ОПК-5.1;<br>ПКОС-1.1; ПКОС-1.2<br>ПКОС-1.3; ПКОС-5.1;<br>ПКОС-5.2; ПКОС-5.3                                 | 2 |
| Б1.О.19.04 | Растениеводство                                                                        | ОПК-4.1; ПКОС-1.2<br>ПКОС-1.3; ПКОС-5.1;<br>ПКОС-5.2; ПКОС-5.3;<br>ПКОС-11.3                                         | 5 |
| Б1.О.19.05 | Кормопроизводство                                                                      | ОПК-4.1; ПКОС-10.1;<br>ПКОС-11.1; ПКОС-11.2;<br>ПКОС-11.3                                                            | 3 |
| Б1.О.19.06 | Фитопатология, энтомология и защита растений                                           | ОПК-1.1; ОПК-4.1;<br>ПКОС-5.1; ПКОС-5.2;<br>ПКОС-5.3                                                                 | 2 |
| Б1.О.20.01 | Зоология                                                                               | ОПК-1.1                                                                                                              | 3 |
| Б1.О.20.02 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных                                  | ОПК-1.1;<br>ПКОС-6.1                                                                                                 | 5 |
| Б1.О.20.03 | Производство продукции животноводства                                                  | ПКОС-2.1; ПКОС-2.2;<br>ПКОС-6.1; ПКОС-6.2;<br>ПКОС-6.3; ПКОС-7.1;<br>ПКОС-7.2; ПКОС-7.3;<br>ПКОС-3.2                 | 5 |
| Б1.О.20.04 | Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов                            | УК-2.1; ОПК-4.1;<br>ПКОС-6.1; ПКОС-11.3                                                                              | 4 |
| Б1.О.21    | Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства | ПКОС-6.1; ПКОС-6.2;<br>ПКОС-6.3; ПКОС-10.2;<br>ПКОС-11.1; ПКОС-11.2;<br>ПКОС-7.1; ПКОС-7.2;<br>ПКОС-7.3              | 6 |
| Б1.О.22    | Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы                                 | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;<br>УК-2.4; ОПК-1.1; ОПК-2.1                                                                  | 3 |
| Б1.О.23    | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                                | ОПК-1.1                                                                                                              | 4 |
| Б1.О.24    | Технология хранения продукции растениеводства                                          | ОПК-2.1; ПКОС-10.1;<br>ПКОС-10.3; ПКОС-11.1;<br>ПКОС-11.2                                                            | 4 |
| Б1.О.25    | Технология переработки продукции растениеводства                                       | ОПК-4.1; ПКОС-10.1;<br>ПКОС-10.3; ПКОС-11.1;<br>ПКОС-11.2; ПКОС-13.1;<br>ПКОС-13.2                                   | 4 |
| Б1.О.26    | Технология переработки и хранения продукции животноводства                             | ОПК-2.1; ПКОС-2.2;<br>ПКОС-2.3; ПКОС-6.1;<br>ПКОС-6.2; ПКОС-7.2;<br>ПКОС-7.3; ПКОС-15.1;<br>ПКОС-15.2                | 6 |
| Б1.О.27    | Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции             | УК-2.2; ОПК-2.1; ОПК-5.1;<br>ПКОС-3.1; ПКОС-3.3;<br>ПКОС-4.1; ПКОС-4.2;<br>ПКОС-4.3; ПКОС-8.1;<br>ПКОС-8.2; ПКОС-8.3 | 3 |
| Б1.О.28    | Процессы и аппараты перерабатывающих производств                                       | ОПК-1.1                                                                                                              | 4 |
| Б1.О.29    | Сооружения и оборудование для хранения                                                 | ПКОС-6.2; ПКОС-11.1;                                                                                                 | 5 |

|               |                                                                                     |                                                                                                                |   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|               | сельскохозяйственной продукции                                                      | ПКОС-11.2; ПКОС-12.1;<br>ПКОС-12.3; ПКОС-9.1                                                                   |   |
| Б1.О.30       | Оборудование перерабатывающих производств                                           | ПКОС-6.1; ПКОС-6.2;<br>ПКОС-6.3; ПКОС-9.1;<br>ПКОС-9.2; ПКОС-9.3                                               | 3 |
| Б1.О.31       | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия                           | ОПК-2.1; ПКОС-10.2;<br>ПКОС-3.1; ПКОС-3.3;<br>ПКОС-4.1; ПКОС-4.2;<br>ПКОС-4.3; ПКОС-8.1;<br>ПКОС-8.2; ПКОС-8.3 | 4 |
| Б1.О.32       | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий     | УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3;<br>ПКОС-12.2; ПКОС-13.1;<br>ПКОС-13.2; ПКОС-15.1;<br>ПКОС-15.2; ПКОС-15.3              | 4 |
| Б1.В.01.01    | Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства                  | ПКОС-6.1; ПКОС-10.2;<br>ПКОС-11.1; ПКОС-11.2;<br>ПКОС-7.1; ПКОС-7.2;<br>ПКОС-7.3                               | 4 |
| Б1.В. 01.02   | Биотехнология пищевых продуктов                                                     | ПКОС-14.1                                                                                                      | 4 |
| Б1.В. 01.03   | Основы научных исследований                                                         | УК-1.1; УК-1.4; ПКОС-6.1;<br>ПКОС-9.1                                                                          | 3 |
| Б1.В. 01.04   | Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей                         | УК-2.2; УК-2.3;<br>ПКОС-12.1; ПКОС-12.3;<br>ПКОС-9.1                                                           | 6 |
| Б1.В.01.05    | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях                                 | УК-8.1; ПКОС-14.1;<br>ПКОС-9.1                                                                                 | 4 |
| Б1.В.01.06    | Физика и химия сельскохозяйственной продукции                                       | ПКОС-3.1; ПКОС-4.1;<br>ПКОС-4.2; ПКОС-4.3                                                                      | 4 |
| Б1.В.01.07    | Частные технологии молочных и молоко-содержащих продуктов                           | ПКОС-15.1; ПКОС-15.2                                                                                           | 4 |
| Б1.В.01.08    | Частные технологии мясных продуктов                                                 | ПКОС-15.1; ПКОС-15.2                                                                                           | 4 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности | ПКОС-15.1; ПКОС-15.2                                                                                           | 3 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях             | ПКОС-13.1; ПКОС-13.2;<br>ПКОС-13.3; ПКОС-15.1;<br>ПКОС-15.2                                                    | 3 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Технология бродильных производств                                                   | ПКОС-13.1;<br>ПКОС-13.2                                                                                        | 3 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Технология хлебобулочных изделий                                                    | ПКОС-13.1;<br>ПКОС-13.2                                                                                        | 3 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология переработки плодов и овощей                                              | ПКОС-13.1;<br>ПКОС-13.2                                                                                        | 3 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Технология масложирового производства                                               | ПКОС-13.1;<br>ПКОС-32                                                                                          | 3 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Менеджмент и маркетинг                                                              | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;<br>УК-2.4; ПКОС-13.3;<br>ПКОС-14.1; ПКОС-14.2;<br>ПКОС-14.3; ПКОС-15.3                 | 3 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Инновационный менеджмент                                                            | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;<br>УК-2.4; ПКОС-13.3;<br>ПКОС-14.1; ПКОС-14.2;<br>ПКОС-14.3; ПКОС-15.3                 | 3 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Общая физическая подготовка                                                         | УК-7.1; УК-7.2                                                                                                 |   |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Специально-оздоровительная подготовка                                               | УК-7.1; УК-7.2                                                                                                 |   |
| Б1.В.ДВ.05.03 | Спортивное мастерство                                                               | УК-7.1; УК-7.2                                                                                                 |   |

|        |                                                                                            |                                                                              |   |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---|
| ФТД.01 | Введение в профессиональную деятельность                                                   | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.4; УК-6.5                                               | 1 |
| ФТД.02 | Основы военной подготовки                                                                  | УК-8.1; УК-8.2 УК-8.3; УК-8.4                                                | 2 |
| ФТД.03 | Основы добровольческой деятельности                                                        | УК-3.1; УК-3.2 УК-3.3; УК-3.4                                                | 2 |
| ФТД.04 | Основы социального проектирования и предпринимательской деятельности                       | УК-2.1; УК-2.2 УК-2.3; УК-2.4                                                | 2 |
| ФТД.05 | Русский язык, как иностранный                                                              | УК-4.1; УК-4.2 УК-4.3; УК-4.5; УК-5.1                                        | 2 |
| ФТД.06 | Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | УК-3.1; УК-3.2                                                               | 1 |
| ФТД.07 | Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции                                 | ОПК-1.1; ОПК-2.1; ПКOC-4.1; ПКOC-4.2; ПКOC-4.3; ПКOC-8.1; ПКOC-8.2; ПКOC-8.3 | 2 |
| ФТД.08 | Система автоматизированного проектирования предприятий                                     | ОПК-2.1; ПКOC-9.1; ПКOC-15.1; ПКOC-15.2                                      | 2 |
| ФТД.09 | Технология органических продуктов растительного и животного происхождения                  | ОПК-2.1; ПКOC-14.1                                                           | 2 |
| ФТД.10 | Пищевые закваски                                                                           | ОПК-1.1; ОПК-2.1                                                             | 2 |

#### 4.6. Программы практик

По каждой из практик, включенных в учебный план, разработана рабочая программа. Программа практики включает в себя:

- 1 Вид (тип) практики, способ и форма (формы) ее проведения, цели и задачи практики
- 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики / НИР, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
- 3 Место практики в структуре образовательной программы
- 4 Место и время проведения практики
- 5 Объем практики (на одного обучающегося)
- 6 Содержание практики
- 7 Формы отчетности по практике
- 8 Методические указания для самостоятельной работы
- 9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
- 10 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики
- 11 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики
- 12 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
- 13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики
- 14 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программы практик разработаны и утверждены в установленном порядке. Программы практик в бумажном виде хранятся на кафедре. В электронном виде – размещены в электронной информационно-образовательной среде вуза и на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» <http://yaragrovuz.ru/sveden/education>, таблица «Информация реализуемым по образовательным программам». Программы практик разработаны на основании ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки и являются составной частью ОПОП ВО.

Таблица 4.5

| Индекс      | Наименование практик                                                                                       | Компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объём, з.е. |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Б2.О.01(У)  | Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика | ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС-2.1; ПКОС-2.2; ПКОС-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6           |
| Б2.О.02(У)  | Учебная технологическая практика                                                                           | ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПКОС-1.3; ПКОС-6.2; ПКОС-6.3; ПКОС-10.1; ПКОС-10.2; ПКОС-10.3; ПКОС-11.1; ПКОС-11.2; ПКОС-11.3; ПКОС-7.1; ПКОС-7.2; ПКОС-7.3; ПКОС-12.1; ПКОС-12.3; ПКОС-13.1; ПКОС-13.2; ПКОС-4.1; ПКОС-4.2; ПКОС-4.3                                                                                  | 6           |
| Б2.О.03(П)  | Производственная технологическая практика                                                                  | УК-8.1; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ПКОС-1.3; ПКОС-6.1; ПКОС-6.2; ПКОС-6.3; ПКОС-10.1; ПКОС-10.2; ПКОС-10.3; ПКОС-11.1; ПКОС-11.2; ПКОС-11.3; ПКОС-7.1; ПКОС-7.2; ПКОС-7.3; ПКОС-12.1; ПКОС-12.3; ПКОС-13.1; ПКОС-13.2; ПКОС-4.1; ПКОС-4.2; ПКОС-4.3; ПКОС-8.1; ПКОС-8.2; ПКОС-8.3; ПКОС-14.2; ПКОС-14.3; ПКОС-9.2; ПКОС-9.3 | 18          |
| Б2.О.04(Н)  | Производственная практика: научно-исследовательская работа                                                 | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-5.1; ПКОС-2.1; ПКОС-2.2; ПКОС-2.3; ПКОС-6.1; ПКОС-3.1; ПКОС-3.2; ПКОС-3.3; ПКОС-4.1; ПКОС-4.2; ПКОС-4.3                                                                                                                                                                                | 3           |
| Б2.О.05(Пд) | Преддипломная практика                                                                                     | УК-9.2; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-5.1; ОПК-6.1; ПКОС-2.1; ПКОС-2.2; ПКОС-2.3; ПКОС-6.1; ПКОС-3.1; ПКОС-3.2; ПКОС-3.3; ПКОС-12.2; ПКОС-4.1; ПКОС-4.2; ПКОС-4.3; ПКОС-15.1; ПКОС-15.2                                                                                                                                             | 3           |

#### 4.7. Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам

Оценка степени сформированности компетенций, обучающихся по ОПОП ВО обеспечивается оценочными средствами.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с положением «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточ-

ной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования», которое регламентирует порядок проведения в университете текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО, в том числе, формы, систему оценивания, порядок организации, проведения и учета результатов текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной аттестации, а также порядок перезачета и переаттестации результатов промежуточной аттестации; порядок апелляции по результатам мероприятий промежуточной аттестации, а также порядок ликвидации академической задолженности обучающимися всех форм обучения.

Неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО является фонд оценочных средств (далее – ФОС). Положение «О разработке фонда оценочных средств по дисциплинам, практикам и иным компонентам образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО «Ярославская ГСХА» устанавливает порядок разработки, требования к структуре, содержанию и оформлению, а также процедуру утверждения фондов оценочных средств для контроля знаний обучающихся по образовательной программе. ФОС представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов обучения. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся, контроля остаточных знаний.

ФОС входит в состав рабочей программы дисциплины (раздел 7), программы практики (раздел 9).

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) устанавливается с учетом индиви-

дуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

#### **4.8. Программа государственной итоговой аттестации**

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

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП ВО требованиям ФГОС ВО.

Программа государственной итоговой аттестации определяет общее содержание выпускной квалификационной работы, требования и порядок выполнения выпускной квалификационной работы, критерии оценки результатов выпускной квалификационной работы и др.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Объем государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц.

Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается в соответствии с календарным учебным графиком.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Программы государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены в установленном порядке.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки и являются составной частью ОПОП ВО.

Программы ГИА размещены на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» <http://yaragrovuz.ru/sveden/education>, таблица «Информация по реализуемым образовательным программам».

#### **4.9. Рабочая программа воспитания**

Воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к

культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания по направлению подготовки бакалавриата разработана в целях обеспечения методологических, теоретических и методических основ качественной организации социально-воспитательной системы инженерного факультета в современных условиях, конкретизация целевой направленности, определение основных направлений воспитания будущих специалистов, а также форм и методов социальной и воспитательной работы на факультете.

#### **4.10. Календарный план воспитательной работы**

Достижение целей и решение задач воспитания достигается путём комплексного подхода в организации воспитательной деятельности факультета. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися являются:

- основные направления воспитательной работы с обучающимися;
- воспитание креативной, творчески развивающейся личности;
- воспитание патриотизма и гражданственности;
- формирование правового сознания и социальной ответственности личности;
- воспитание бережного отношения к собственному здоровью и здоровью окружающих;
- воспитание социально-активной и конкурентоспособной личности;
- формирование экологического сознания личности и навыков ресурсосбережения;
- воспитание уважительного отношения к культуре и традициям других народов;
- формирование умений проектного менеджмента;
- диагностика.

Проводимые в рамках воспитательной работы мероприятия отражены в календарном плане воспитательной работы на 2026-2027 учебный год.

### **5. Условия реализации образовательной программы**

#### **5.1. Общесистемные условия реализации ОПОП ВО**

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

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

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 электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда академии 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 электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

Доступ обучающихся к электронному каталогу и электронным ресурсам библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю ( <https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>).

## **5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО**

Реализация ОПОП ВО обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы на иных условиях.

Кадровые условия реализации образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО, а именно:

- квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1ни (или) требованиям профессиональных стандартов (при наличии);
- не менее 60% численности педагогических работников ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП ВО 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% численности педагогических работников ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП ВО на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляю-

щими 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% численности педагогических работников ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» 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).

### **5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение**

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 академии.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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 (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Компьютерные классы оснащены следующими программными продуктами:

- Microsoft Windows,
- Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint),
- Компас-3D v15,
- AutoCAD,
- ELCUT demo,
- MultiSim demo,
- AutoCAD Plant 3D.

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.

### **Перечень электронно-библиотечных систем**

Таблица 5.3.1

| № | Наименование | Тематика | Режим доступа |
|---|--------------|----------|---------------|
|---|--------------|----------|---------------|

| п/п |                                                                     |               |                                                             |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------|
| 1.  | <a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a> | Универсальная | <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> |
| 2.  | <a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>         | Универсальная | <a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>           |
| 3.  | <a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>          | Универсальная | <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>       |

### Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Таблица 5.3.2

| № п/п | Наименование                                                                                  | Тематика           | Электронный адрес                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»                                                  | Универсальная      | <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a><br>Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.                                                                                                            |
| 2.    | Информационно-правовой портал «Гарант»                                                        | Универсальная      | <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a><br>Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.                                                                                                                |
| 3.    | База данных Polpred.com Обзор СМИ                                                             | Универсальная      | <a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a><br>Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.                           |
| 4.    | Национальная электронная библиотека (НЭБ)                                                     | Универсальная      | <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a><br>К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный.<br>К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ. |
| 5.    | База данных AGRIS                                                                             | Специализированная | <a href="https://www.fao.org/agris/ru">https://www.fao.org/agris/ru</a><br>Доступ свободный                                                                                                                                                       |
| 6.    | Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ) | Специализированная | <a href="http://www.cnshb.ru/AKDiL/">http://www.cnshb.ru/AKDiL/</a><br>Доступ свободный.                                                                                                                                                          |
| 7.    | Базаданных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)                                      | Специализированная | <a href="https://www.questel.com/product-release/intelligence/">https://www.questel.com/product-release/intelligence/</a><br>Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки                                                             |
| 8.    | Базаданных Springer Nature eBook Collections                                                  | Специализированная | <a href="https://link.springer.com">https://link.springer.com</a><br>Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки                                                                                                                     |

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

#### **5.4. Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации ОПОП ВО осуществляется в объеме не ниже базовых нормативов затрат на оказание государственной услуги по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования по специальностям (направлениям подготовки) и укрупненным группам специальностей (направлений подготовки), утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.10.2015г. № 1272 (зарегистрирован Минюстом России 30.11.2015г., рег. №39898).

#### **5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

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

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности в университете регламентирована Положением о внутренней оценке качества образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Ярославский государственный аграрный университет», которое утверждено на заседании Ученого совета ЯрГАУ от 31 августа 2023 г. (протокол № 9).

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

Основными видами оценки качества образовательной деятельности в университете являются:

- оценка качества подготовки обучающихся по ОП ВО;
- оценка качества реализации ОП ВО;
- оценка удовлетворенности качеством образования участниками образовательного процесса;
- оценка условий и ресурсного обеспечения образовательной деятельности (материально-техническое, учебно-методическое, библиотечно-информационное обеспечение; открытость и доступность информации по организации образовательной деятельности; комфортность условий; доступность услуг для инвалидов, доброжелательность и вежливость работников и др.).

Основным составляющим элементом внутренней оценки качества образовательной деятельности в ЯрГАУ является оценка качества подготовки обучающихся, которая проводится в университете систематически с целью определения степени соответствия результатов обучения требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО).

Внутренняя оценка качества подготовки обучающихся ЯрГАУ осуществляется посредством внутренних оценочных процедур и инструментов в рамках нескольких направлений:

**1. Систематическая оценка качества освоения образовательных программ в формате:**

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины;
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения (знаний, умений и навыков, компетенций) по ранее изученным дисциплинам;
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся, что позволяет учитывать результаты, достигнутые обучающимися в разнообразных видах деятельности: учебной, профессиональной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой, спортивной и др.;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам;
- государственной итоговой аттестации обучающихся.

**2. Мониторинг удовлетворённости качеством образования посредством получения обратной связи от студентов и преподавателей:**

- анкетирования обучающихся и преподавателей об основных аспектах деятельности университета;
- канал «горячей линии» с администрацией, отвечающей за организацию учебного процесса, на предмет оценки качества оказываемых в ЯрГАУ образовательных услуг;

**3. Проведение внутренних аудитов учебно-методической документации и образовательной среды с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности установленным требованиям:**

- оценка качества учебных планов ОП на соответствие учебных планов ФГОС и иным локальным нормативным актам;
- оценка качества рабочих программ учебных дисциплин на соответствие целям ОП, адекватность сложности материала для студентов, актуальность используемых материалов и утвержденным локальным актам университета в части их структуры и др.;
- оценка и актуализация образовательных программ на соответствие ФГОС;
- самообследование образовательных программ, информационных и материально-технических ресурсов кафедр;
- проведение внутренних аудитов процессов и структурных подразделений с целью подтверждения соответствия деятельности установленным требованиям;
- проведение самообследования университета (ежегодный Отчет по самообследованию).

– мониторинг трудоустройства выпускников и анализ отзывов работодателей о качестве подготовки выпускников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОП ВО обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе *бакалавриата* требованиям ФГОС ВО. Срок действия свидетельства о государственной аккредитации образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам – бессрочно (Приказ Рособрнадзора от 23.04.2021 г. № 553).

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

## **5.6. Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в связи с исключительными обстоятельствами, препятствующими обучающемуся лично присутствовать в местах осуществления образовательной деятельности (в условиях сложной эпидемиологической обстановки и угрозы заражения обучающихся и сотрудников)**

Реализация образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий может осуществляться по приказу ректора ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» в связи с исключительными обстоятельствами, препятствующими обучающемуся лично присутствовать в местах осуществления образовательной деятельности (в условиях сложной эпидемиологической обстановки и угрозы заражения обучающихся и сотрудников).

Все виды учебной деятельности проводятся в соответствии с календарным учебным графиком.

Учебные занятия проводятся в форме удаленной контактной работы обучающихся и педагогических работников в электронной информационно-образовательной среде академии (ЭИОС) через личные кабинеты преподавателей и обучающихся <https://lk.yaragrovuz.ru/> и проводятся в соответствии с расписанием. Инструментами виртуальной коммуникации между обучающимися и преподавателями являются личные кабинеты ЭИОС, сервисы видеоконференций MirapolisVirtualRoom, LMS Moodle, Google meet, Skype, Zoom, сервис дистанционного обучения <http://exam.yaragrovuz.ru/> и др.

Организация практической подготовки при проведении практики с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется следующим образом:

- В случае, если обучающиеся в соответствии с приказом ректора *были направлены на практику* согласно календарному учебному графику на основании заключенного договора и возникли обстоятельства, препятствующие обучающемуся, проходящему практику, лично присутствовать в месте её проведения (в условиях сложной эпидемиологической обстановки и угрозы заражения обучающихся и сотрудников):

- при прохождении практики *на базе профильной организации* при отсутствии ограничений в режиме работы данной организации дальнейшее решение о продолжении проведения практики (в обычном режиме или о ее переводе в дистанционный формат в зависимости от специфики и с учетом технических возможностей предприятия и надлежащего методического обеспечения) принимается принимающей профильной организацией. Руководитель практики от университета осуществляет взаимодействие с обучающимися, в том числе контроль за соблюдением сроков проведения практики, оказание методической помощи при выполнении индивидуальных заданий, оценивание результатов прохождения практики обучающимися и прием отчетов по практике в дистанционном формате (в электронной информационной образовательной среде университета);
- при прохождении практики *на базе университета* осуществляется перевод практики обучающихся, не требующей специализированного оборудования и программного обеспечения, в дистанционный формат или организация практики с использованием виртуальных лабораторий, обучающих фильмов и пр.

- В случае, если *практика запланирована в ближайший период*, а обучающиеся еще не приступили к ее прохождению (не издан приказ о направлении на практику) и возникли обстоятельства, препятствующие обучающемуся, проходящему практику, лично присутствовать в месте её проведения (в условиях сложной эпидемиологической обстановки и угрозы заражения обучающихся и сотрудников):

- при введении ограничений в режим работы профильной организации, являющейся базой практики, с дальнейшим отказом от проведения практики, осуществляется расторжение договора или заключение дополнительного соглашения к договору о переносе практики на более поздний период (если договор был заключен ранее). Возможен перевод практики на базу университета, если в соответствии с заданием на практику не требуется специализированное оборудование или программное обеспечение профильной организации и дальнейшая реализация практики возможна в дистанционном формате, в том числе с использованием виртуальных лабораторий, обучающих фильмов и пр.;
- организовать практику на базе университета исключительно в дистанционном формате, за исключением случаев, когда необходимо личное присутствие обучающегося и преподавателя (работа на опытных полях, уход за растениями и животными). Использовать при проведении практики виртуальные лаборатории, обучающие фильмы и пр.;
- предусмотреть перенос практики (кроме выпускных курсов) на период после завершения мероприятий по устранению сложной эпидемиологической обстановки и снятию угрозы заражения обучающихся и сотрудников (конец учебного года или следующий семестр), если перевод в дистанционный формат невозможен.

Руководитель практической подготовки от кафедры создает на диске электронной информационно-образовательной университета папку по практике со всеми

ее выходными данными (индекс, полное название, вид (тип) практики). В папку практики загружаются следующие документы:

- программа практики и оценочные материалы;
- методические указания для студентов по прохождению практики (адаптированные к прохождению практики в дистанционном формате с заменой практических заданий теоретическими или с их выполнением с использованием виртуальных лабораторий, обучающих фильмов и пр.);
- для производственной практики руководитель выкладывает индивидуальные задания и план-график их выполнения;
- дневник практики (адаптированный к прохождению практики в дистанционном формате);
- ссылки на виртуальные лаборатории, обучающие фильмы и пр. (при наличии).

К оформленной папке по практике руководитель на портале прикрепляет группу, устанавливает контакт со студентами с помощью чата ЭИОС.

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий проводится в режиме видеоконференции – очной формы удаленной работы преподавателя (экзаменационной комиссии) и обучающегося, проходящего промежуточную аттестацию, в режиме реального времени с использованием информационных и коммуникационных технологий.

При проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в режиме видеоконференции, применяемые технические средства обеспечивают:

- идентификацию личности обучающегося посредством использования программного обеспечения, позволяющего в режиме реального времени визуально установить соответствие личности обучающегося;
- качественную непрерывную аудио- и видеотрансляцию в режиме реального времени ответа (защиты курсовой работы (проекта)) обучающегося, вопросов преподавателя (членов экзаменационной комиссии);
- возможность демонстрации обучающимся презентационных материалов во время его ответа (защиты курсовой работы (проекта)) преподавателю (членам экзаменационной комиссии);
- аудио- и видеозапись промежуточной аттестации;
- возможность оперативного восстановления связи в случае технических сбоев.

При проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в режиме видеоконференции в помещении, в котором находится обучающийся, сдающий промежуточную аттестацию, не должны находиться посторонние лица; дополнительные компьютеры и другие мониторы должны быть отключены; рабочая поверхность стола, на котором установлен ПК обучающегося, должна быть свободна от всех предметов, включая карманные компьютеры или другие компьютерные устройства, тетради, книги, блокноты, самоклеящиеся листки, заметки или бумага с напечатанным текстом. Web-камера не должна быть расположена напротив источника освещения. На рабочем столе допускается наличие чистого листа бумаги, ручки и простого калькулятора.

Зачеты и экзамены проводятся в период промежуточной аттестации в соответствии с утвержденным расписанием промежуточной аттестации.

Проведение государственной итоговой аттестации (ГИА) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий может осуществ-

ляться по приказу ректора академии в связи с исключительными обстоятельствами, препятствующими обучающемуся, проходящему ГИА, лично присутствовать в месте их проведения.

Местом взаимодействия участников образовательного процесса, размещения документов и информации, а также обмена ими при организации ГИА является ЭИОС ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

ГИА с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий проводится в режиме видеоконференции (для защиты ВКР) – очной формы удаленной работы ГЭК и обучающегося, проходящего ГИА, в режиме реального времени с использованием информационных и коммуникационных технологий.

При проведении ГИА с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в режиме видеоконференции, применяемые технические средства и используемые помещения должны обеспечивать: идентификацию личности обучающегося посредством использования программного обеспечения, позволяющего в режиме реального времени визуально установить соответствие личности обучающегося документам, удостоверяющим личность обучающегося; качественную непрерывную аудио- и видеотрансляцию в режиме реального времени выступления как обучающихся, так и членов ГЭК; возможность демонстрации обучающимся презентационных материалов во время его выступления всем членам ГЭК; видеозапись процесса ГИА; возможность оперативного восстановления связи в случае технических сбоев; в помещении, в котором находится обучающийся, сдающий государственный экзамен, не должны находиться посторонние лица; дополнительные компьютеры и другие мониторы должны быть отключены; рабочая поверхность стола, на котором установлен ПК обучающегося, должна быть свободна от всех предметов, включая карманные компьютеры или другие компьютерные устройства, тетради, книги, блокноты, самоклеющиеся листки, заметки или бумага с напечатанным текстом. Web-камера не должна быть расположена напротив источника освещения. На рабочем столе допускается наличие чистого листа бумаги, ручки и простого калькулятора. В процессе выполнения комплексного задания экзаменуемый может пользоваться справочной, учебной и научной литературой, список которой оговорен утвержденной Программой ГИА.

## **6. Условия реализации ОПОП ВО для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося). Для обучающихся-инвалидов программа адаптируется в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Университет, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специальных ОПОП ВО и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков/тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий;
- обеспечение 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);
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда.

Безбарьерная среда, обеспечивающая инвалидам и лицам с ОВЗ, вне зависимости от происхождения, характера и серьезности их психофизических отличий, доступность прилегающей к образовательному учреждению территории, входных путей, путей перемещения внутри зданий.

Для обеспечения доступа маломобильных граждан в здания академии, учебные корпуса оборудованы пандусами, поручнями и расширенными дверными проёмами, а также системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала).

В университете имеются раздвижные пандусы. При необходимости, пандусы могут быть перевезены и использованы в любом учебном корпусе и (или) общежитии. При необходимости предоставляется сменное кресло-каталка с шириной обеспечивающей доступ во все помещения.

Ширина коридоров учебных корпусов соответствует нормативным требованиям для передвижения инвалидов-колясочников. В учебных корпусах оборудована санитарно-гигиеническая комната для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Все учебные корпуса оборудованы предупреждающими знаками-наклейками для слабовидящих «Осторожно! Препятствие. Стеклодверь». На входах в здания размещены тактильные схемы помещений и информационные таблички.

Официальный сайт университета имеет версию для слабовидящих.

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

Для обучающихся с нарушениями слуха приобретен мобильный радиокласс на основе FM-системы.

Для обучающихся с нарушениями зрения (незрячий или слабовидящий пользователь) образовательный процесс обеспечен:

- брайлевским дисплеем (80 знаков);
- брайлевским принтером;
- специальным программным обеспечением (программа экранного доступа с синтезом речи, программа экранного увеличения, программы синтеза речи TTS);
- портативными электронными лупами;
- оснащенным стационарным рабочим местом в тифлоаудитории (персональный компьютер с большим монитором 24", с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic и брайлевским дисплеем);
- оснащенным стационарным рабочим местом в читальном зале библиотеки академии (персональный компьютер с большим монитором 24", с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic, брайлевским дисплеем и брайлевским принтером) и читающая машина;
- мобильным рабочим местом (ноутбук с программой экранного доступа JAWS, программой экранного увеличения MAGic и портативным брайлевским дисплеем);
- электронными увеличителями с ноутбуками для удаленного просмотра в лекционных аудиториях университета.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата оснащены стационарные рабочие места в аудитории (персональный компьютер с выносными компьютерными кнопками и специальной клавиатурой) и в библиотеке (персональный компьютер с альтернативными устройствами ввода и управления компьютером).

Выбор мест прохождения практик для обучающихся с ОВЗ и инвалидов производится с учетом состояния здоровья данной категории лиц и требований по доступности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса; в программы повышения квалификации и переподготовки педагогических кадров включен блок дисциплин по организации и осуществлению инклюзивного образовательного процесса, ежегодно формируется план повышения квалификации НПП академии по организации и осуществлению инклюзивного образовательного процесса.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Практика для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, ин-

дивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно показанных и противопоказанных видов трудовой деятельности, оснащения (оборудования) специального рабочего места. Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывает требования их доступности. Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При использовании в образовательном процессе электронного обучения, дистанционных образовательных технологий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде с использованием специальных технических и программных средств, содержащей все электронные образовательные ресурсы, перечисленные в рабочих программах модулей (дисциплин), практик и имеет доступ к необходимому программному обеспечению, адаптированному для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации с указанием его индивидуальных особенностей. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно шрифтом Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и оказание технической помощи при необходимости. В случае проведения государственного экзамена форма его проведения для выпускников с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности проведения вступительных испытаний, планирования и организации образовательного процесса для лиц с ОВЗ и инвалидов регламентируются локальными нормативными актами академии в соответствии с действующим законодательством. Академией обеспечено размещение информации о наличии условий для

обучения лиц с ОВЗ и инвалидов на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной среде Интернет.

## **7. Характеристика социокультурной среды**

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда Университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие универсальных компетенций обучающихся.

В целях усиления влияния преподавательского корпуса на личностное и профессиональное становление будущих специалистов, обеспечение эффективной адаптации студентов к условиям обучения в вузе в университете функционирует школа кураторов.

Воспитательная деятельность в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Она обеспечивает занятость обучающихся и реализуется через учебный процесс, организацию внеучебной деятельности (в том числе с применением технологий общественного служения), работу ректората, деканатов факультетов, управления по воспитательной работе и молодежной политике, студенческое самоуправление, деятельность первичных студенческих организаций, студенческих отрядов, студенческих советов и кураторскую деятельность по следующим направлениям: духовно-нравственное воспитание; патриотическое воспитание; гражданско-правовое воспитание; формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни; формирование конкурентоспособных качеств личности; формирование гуманистической воспитывающей среды; профилактическое воспитание.

Воспитательную деятельность в Университете курирует проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике. Оперативное управление процессами воспитательной работы в вузе осуществляется управлением по воспитательной работе и молодежной политике. Взаимодействие ректората с органами студенческого самоуправления проводится помощником ректора по воспитательной работе и молодежной политике.

Мероприятия по воспитательной работе организуются в Университете в соответствии с планом воспитательной работы вуза и сводным календарным планом мероприятий Университета, составляемых на учебный год. Все мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в том числе в обязательном порядке на информационных ресурсах Университета в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (официальный сайт Университета, страницы Университета в социальных сетях).

В Университете активно включены во внеучебную деятельность следующие студенческие объединения:

- Совет обучающихся университета;
- первичная организация Ярославской областной молодежной общественной организации «Союз студентов» Ярославского ГАУ;

- первичная организация Ярославского регионального отделения Общероссийской молодежной общественной организации «Российский союз сельской молодежи»;
- первичная организация регионального отделения Общероссийской общественно-государственного движения детей и молодежи «Движение первых» Ярославской области;
- студенческий отряд Ярославского ГАУ «Чайка»;
- студенческое экологическое объединение «ЮнЭк»;
- патриотический клуб Ярославского ГАУ «Я горжусь»;
- Совет молодых учёных и специалистов Ярославского ГАУ;
- студенческое научное общество Ярославского ГАУ.

Разнообразие студенческих объединений способствует выявлению талантливей, инициативной и идейной молодёжи, создаёт условия для самореализации обучающихся Университета в различных сферах деятельности.

Так, первичная организация ЯОМОО «Союз студентов» Ярославского ГАУ развивает 4 направления деятельности: спортивное, социально-волонтерское, информационное, творческое (включает в себя секции вокала, хореографии и ведения мероприятий). Первичная организация ЯРО ОМОО «РССМ» создает условия для включения обучающихся в социально-культурную и общественно-политическую деятельность, связанную с развитием сельских территорий. Деятельность первичной организации РДДМ «Движение первых» направлена на реализацию проектов взаимодействия и наставничества школьников, в том числе в сфере профессионального самоопределения. Экологическое объединение «ЮнЭк» ориентировано на эколого-просветительскую деятельность и инициативы в сфере экологии. Патриотический клуб «Я горжусь» Ярославского ГАУ реализует мероприятия, направленные на укрепление гражданственности и патриотизма среди обучающихся Университета.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой спортивным клубом Университета совместно со студенческими объединениями.

Функции социальной защиты студенческой молодежи, организации их оздоровления, а также выражение интересов студенческой молодежи в университетской среде и участие в организации и управлении учебно-воспитательном процессом в вузе приоритетно выполняет Совет обучающихся ФГБОУ ВО Ярославского ГАУ.

Необходимым условием эффективной реализации и совершенствования воспитательной деятельности в вузе является интеграция воспитательной и научной работы. Привлечение к научным исследованиям талантливых и способных студентов, создание возможности для самореализации обучающихся в научно-исследовательской и инновационно-предпринимательской сферах занимает особое место в деятельности кафедр и деканатов факультетов Университета, а также Совета молодых ученых и студентов. При участии и по инициативе Совета ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции и конкурсы, в которых активно участвуют обучающиеся Университета, реализуя свой исследовательский потенциал.

Активное участие обучающихся в спортивной, культурно-массовой, научно-исследовательской и общественной жизни Университета поощряется повышенной стипендией, назначаемой по итогам работы за семестр. Отлично успевающие студенты получают повышенную академическую стипендию, а также иные стипендии, назначаемые на конкурсной основе (стипендия Президента Российской Федерации,

Правительства Российской Федерации, Губернатора Ярославской области, именные региональные стипендии, стипендия АО «Россельхозбанк»).