

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Рассмотрена и одобрена  
Ученым советом ФГБОУ ВО  
Белгородский ГАУ  
от « 24 » августа 2017 г.  
Протокол № 9



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя  
Ученого совета ФГБОУ ВО  
Белгородский ГАУ,  
Проректор по учебной работе  
*П.И. Бреславец*  
« 24 » августа 2017 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

направленность (профиль) **Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Квалификация  
**БАКАЛАВР**

Майский, 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>Основные положения.....</b>	4
1.1.	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки.....	4
1.2.	Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки.....	5
1.3.	Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки.....	5
1.4.	Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки.....	6
1.5.	Требования к абитуриенту.....	6
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника вуза по направлению подготовки.....</b>	6
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников.....	6
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	7
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускников.....	7
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускников.....	7
3.	<b>Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО.....</b>	8
3.1.	Формируемые компетенции.....	8
3.2.	Структура компетентностной модели выпускника.....	11
4.	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....</b>	11
4.1.	График учебного процесса, учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции».....	12
4.2.	Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	12
4.3.	Программы учебной и производственной практик, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.....	12
4.3.1.	Программа учебных практик по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.....	13
4.3.2.	Программа производственной практики по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки	13

	сельскохозяйственной продукции.....	
4.4.	Программа государственной итоговой аттестации.....	14
<b>5.</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.....</b>	<b>14</b>
5.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	14
5.2.	Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП.....	15
5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	16
5.4.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса....	17
5.5.	Объем средств на реализацию основной профессиональной образовательной программы.....	17
<b>6.</b>	<b>Характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.....</b>	<b>18</b>
<b>7.</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП.....</b>	<b>19</b>
7.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	19
7.2.	Государственная итоговая аттестация студентов-выпускников	20
	<b>Список разработчиков ОПОП ВО и экспертов.....</b>	<b>22</b>
	<b>Приложения:</b>	
	Приложение 1. График учебного процесса, учебный план по направлению подготовки	
	Приложение 2. Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств	
	Приложение 3. Программа ГИА	
	Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин	
	Приложение 5. Рабочая программа учебной практики	
	Приложение 6. Рабочая программа производственной практики	
	Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП	
	Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП	
	Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП	

## 1. Основные положения

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

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

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

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

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ

Федеральный закон Российской Федерации от 31 декабря 2014 г. № 500 – ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. № 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры”;

Приказ Росстандарта от 08.12.2016 № 2007-ст « О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора специальностей по образованию (ОКСО) ОК 009-2016;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июля 2005 г. № 2015 «Об инновационной деятельности высших учебных заведений по переходу на систему зачетных единиц»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 11 декабря 2014г. № 36-у;

Локальные нормативные акты и иные документы ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ;

Приказы ректора.

## **1.2. Цели основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Целью ОПОП ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции является: подготовка бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования; развитие у студентов личностных качеств; формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению; подготовка выпускников освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой.

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

Нормативный срок освоения ОПОП составляет 4 года для очной формы

и 4 года и 6 месяцев – для заочной формы обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению; сроки освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по заочной форме обучения, могут увеличиваться на основании решения Ученого совета ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина».

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

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

#### **1.5. Требования к абитуриенту**

При поступлении абитуриент должен иметь документ установленного образца о среднем общем образовании, или документ установленного образца о среднем профессиональном образовании, или полученный до вступления в силу Федерального закона документ государственного образца о начальном профессиональном образовании, который подтверждает получение среднего (полного) общего образования или получение начального профессионального образования на базе среднего (полного) общего образования, или документ установленного образца о высшем образовании (при необходимости поступающий может представить как документ о среднем общем образовании, так и документ о соответствующем профессиональном образовании).

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника вуза по направлению подготовки**

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

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- а) производственно-технологическая,
- б) организационно-управленческая,

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

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

Программа бакалавриата формируется в зависимости от вида учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- направленной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной.

Для реализации программы бакалавриата считать приоритетными производственно-технологические и организационно-управленческие виды деятельности и реализуемые для них компетенции.

## **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников**

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

- а) производственно-технологическая:
- реализация технологий производства продукции растениеводства;
  - реализация технологий производства плодоовощной продукции;
  - реализация технологий производства продукции животноводства;
  - обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
  - реализация технологий переработки продукции растениеводства;
  - реализация технологий переработки продукции животноводства;
  - реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
  - эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
  - организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- б) организационно-управленческая:
- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
  - организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
  - организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
  - определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **3. Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО**

#### **3.1. Формируемые компетенции**

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

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

**а) общекультурными (ОК):**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);



способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК- 8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК- 9).

**б) общепрофессиональными (ОПК):**

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно- коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);

готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);

готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);

способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);

способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7);

готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-9).

**в) профессиональными (ПК) соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована про-**

**грамма:**

***производственно-технологическая деятельность:***

готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);

готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2);

способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);

готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);

готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);

готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);

готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11);

способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);

готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);

способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14).

***организационно-управленческая деятельность:***

способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекту управления (ПК-15);

способностью к принятию управленческих решений в различных произ-

водственных и погодных условиях (ПК-16);

способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-17);

готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции (ПК-18);

готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19).

Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств в результате освоения ОПОП по направлению подготовки представлена в приложении 2.

### **3.2. Структура компетентностной модели выпускника**

При разработке программы бакалавриата все общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности и профилю подготовки, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа, включены в набор требуемых результатов освоения программы. Этапы формирования компетенций и достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы (знания, умения, навыки) обеспечивают планируемые результаты обучения по отдельным дисциплинам и практикам.

Этапы формирования компетенций отражены непосредственно в рабочих программах дисциплин, программах практик, программе государственной итоговой аттестации. Совокупность планируемых результатов обучения по дисциплинам и практикам составляет результат освоения соответствующих ОК, ОПК и ПК в целом по образовательной программе. Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике – знания, умения, навыки, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы представлены непосредственно в рабочих программах дисциплин и программах практик.

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, программами практик, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и

воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

#### **4.1. График учебного процесса, учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся. В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоемкость в зачетных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации. Заверенная копия графика учебного процесса, учебный план по направлению подготовки представлены в Приложении 1.

#### **4.2. Содержание основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Содержание ОПОП по направлению подготовки в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин базовой и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента приведены в приложении 4.

#### **4.3. Программы учебной и производственной практик, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики. Блок 2 «Практики» в полной объеме относится к

вариативной части программы и представляет собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.

Предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;

- производственные практика.

Типы производственной практики:

- производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- технологическая практика;

- преддипломная практика.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

#### **4.3.1 Программа учебных практик по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции предусматривается учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в 1, 2, 3 и 4 семестрах в общем объеме 15 зачетных единиц. Рабочая программа учебной практики приведена в приложении 5.

#### **4.3.2. Программа производственной практики по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

При реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции предусматриваются следующие виды производственных практик:

- а) производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, 6 семестр, 21 зачетная единица;
- б) технологическая практика, 7, 8 семестры, 18 зачетных единиц;
- в) преддипломная, 8 семестр, 6 зачетных единиц;

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин циклов учебного плана. Компетенции, приобретенные в результате прохождения практики необходимы для последующей подготовки бакалавра и прохождения итоговой государственной аттестации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования доступности.

Программы практик приведены в приложении 6.

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

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

Программа ГИА приведена в приложении 3.

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП**

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

#### **5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю

преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и/или ученое звание (в том числе ученое звание, присвоенное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

В соответствии с направлением подготовки данной ОПОП ВО выпускающей кафедрой является кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 10 процентов (приложение 7).

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

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

Все учебно-методические материалы по ОПОП ВО разработаны:

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

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

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

- выполнение на практических и семинарских занятиях индивидуальных и групповых заданий с использованием персональных компьютеров, информационных технологий;

- подготовка презентаций студентами как результата работы (индивиду-

ально и в группах) по решению ситуационных задач, деловых игр;  
- ведение открытых дискуссий по актуальным проблемам животноводства;

- с возможностью использования бально-рейтинговой оценки студента.

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

Модели обучения включают следующие методы:

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

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

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

Формы обучения, применяемые при освоении дисциплин ОПОП ВО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции включают: лекции, семинары, практические работы, лабораторные работы, самостоятельные работы, курсовые работы, конференции, деловые игры, кейс-задания и другие формы.

### **5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой и вариативной частей.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащий издания по основным изучаемым дисциплинам, и сформированной по согласованию с правообладателем учебной и учебно-методической литературой. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к следующим профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Доступ к поисковым системам: Yandex, Google, Mail;

2. Электронная библиотека Белгородского ГАУ имени В.Я. Горина

<http://lib.belgau.edu.ru>;



3. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>;
4. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <http://znanium.com>;
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» <http://ebs.rgazu.ru>;
6. Национально-цифровой ресурс «Руконт» <http://rucont.ru>;
7. Электронная система «ИНФОРМИО» » <http://www.informio.ru>.

Учебно-методическая документация, основные учебники, учебно-методические пособия для учебной деятельности студентов по всем учебным дисциплинам, включенным в учебный план ОПОП ВО представлены в локальной сети университета (приложение 8).

#### **5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для организации учебно-воспитательного процесса университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (приложение 9).

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

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов,

учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. № 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015 г., регистрационный № 39898).

## **6. Характеристика среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников**

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

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

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

патриотическое, духовно-нравственное и эстетическое воспитание студенческой молодежи.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) - Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции и Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

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

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

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

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

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

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

Формы текущего и промежуточного контроля определяются учебным

планом и внутренним локальным актом ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

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

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен по дисциплине (модулю), защита курсовой работы, отчета по практикам и др.

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

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

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

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

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

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы по направлению и профилю подготовки.

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

Выполнение и публичная защита выпускной квалификационной работы предназначена для определения общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к реше-

нию профессиональных задач, установленных ФГОС ВО, способствующих его устойчивости на рынке труда и возможному продолжению образования в магистратуре.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются выпускающей кафедрой на основании действующего «Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений», утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

## Список разработчиков ОПОП ВО и экспертов

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

Главный зоотехник отрасли КРС  
колхоза имени Горина



В.М. Артюх  
«22» июля 2017 г.

Начальник производства  
ООО «БЕЛГОРСЛОД»



Э.Н. Иванов  
«29» июля 2017 г.

Ответственный за разработку ОПОП ВО:  
зав. кафедрой технологии  
производства и переработки с.-х. продукции

(подпись)

Н.А. Сидельникова

Программа одобрена УМК  
технологического факультета  
протокол № 8 от «30» июля 2017 г.

Председатель УМК  
технологического факультета

(подпись)

Н.С. Трубчанинова

Программа одобрена Советом технологического факультета  
Протокол № 121 от «06» июля 2017 г.

Декан технологического факультета

(подпись)

П.П. Корниенко

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. График учебного процесса, учебный план по направлению подготовки

Приложение 2. Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ОПОП и оценочных средств

Приложение 3. Программа ГИА

Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 5. Рабочая программа учебной практики

Приложение 6. Рабочая программа производственной практики

Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП

Приложение 8. Сведения о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса ОПОП

Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП

