



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Петров

«*С. Петров*» 2017 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Профиль подготовки:

Хранение и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника:

Бакалавр

Форма обучения:

очная, заочная

Год начала подготовки (по учебному плану) - 2015 год

Кинель 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	3
1.1	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	3
1.2	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	3
1.3	Требования к абитуриенту.....	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.5	Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами.....	5
3	Компетенции выпускника, формируемые основной профессиональной образовательной программой высшего образования.....	10
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	13
4.1	Карты и матрица компетенций.....	13
4.2	Календарный учебный график.....	13
4.3	Учебный план.....	13
4.4	Рабочие программы дисциплин (модулей).....	13
4.5	Программы практик.....	14
4.6	Оценочные средства.....	17
4.6.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	17
4.6.2	Фонды оценочных средств итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников.....	17
5	Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	18
5.1	Кадровое обеспечение.....	18
5.2	Материально-техническое обеспечение.....	19
5.3	Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	20
	Лист согласований.....	24
	Приложения.....	25

1 Общие положения

1.1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции) имеет своей целью:

- удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности;
- удовлетворение потребности личности в овладении компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и в обществе, способной к социальной и профессиональной мобильности.
- укрепление гражданственности, самостоятельности, инициативности, культуры мышления, развитие творческих способностей, ответственности, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении поставленной цели, социальная адаптация на рынке труда.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяется стандартом ФГОС ВО.

Трудоемкость освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся образовательной программы.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Нормативную базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273) и прочие нормативно-правовые акты Министерства образования и науки РФ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрирован в Минюсте России 14.07.2017 г. № 47415);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции высшего образования (ВО), квалификация (степень) бакалавр, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ;

- Устав академии;
- Положение об ОПОП ВО академии.

1.3 Требования к абитуриенту

При поступлении на обучение на ОПОП ВО бакалавриата 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

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускник с профилем подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- 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 качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

организационно-управленческая деятельность:

- 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.

научно-исследовательская деятельность:

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

2.5 Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами

В соответствии с профессиональным стандартом «Агроном», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 11 ноября 2014 г. № 875н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
А. Производство и первичная обработка продукции растениеводства.	А/02.6. Проведение мероприятий по выращиванию и первичной обработке продукции растениеводства.	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация работ по уборке урожая, первичной обработке продукции и закладке ее на хранение; • прием и регистрация проб сельскохозяйственных растений; • определение качества продукции растениеводства; • контроль эффективности использования средств механизации, оборудования и техники; • контроль работы исполнителей по производству и первичной обработке продукции сельского и лесного хозяйства. <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обосновывать выбор средств механизации; • применять эффективные меры борьбы с потерями урожая; • контролировать качество работ с помощью оборудования и инструментов. <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • посевные показатели качества семян; • основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства; • показатели качества культуры, технологии определения сроков и способов уборки урожая; • инструкции по эксплуатации используемых в работе приборов, оборудования и сельскохозяйственной техники.
	А/03.6. Хранение и первичная переработка продукции растениеводства.	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация процесса хранения продукции растениеводства; • контроль состояния продукции в период хранения; • формирование партий семян и посадочного материала; • организация мероприятий по борьбе с потерями продукции во время хранения; • организация первичной переработки твердого и сочного сырья. <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять характеристики объектов и оборудования для хранения продукции; • обосновывать способы и методы хранения

		<p>продукции в соответствии с технологиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять режимы и сроки хранения продукции, семян и посадочного материала; • определять способы консервирования продукции. <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы и методы закладки продукции на хранение; • технологии хранения продукции; • технологические основы первичной переработки продукции; • основы стандартизации и подтверждения качества продукции; • параметры хранения продукции; • показатели качества продукции и влияющие на них факторы; • методы и способы хранения и первичной переработки растениеводческой продукции; • нормы потерь при хранении продукции растениеводства; • правила по охране труда.
--	--	---

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по качеству продукции», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31 октября 2014 г. № 856н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
В. Осуществление работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг.	В.01.6. Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их устранению.	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг; • выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг; • разработка корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг; • анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вы-

		<p>зывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг</p> <ul style="list-style-type: none"> • представление руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг. <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий (оказания услуг); • применять методы квалитетического анализа продукции (услуг). <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные методы квалитетического анализа продукции (услуг) при производстве изделий (оказании услуг); • основные методы управления качеством при производстве изделий (оказании услуг).
	<p>В/02.6. Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества работ в процессе изготовления продукции, в испытаниях готовых изделий и оформлении документов, удостоверяющих их качество.</p>	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализ данных по испытаниям готовых изделий; • ведение реестра методик и инструкций по текущему контролю качества работ в процессе изготовления продукции. <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий (оказания услуг); • применять методы квалитетического анализа продукции (услуг). <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы квалитетического анализа продукции (услуг) при производстве изделий (оказании услуг).
<p>Д. Осуществление работ по управлению качеством ресурсов организации.</p>	<p>Д/01.6. Подготовка заключения о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам,</p>	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • регистрация данных о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям; • формирование заключений о соответствии качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям; • ведение реестра заключений о соответствии

	<p>техническим условиям и оформлению документов для предъявления претензий поставщикам.</p>	<p>качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям.</p> <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять актуальную нормативную документацию в области соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям. <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные методы анализа соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям.
--	---	--

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 марта 2014 г. № 123н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
<p>В. Организация работ по контролю качества продукции в подразделении.</p>	<p>В/02.6. Организация и контроль работ по предотвращению выпуска бракованной продукции.</p>	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • прием и оформление решений о приостановлении обращения (реализации) продукции, о немедленном отзыве продукции с рынка, о допустимости дальнейшего обращения продукции. <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять причины возникновения брака; • определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции. <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; • нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы приемки готовой продукции; • технология производства продукции организации.

В соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 марта 2014 г. № 121н, выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции (с кодом)	Трудовые функции (с кодом)	Характеристика трудовых функций
В. Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок при исследовании самостоятельных тем	В/02.6. Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований.	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация сбора и изучения научно-технической информации по теме исследований и разработок; • проведение анализа научных данных, результатов экспериментов и наблюдений. <p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оформлять результаты научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. <p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы анализа научных данных.

3 Компетенции выпускника, формируемые основной профессиональной образовательной программой высшего образования

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью и готовностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Общекультурные компетенции:

- 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 деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (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 воспринимая 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).

Общепрофессиональные компетенции:

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением ин-

формационно-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).

Профессиональные компетенции по видам профессиональной деятельности:

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 реализовывать 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 перера-

ботки 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 к объекту управления (ПК-15);

- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных 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);

научно-исследовательская деятельность:

- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);

- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);

- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22);

- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Содержание и организация образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающегося; программами практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Карты и матрица компетенций

Карты компетенций разработаны с учетом следующих видов деятельности выпускника: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская. Карты всех компетенций представлены в приложении 1. Матрица компетенций разработана в соответствии с учебным планом по профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» и представлена в приложении 2.

4.2 Календарный учебный график

Последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» приводится в календарном учебном плане (приложение 3).

4.3 Учебный план

Учебный план разработан с учетом требований Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 и ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», внутренними локальными актами академии. Учебный план приведен в приложении 4.

Учебный план для очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» является основой для составления рабочих и индивидуальных учебных планов обучающихся, в том числе заочной формы обучения.

4.4 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы определяют содержание дисциплин в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы обучающихся, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин и др. В учебной программе каждой дис-

циплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП с учетом профиля подготовки. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с локальными актами академии.

Рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору, разработаны и хранятся на кафедрах – разработчиках и являются составной частью ОПОП ВО.

Аннотации учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору, определяющих специфику данного профиля, представлены в приложении 5.

4.5 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» Блок 2 «Практики» в полном объеме относится к вариативной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата и включают в себя учебную и производственную, в том числе преддипломную практики.

Учебная практика проводится для получения обучающимися первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Учебная практика включает в себя следующие практики:

1) Б2.У.1 - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Компьютерная графика и информационное обеспечение технологических процессов);

2) Б2.У.2 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Ботаника);

3) Б2.У.3 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Микробиология);

4) Б2.У.4 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Физиология растений);

5) Б2.У.5 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Экология);

6) Б2.У.6 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Механизация технологических процессов растениеводства и животноводства);

7) Б2.У.7 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология производства продукции растениеводства);

8) Б2.У.8 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции растениеводства);

9) Б2.У.9 - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства);

10) Б2.У.10 - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология производства продукции животноводства);

11) Б2.У.11 - Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Профессиональное обучение по профессии);

12) Б2.У.12 - практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Производственная практика проводится для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная – для выполнения выпускной квалификационной работы. Производственная практика включает в себя следующие практики:

- 1) Б2.П.1 - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- 2) Б2.П.2 - технологическая практика;
- 3) Б2.П.3 - научно-исследовательская работа;
- 4) Б2.П.4 - преддипломная практика.

Практики способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. Сводные данные по типам и способам проведения практик данной ОПОП представлены в таблице 1.

Таблица 1

Сводные данные по типам и способам проведения практик

Тип практики	Способ проведения	Семестр		Трудо-емкость в з. ед./ часах	Форма и вид отчетности
		очная форма	заочная форма		
Учебная практика:				18/648	
Б2.У.1 - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Компьютерная графика и информационное обеспечение технологических процессов).	Стационарная	2	4	1,5/54	Отчет, Зачет
Б2.У.2 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Ботаника).	Стационарная, выездная	2	4	0,75/27	Отчет, Зачет
Б2.У.3 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Микробиология).	Стационарная	2	4	0,25/9	Отчет, Зачет
Б2.У.4 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Физиология растений).	Стационарная	2	4	0,25/9	Отчет, Зачет
Б2.У.5 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Экология).	Стационарная	2	4	0,25/9	Отчет, Зачет
Б2.У.6 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Механизация технологических процессов растениеводства и животноводства).	Стационарная	2	4	0,50/18	Отчет, Зачет
Б2.У.7 – практика по получению	Стацио-	2	4	0,50/18	Отчет,

первичных профессиональных умений и навыков (Технология производства продукции растениеводства).	нарная, выездная				Зачет
Б2.У.8 – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции растениеводства).	Стационарная, выездная	2	4	0,75/27	Отчет, Зачет
Б2.У.9 - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства).	Стационарная, выездная	2	4	0,75/27	Отчет, Зачет
Б2.У.10 - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология производства продукции животноводства)	Стационарная, выездная	2	4	0,50/18	Отчет, Зачет
Б2.У.11 - Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Профессиональное обучение по профессии)	Стационарная, выездная	4	5, 6	6/216	Отчет, Зачет
Б2.У.12 - практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.	Стационарная, выездная	6	7, 8	6/216	Отчет, Зачет
Производственная практика:				18/648	
1) Б2.П.1 - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Стационарная, выездная	6	8	6/216	Отчет, Зачет с оценкой
2) Б2.П.2 - технологическая практика	Стационарная, выездная	7	9	6/216	Отчет, Зачет с оценкой
3) Б2.П.3 - научно-исследовательская работа	Стационарная, выездная	8	9, 10	3/108	Отчет, Зачет с оценкой
4) Б2.П.4 - преддипломная практика	Стационарная, выездная	8	10	3/108	Отчет, Зачет с оценкой
Всего:				36/1296	

Программы учебных практик представлены в приложении 6-17, производственных – в приложении 18-21.

4.6 Оценочные средства

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО преподавателями создаются фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и для итоговой (государственной итоговой) аттестации.

4.6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входит в состав соответствующей рабочей программы.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- 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 и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике организация определяет показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

4.6.2 Фонды оценочных средств итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен введен по решению Ученого совета.

Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний соответствуют Порядку проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки от 19.06.2015 № 636.

Фонды оценочных средств для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации входят в состав программы государственной итоговой аттестации.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации представлена в приложении 22.

5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Ресурсное обеспечение ОПОП в академии формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками академии, имеющими базовое образование и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 80 процентов от общего количества научно-педагогических работников академии. К образовательному процессу привлечены 5 преподавателей, работающих в академии по данной ОПОП ВО на условиях внешнего совместительства.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе НПП, реализующих образовательную программу, составляет более 70 процентов.

Доля НПП (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 НПП, реализующих образовательную программу, составляет более 70 процентов.

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

Выпускающими кафедрами при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» являются кафедры технологического факультета «Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств», «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства».

Преподаватели бакалавриата регулярно участвуют в исследовательских проектах, имеют публикации в отечественных научных журналах, трудах национальных и международных конференций, симпозиумов по профилю, не менее одного раза в три года проходят повышение квалификации.

Сведения о персональном составе педагогических работников, привлекаемых к реализации данной ОПОП ВО, представлены в приложении 23.

5.2 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарская государственная сельскохозяйственная академия» обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у академии на правах собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями;

- оборудования для оснащения междисциплинарных, межкафедральных, межфакультетских лабораторий, обеспечивающего реализацию ОПОП ВО с учетом направленности образовательной программы (составляется перечень основного лабораторного оборудования, приборов);

- вычислительного телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации ОПОП ВО, и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;

- прав на объекты интеллектуальной собственности, необходимых для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

- специализированных полигонов и баз учебных практик;

- других материально-технических ресурсов.

На технологическом факультете кафедры технологии производства и экспертизы продуктов из растительного сырья, оборудования и автоматизации перерабатывающих производств, технологии переработки и экспертизы продуктов животноводства расположены в отдельном учебном корпусе с общей площадью 2050 м². В корпусе имеется лекционная аудитория на 60 человек площадью 63,8 м², компьютерный класс на 13 посадочных мест площадью 33,0 м², 7 аудиторий для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий на 15...30 мест каждая общей площадью 365,0 м². Вместе с этим, в корпусе технологического факультета располагается учебно-производственная лаборатория по технике и технологии переработки сельскохозяйственной продукции (ауд. 600, 600А, 600Б) общей площадью 105,4 м².

Учебные аудитории кафедры товароведения и торгового дела располагаются в том же здании, но с отдельным входом. Общая площадь используемых в учебном процессе аудиторий 517, 517А, 518, закрепленных за кафедрой, составляет 159,2 м². На кафедре имеется компьютерный класс на 25 посадочных мест.

Имеющиеся учебные аудитории закреплены за кафедрами и оборудованы в соответствии с проводимыми в них занятиями. Они оснащены приборами и оборудованием, обеспечивающими проведение лабораторных работ в полном объеме, предусмотренном учебным планом и рабочими программами по дисциплинам кафедры. Кафедры оснащены компьютерами, мультимедийным оборудованием,

имеются аудио- и видеотехника, с помощью которой обучающиеся прослушивают и просматривают информационный материал собственного изготовления.

По направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" студенты обучаются и на других кафедрах академии. Имеющиеся учебные площади на технологическом факультете, а также использование помещений на кафедрах других факультетов обеспечивает нормальное проведение учебных занятий студентов в одну смену.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса, включающее перечень лабораторий, оснащенных лабораторным оборудованием и специальных помещений, представлено в приложении 24.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в сети Интернет или локальной сети образовательного учреждения.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечивается возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе для 100 процентов обучающихся.

Наряду с классическими формами обучения на профилирующих кафедрах «Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств», «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» и «Технология переработки и экспертизы продуктов животноводства», а также на кафедрах, осуществляющих учебный процесс по направлению в рамках ОПОП, предусматривается:

1) Использование деловых игр, исследований конкретных производственных ситуаций, имитационного обучения и иных интерактивных форм аудиторных занятий в объеме не менее 25%;

2) Приглашение ведущих специалистов – практиков из числа руководителей отраслевых предприятий для проведения мастер-классов по дисциплинам профессионального цикла;

3) Применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана и ознакомления с последующими достижениями в различных отраслях науки и техники;

4) Применение ПЭВМ и программ компьютерной графики по естественно-научным дисциплинам и специальным дисциплинам при проведении практических занятий, курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

Для самостоятельной работы обучающихся предусматривается разработка по дисциплинам ОПОП ВО методических рекомендаций, с помощью которых обучающиеся организуют свою работу. В процессе самостоятельной работы обучаю-

щиеся имеют возможность контролировать свои знания с помощью разработанных тестов по дисциплинам данного направления.

При изучении профессиональных дисциплин предусмотрено использование инновационных технологий (интерактивные доски, средства телекоммуникации, мультимедийные проекторы, сочлененные с ПЭВМ, специализированное программное обеспечение).

Книжный фонд научной библиотеки на 01.01.2016 г. составляет 469441 экз. книг; из них учебная литература – 195664 экз.; научная – 156287 экз.

Общая площадь научной библиотеки 807 кв. м; посадочных мест, включая общежития - 380.

В структуре научной библиотеки – 2 читальных зала; 2 абонемента:

- Абонемент научной и научно-гуманитарной литературы;
- Абонемент учебной литературы.

Для обслуживания читателей на технологическом факультете работает специализированный методический кабинет, имеющий в фондах более 2,5 тыс. экз. учебных изданий.

Сотрудниками научной библиотеки ведется электронный каталог, насчитывающий более 130 тыс. экз. и отражающий книги, авторефераты диссертаций, диссертации, периодические издания, труды ученых академии.

Научная библиотека оснащена 11 компьютерами, принтерами, копировальными устройствами. Единый библиотечный фонд, формируемый по принципу централизованного комплектования.

Преподавателям и обучающимся академии обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации и Интернет-ресурсам.

1) Национальный цифровой ресурс «Руконт». Тип ресурса: полнотекстовый постоянно пополняемый; библиографический. Коллекция «Электронная библиотека полнотекстовых документов ФГБОУ ВО Самарская ГСХА. Доступ по IP-адресам академии, логин-паролям с личных компьютеров без ограничения количества пользователей. Режим доступа: www.rukont.ru;

2) Национальный цифровой ресурс «Руконт». Тип ресурса: полнотекстовый постоянно пополняемый; библиографический. Архив периодических изданий. Бесплатно как участникам проекта по созданию корпоративного ресурса по сельскому хозяйству и смежным отраслям. Доступ по IP-адресам академии, логин-паролям с личных компьютеров без ограничения количества пользователей. Режим доступа: www.rukont.ru;

3) Национальный цифровой ресурс «Руконт». Тип ресурса: полнотекстовый постоянно пополняемый; библиографический. Наименование пользовательских коллекций: «Экономическая теория и экономика АПК», «Товароведение», «Землеустройство и кадастры», «Коллекция кафедры «Педагогика, философия и история». Доступ по IP-адресам академии, логин-паролям с личных компьютеров без ограничения количества пользователей. Режим доступа: www.rukont.ru;

4) ЭБС «Лань». Доступ к коллекциям «Ветеринария и сельское хозяйство», «Технология пищевых производств». Договор №976/к/2015 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 02 декабря 2015 г. Доступ по IP-адресам академии, логин-паролям с личных компьютеров без ограничения количества пользователей. Режим доступа: <http://e.lanbook.com>;

5) ЭБС «Лань». Доступ к отдельным Произведениям из разных коллекций (Лесное хозяйство и лесоинженерное дело, Инженерно-технические науки и др.).

Договор № 100/к/2016 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 03 марта 2016 г. Доступ по IP-адресам академии, логин-паролям с личных компьютеров без ограничения количества пользователей. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;

6) ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ (Agrilib). Безвозмездный доступ к лицензионным изданиям на основании безвозмездной передачи академией неисключительных прав на учебно-методические материалы для размещения в ЭБС. Доступ по IP-адресам академии, логин-паролям с личных компьютеров без ограничения количества пользователей. Режим доступа: www.ebs.rgazu.ru;

7) Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека», НЭБ. Договор № 101/НЭБ/1384 о предоставлении доступа к Национальной электронной библиотеке от 9 марта 2016 года. Доступ полнотекстовый по IP-адресам академии без ограничения количества пользователей. Режим доступа: <http://нэб.пф/>;

8) Научная электронная библиотека. Доступ к поиску, просмотру и загрузке полнотекстовых лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP-адресам академии без ограничения количества пользователей. Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавлений журналов. Режим доступа: www.elibrary.ru.

9) Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам». Адрес сайта: window.edu.ru. Свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовая электронная учебно-методическая библиотека для общего профессионального образования.

Обучающиеся по направленности (профилю) данной ОПОП ВО имеют доступ к следующим периодическим изданиям, выписываемым ФГБОУ ВО Самарская ГСХА: Аграрная наука; Агроинформ; Агро XXI; Агрехимический вестник; АПК : экономика, управление; Генетика и селекция с/х животных; Главный зоотехник; Достижения науки и техники АПК; Животноводство России; Земледелие; Защита и карантин растений; Зоотехния; Комбикорма; Картофель и овощи; Кондитерское и хлебопекарное производство; Кормопроизводство; Кукуруза и сорго; Масложировая промышленность; Молочная промышленность; Механизация и электрификация; Молочное и мясное скотоводство; Мясная индустрия; Переработка молока; Пиво и напитки; Пищевая промышленность; Хлебопродукты; Хранение и переработка с/х сырья; Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий и другие издания.

Имеется перечень электронных журналов открытого доступа, ссылки на которые выставлены в электронных ресурсах научной библиотеки:

1. АгроЭкоИнфо (электронный журнал) <http://agroecoinfo.narod.ru/journal/>;

2. Гуманитарные и социальные науки (электронный журнал) <http://hses-online.ru/>;

3. Известия Иркутской государственной экономической академии (Байкальский государственный университет экономики и права) (электронный журнал) <http://izvestia.isea.ru/>;

4. Инженерный вестник Дона (электронный журнал) <http://ivdon.ru/>;

5. Наука и образование (МГТУ им. Н.Э. Баумана) (электронный журнал) <http://technomag.edu.ru/>;

6. Научный журнал СПбГУНИПТ. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств (электронный журнал) <http://processes.open-mechanics.com/>;

7. Научный журнал СПбГУНиПТ. Серия Экономика и экологический менеджмент (электронный журнал) <http://economics.open-mechanics.com>;

8. Педагогико-психологические и медико-биологические проблемы физической культуры и спорта (электронный журнал) <http://www.kamgifk.ru/magazin/conception.htm>;

9. Психологическая наука и образование (электронный журнал) <http://psyedu.ru>;

10. Психологические исследования (электронный журнал) <http://psystudy.ru>;

11. Современные исследования социальных проблем (электронный журнал) <http://sisp.nkras.ru/e-ru/index.html>;

12. Современные проблемы науки и образования (электронный журнал) <http://www.science-education.ru>;

13. Технологии техносферной безопасности: (электронный журнал) <http://ipb.mos.ru/ttb>;

14. Управление экономическими системами: (электронный научный журнал) <http://uecs.ru>;

15. Russian journal of Earth Sciences (электронный) <http://rjes.wdcb.ru>.

Для повышения эффективности учебной деятельности вуза принята и успешно развивается программа информатизации образовательной деятельности в академии. Основными направлениями её развития являются:

- повышение качества существующих форм обучения и развитие новых форм образования на базе новых информационных технологий (тестирование, дистанционное обучение и т.д.);

- интеграция научно-образовательной среды академии в глобальную сеть Internet;

- приобретение и внедрение лицензионных программных средств;

- широкое использование в научных исследованиях направлений на стыке информатики, математического моделирования и экономических наук;

- разработка собственных электронных продуктов;

- повышение эффективности и оперативности управления всеми подразделениями академии на основе сетевых технологий (Автоматизированная Система Управления (АСУ) академией);

- оснащение подразделений академии компьютерным оборудованием и средствами телекоммуникаций;

- разработка и широкое применение мультимедийных технологий в педагогической практике;

- повышение квалификации педагогических и административных работников в области информационных технологий.

Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной литературой по дисциплинам направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль: «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции») представлены в приложении 25.