

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО «Птицефабрика Бердская»
А.Н. ШВЫДКОВ

«24» марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
В.В. СТЕПАНОВ

протокол заседания Ученого совета
«23» марта 2017 г. № 8.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность: Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Программа академического бакалавриата

Квалификация: **Бакалавр**

Срок получения образования по программе – 4 года.

Разработана:

на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 1330;

с учетом требований профессиональных стандартов:

- 40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 121н;

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол от 23 марта 2017 г., № 8.

Новосибирск 2017

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1.1. Область профессиональной деятельности

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

1.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата, являются:

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

1.3. Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу академического бакалавриата по направлению *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологической;
организационно-управленческой;
научно-исследовательской.

При разработке и реализации программы академического бакалавриата кафедры университета ориентируются на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

1.4 Профессиональные задачи

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, по направлению *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа академического бакалавриата, будет 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. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы академического бакалавриата у выпускника будут сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и профильные компетенции.

2.1. Общекультурные компетенции

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общекультурными компетенциями:

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).

2.2. Общепрофессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

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).

2.3. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профессиональными компетенциями в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

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 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 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 почвы и растений (ПК-22);

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

2.4. Профильные компетенции

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профильными компетенциями:

способностью применять современные пищевые добавки при переработки и хранении сельскохозяйственной продукции (ПрК-1);

готовностью применять профессиональные знания в сфере холодильной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПрК-2).

3. Соответствие результатов освоения ООП требованиям профессионального стандарта

Достижение результатов освоения образовательной программы академического бакалавриата обеспечивает подготовку к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональные стандарты.

Профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 121н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам» (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок при исследовании самостоятельных тем	6	Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	В/02.6	6
			Руководство группой работников при исследовании самостоятельных тем	В/03.6	6
С	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ по тематике организации	6	Осуществление научного руководства проведением исследований по отдельным задачам	С/01.6	6

3. Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников – не менее 5 процентов.

5. Материально-техническое обеспечение

Требования ФГОС ВО к специальным аудиториям, их оснащению	Соответствие требованиям		
	Наименование Специальной аудитории	Номер, назначение и наименование аудитории	Оснащение
Аудитории для проведения занятий лекционного типа: с набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий	Безопасности жизнедеятельности	УК2: 20, 22	Видеодвойка «JANYO», стенды («Защита от тока», «Измерение параметров микроклимата», «Средства пожаротушения», «Пособие по безопасной работе на предприятиях общественного питания»), плакаты («Действия населения при стихийных бедствиях», «Безопасность жизнедеятельности», «Действие населения при авариях и катастрофах», «Действия при аварии на транспорте», «Безопасность работы на компьютере», «Использование средств индивидуальной защиты», «Схемы заземления и защитные средства»), манекен «Little Anne» (для оказания первой доврачебной помощи), кушетка для манекена процедурная «КП-Н-01 2», носилки санитарные, генератор сигналов низкочастотный «ГЗ-118», комплект шин складных средний «КШТС», набор изделий НИСП-08 фельдшерский д/скорой помощи, противогаз «ГП-5», барометр бытовой модернизированный, психрометр МВ-4-2М.
Аудитории для занятий семинарского типа, курсового проектирования групповых и		УК1: 321	Оборудованы современной мебелью и стендами
		УК1: 402	Оборудованы современной мебелью и стендами DVD-плеер Samsung DVD-P-

индивидуальных консультаций			380 Крепление универсальное Телевизор LE40A Samsung
Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации		УК1: 321	Оборудованы современной мебелью и стендами
	Спортивный зал	спортивные залы УК3	спортивные залы с различным спортивным инвентарем
Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования			
	Лаборатория физики	УК1: 037	Электрифицированные столы – 12 шт.; Стол для преподавателя и студентов - 5 шт.; Тумбочка под телевизор - 1 шт.; Телевизор DAEWOO (видеодвойка) – 1 шт.; Доска ученическая – 1 шт.; Компьютер в комнате для персонала Стандартный стенд для измерения вольт-амперных характеристик полупроводников - 2 шт.; Стенд для объявлений - 1 шт.; Вольтметр «В-7-38» – 8 шт.; Вольтметр универсальный цифровой тип М – 2 шт.; Источник постоянного тока – 10 шт.; Штангенциркуль – 25 шт. (сейф); Рулетки – 2 шт. (сейф); Счетные машинки - 5 шт. (в модуле); Секундомеры – 6 шт.; Бутыль стеклянная 11 шт. (011 ауд); Насос ручной – 1 шт. (011

		<p>ауд.); Тангенсгальванометр - 12 шт. (011 ауд.); Магазин сопротивлений - 11 шт. (011 ауд.); Выпрямитель ВСА-5 – 1 шт.; Лазерный генератор ЛГ-78 с трубками- 2 шт. (011 ауд.); Компас-10 шт. (в модуле); Микрометр ТМ-79-1 шт.; Удлинитель-2 шт.; Электроника МК-42-2 шт.; Электроника МК-56 – 1 шт.; Ножницы по металлу-1 шт.; Математический маятник- 11 шт. (в модуле); Указка электронная -3 шт. (сейф); Корыта для определения электростатического поля- 10 шт. (в модуле) Лампа «ФЛФ-2»-2 шт. (в модуле); Кольца Ньютона-2 шт. (в модуле); Молоток - 1 шт.; Установка для определения скорости пули с помощью баллистического маятника – 10 шт. (011 ауд.); Установка для изучения законов постоянного тока- 10 шт. (в модуле); Столик Федорова-1 шт. (011 ауд.); Блок Искра 020-01-1 шт. (сейф); Прибор тестер ТЛ-4М-2 шт. (сейф) Электродрель-1 шт. (сейф); Аккумулятор «Грант» - 4 шт.; Тестер «М-838»-7 шт. (сейф); Термометр Е6-13-1 шт. (011 ауд.); Аптечка-1 шт. (в модуле); Станок настольный сверлильный - 1 шт. (011 ауд.); Тисы большие - 1 шт.;</p>
--	--	---

			<p>Стол верстак (011 ауд.) – 1 шт. Осциллограф Н3013-2 шт.(011 ауд); Осветитель-2 шт.; Делитель 1:10-2 шт. (011 ауд); Пробник-2 шт.; Дрель-1 шт.; Ножовка-1 шт.; Огнетушитель-1 шт. Фильмотека-43 шт. кассет с видеофильмами (сейф); Справочники; таблица, альбомы.</p>
	Лаборатория химии	409, 413,414,416 УК1	<p>Вытяжной шкаф с подводом воды, с керамической рабочей поверхностью и подъемным экраном из стекла триплекс, задняя стенка которого оборудована верхним и нижним отверстием для воздушного потока – 1 шт. Стол-мойка двойной с глубокими химически стойкими раковинами с кранами горячей и холодной воды – 1 шт. Аптечный шкаф с медикаментами настенный – 1 шт. Стол приборный – 1 шт. Стол лабораторный из нержавеющей стали с керамической столешницей на два рабочих места, соединенных между собой технологическими приставками с двумя светильниками и четырьмя розетками – 4 шт. Стул типа табурет – 16 шт. Стол письменный с тумбой – 1 шт. Стул – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Стол антивибрационный для весов – 1 шт. Тумба подкатная для хранения лабораторной посуды – 5 шт.</p>

			<p>Шкаф для нагревательных печей с керамической поверхностью –1 шт. Шкаф двухстворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов –1 шт. Шкаф одностворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 2шт. Шкаф металлический с реактивами – 4 шт. Шкаф металлический с химической посудой – 1 шт Печь муфельная SNOL 7,2/1100 – 1 шт. Термостат ТС-1/20 – 1 шт. Весы аналитические HR-200 – 1 шт. Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт. Водяная баня – 2 шт. Эл. плитка лабораторная – 1 шт. Плакаты по химии – 6 шт; Плакат настенный «Ряд электрохимических напряжений» – 1 шт. Плакат настенный «Таблица растворимости» – 1 шт. Плакат настенный «Таблица Менделеева» – 1 шт;</p>
	<p>Лаборатория ветеринарии Лаборатория морфологии, физиологии сельскохозяйственных животных</p>	<p>УК1: 311</p>	<p>Весы электронные «ОНАUS»-2шт. Шкаф сушильный, ШС-80-01-1шт. Анализатор качества молока «Лактан – 1-4»-1шт. Автоклав настольный DG-M200-1шт. Сепаратор -1шт. рН-метр палкообразный, ТМ-20-1шт. Инкубатор бытовой-1шт. Микроскоп, МБУ-4А-12шт. Зернодробилка, «Колос»-</p>

			<p>1 шт. Гомогенизатор-1 шт. Компьютер/монитор/кл/мышь-1 шт. Термостат, ТС-1/80-1 шт. Печь муфельная-2 шт. Микроскоп «Лобаваль»-1 шт. Влагомер, ВЭМ-1 шт. Весы электронные -2 шт. Баня водяная-1 шт. Диафаноскоп-1 шт. Стол химический со стойкой-8 шт. Стол химический с ящиками-3 шт. Вытяжка -1 шт. Доска ученическая -1 шт. Стол рабочий-1 шт. Лабораторная посуда в ассортименте</p>
	<p>Лаборатория Физиологии растений Лаборатория ботаники</p>	УК1: 313	<p>Весы электронные «ОНАУС»-2 шт. Шкаф сушильный, ШС-80-01-1 шт. Анализатор качества молока «Лактан – 1-4»-1 шт. Автоклав настольный DG-M200-1 шт. Сепаратор -1 шт. рН-метр палкообразный, ТМ-20-1 шт. Инкубатор бытовой-1 шт. Микроскоп, МБУ-4А-12 шт. Зернодробилка, «Колос»-1 шт. Гомогенизатор-1 шт. Компьютер/монитор/кл/мышь-1 шт. Термостат, ТС-1/80-1 шт. Печь муфельная-2 шт. Микроскоп «Лобаваль»-1 шт. Влагомер, ВЭМ-1 шт. Весы электронные -2 шт. Баня водяная-1 шт. Диафаноскоп-1 шт. Стол химический со стойкой-8 шт. Стол химический с ящиками-3 шт. Вытяжка -1 шт.</p>

			Доска ученическая -1шт. Стол рабочий-1шт. Лабораторная посуда в ассортименте
	Лаборатория механики Лаборатория Холодильной техники и технологий	УК1: 033	Шкаф холодильный ШХ- 0,4, холодильный агрегат ВН-035, холодильный агрегат ФАК-0,7, машина холод. МВВ 4-1-2.
	Лаборатория теплотехники Лаборатория процессов и аппаратов Интерактивная учебно-механическая мастерская	УК1: 034, 036	Оснащена современными компьютерами с программным обеспечением для изучения данной дисциплины
	Лаборатория электротехники и электроники	УК1: 037	Стенд (ЭВ-4), диэлектрические коврики, гири торговые и поверочные-(1 кг, 500 г, 200г, 100г, 50 г), контрольно кассовая техника (устройство печатающее УП-24 2,кассовые аппараты («Элвес 01-03-Ф2», «SAMSUNG», «АМС- 100К», «ЭКР-3101», «УП- 24»), весы настольные «РН- 10Ц-13у», весы настольные «РН-3Ц-13у», весы циферблатные«РН-10Ц-13», весы электронные «ВЭ- 15Т», прибор просмотровый «ППН-2», машина для счёта купюр - «АРМ», детектор достоверности банкнот, штангенциркуль.
	Лаборатория Тепло-электро- снабжения предприятий	УК1: 038	Кипятильник непрерывного действия электрический «КНЭ-25М1», кипятильник газовый «КНГ-200У», кипятильник твёрдотопливный «КНТ- 200У», эспресс-кофеварка, котёл пищеварочный газовый «КПГСМ-250», котёл пищеварочный модульный «КПЭСМ-60М», автоклав электрический «АЭ-1», аппарат

			пароварочный «АПЭСМ-2», электрогриль (печь конвекционная электр.), устройство варочное электрическое «УЭВ-60- 1», макет СВЧ, макет парогенератора, образцы тэнов, манометров, образцы газовой горелки, образцы предохранительных клапанов.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет», с доступом к ИОС	Компьютерные классы	УК1: 101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215,217,219, 326,329	Оснащены современными компьютерами с соответствующим программным обеспечением

II. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», очная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.04.2015 г. № 10 (в ежегодной редакции).

2. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», заочная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.04.2015 г. № 10 (в ежегодной редакции).

3. Рабочие программы дисциплин.

4. Программы практик.

5. Программа государственной итоговой аттестации.

6. Фонд оценочных средств (как часть рабочих программ).

7. Методические материалы.