Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
(НовГУ)

Утверждаю:
Ректор НовГУ
_____ В.Р. Вебер
«____» _____ 2011 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
высшего профессионального образования

Направление подготовки: **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Код: **110900**
Квалификация (степень) выпускника – **Бакалавр**

Великий Новгород
2011

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения. …… 5
1.1. Назначение и область применения ООП бакалавриата, реализуемая НовГУ по направлению подготовки «*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*……. 5
1.2. Нормативно-правовая база для разработки ООП направления……. 5
1.3. Общая характеристика ООП направления…… 6
1.4 Перечни реализуемых профилей подготовки бакалавров…….. 7
1.5 Требования к абитуриенту……. 7

2 Компетентностная модель выпускника НовГУ (бакалавриата) по направлению подготовки «*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».* …… 8
2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника…… 8
2.2 Универсальные компетенции выпускника……. 9
7.2 Профессиональные компетенции выпускника…… 10

8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»…… 11
3.1 Годовой календарный учебный график…… 11
3.2 Учебный план подготовки бакалавра по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». ……. 11
3.3 Учебно-методический комплекс ООП …… 17
3.4 Учебно-методические комплексы дисциплин (модулей) и практик…… 17

4 Ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» …… 19
4.1 Образовательные технологии для реализации ООП…… 19
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение…… 20
4.3 Кадровое обеспечение реализации ОПП…… 21
4.4 Материально-техническое обеспечение…… 21

5 Характеристики среды университета, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускника …… 23
5.1 Организация воспитательной работы в университете. ……. 23
5.2 Социально-бытовые условия студентов. …… 23

6 Система оценки качества освоения студентами ООП. …… 24
6.1 Нормативно-методическое обеспечение системы. …… 24
6.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации…… 24
6.3 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП

бакалавриата…… 24

1. Политика и процедуры гарантии качества образования при реализации ООП………. 25

8. Порядок коррекции ООП. …… 26

9. Перечень приложений. …… 26

Приложения.

Приложение 1. Компетенции выпускника вуза по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Приложение 2. Учебный график
Приложение 3. Базовый учебный план направления подготовки.
Приложение 4. Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП.
Приложение 5. Учебный план учебного процесса.
Приложение 6. Аннотации ОП учебных дисциплин.

1. Общие положения

1.1. Назначение и область применения ООП бакалавриата, реализуемой НовГУ по направлению подготовки «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

Данная ООП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в НовГУ с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по указанному направлению подготовки, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативно-правовая база для разработки ООП направления

Нормативно-правовую базу разработки ООП ВПО составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 10 июля 1992 года №3266-1) и «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (от 22 августа 1996 года №125-ФЗ);
- Федеральные законы Российской Федерации: «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (от 1 декабря 2007 года №309-ФЗ) и «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации (в части установления уровней высшего профессионального образования)» (от 24 декабря 2007 года №232-ФЗ).
- Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71 (далее - Типовое положение о вузе);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** (бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «16» сентября2011 г. №2308;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Примерная основная образовательная программа высшего профессионального образования (ПрООП ВПО) по направлению подготовки, утвержденная_____ _____
- Устав НовГУ;
- Документированная процедура «Проектирование и разработка основных образовательных программ» (СМК ДП 7.3–2.07–09)

- Положение НовГУ «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования с использованием системы зачетных единиц»;
- Положение НовГУ «Об учебно-методическом комплексе направления подготовки (специальности)»;
- Положение НовГУ «О практиках студентов»;
- Положение НовГУ «Об итоговой государственной аттестации выпускников, завершивших обучение по ООП ВПО».

1.3. Общая характеристика ООП направления

1.3.1. Миссия, цели и задачи ООП ВПО (бакалавриат) по направлению подготовки **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Миссия ООП ВПО по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» заключается в создании благоприятных условий подготовки высококвалифицированных кадров для перерабатывающих отраслей АПК Новгородской области на основе инновационно-ориентированного профессионального образования.

Программа имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Цели образования можно условно подразделить на цели личностного развития, цели социализации личности и цели ее самореализации и индивидуации. В законе РФ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» в статье 8 определено, что одной из основных задач высшего учебного заведения является «удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения высшего и (или) послевузовского профессионального образования». Данный подход реализуется ООП в виде обучающих, воспитывающих и развивающих целях.

Обучающие цели ООП связаны с подготовкой квалифицированного специалиста технолога, который должен:

- осознать личностную и социальную значимость своей профессии;
- обладать научно-гуманистическим мировоззрением, знать основные закономерности развития природы и общества;
- знать историю и современные тенденции развития сельского хозяйства и перерабатывающих производств;
- быть готовым для реализации технологии производства продукции животноводства и растениеводства;
- быть готовым для реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства, плодов, овощей, животноводства;
- обладать знаниями для использования современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Воспитывающие цели ООП связаны с подготовкой квалифицированного специалиста технолога, который должен:

- усвоить этические нормы работы технолога, организатора производства, в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.;
- владеть знаниями для нахождения организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность;
- владеть знаниями для анализа социально-значимых проблем и процессов;
- знать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества;

- владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;
- владеть навыками для принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;
- осознавать здоровье как ценность; владеть знаниями и умениями по охране здоровья и безопасности жизнедеятельности.

Развивающие цели ООП связаны с подготовкой квалифицированного специалиста технолога, который должен:
- владеть системой знаний, чтобы уметь представить современную картину мира на основе естественнонаучных, математических знаний и ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;
- знать формы и методы научного познания и их эволюцию, владеть различными способами познания и освоения окружающего мира; понимать роль науки в развитии общества;
- способен в условиях развития науки и изменяющийся социальной практики к пересмотру собственных позиций, выбору новых форм и методов работы;
- обладать организационно-деятельностными умениями, умениями, необходимыми для самоанализа, развития своих творческих способностей и повышения квалификации;
- способен к проектной деятельности на основе системного подхода;
- психологически и научно-методически подготовлен к работе в поли- и междисциплинарных областях знаний.

1.3.2. Срок освоения ООП ВПО (бакалавриат) по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Нормативная длительность обучения по направлению на очной форме обучения 4 года и 5 лет для на очно-заочной форме обучения.

1.3.3. Трудоемкость ООП бакалавриата составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВПО и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

1.4. Перечни реализуемых профилей подготовки бакалавров

В НовГУ для данной ООП подготовки бакалавров будет реализовываться профиль **«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,** который оговорён в ГОСе.

1.5. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

2 Компетентносная модель выпускника НовГУ (бакалавриата) по направлению подготовки «*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*».

Результаты освоения ООП ВПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Компетенции выпускника по направлению подготовки бакалавров непосредственно связаны с областью, объектами, видами и задачами профессиональной деятельности выпускника.

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

а) производственно-технологическая,

б) организационно-управленческая,

в) научно-исследовательская,

Основным (базовым) видом деятельности выпускника является производственно-технологическая деятельность.

2.1.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

а) производственно-технологическая:

- реализация технологий производства продукции животноводства;

- реализации технологий производства продукции растениеводства,

- 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,

- разработка технических заданий на проектирование участков, цехов, предприятий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- разработка новых видов продукции;

- 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, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование,

- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие оптимальных технологических решений,

- организация хранения сельскохозяйственной продукции, принятие оптимальных технологических решений,

- организация переработки сельскохозяйственной продукции, принятие оптимальных технологических решений,

- определение энергетической и экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

в) научно-исследовательская:

- сбор информации и анализ состояния технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции,

- проведение учётов наблюдений, их анализ и обобщение по общепринятым методикам,

- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

2.2 Универсальные компетенции выпускника

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

В результате освоения данной ООП ВПО выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);

-способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);

- умением использовать нормативные правовые акты в своей деятельности (ОК-5);

- стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

- умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства достоинств и устранения недостатков (ОК-7);

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью ориентироваться в основах экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-9);

- использованием основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы (ОК-10);

- способностью представлять современную картину мира на основе естественнонаучных, математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-11);

- способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-12);

- владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, наличием навыков работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-13);

- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-14);

- владением навыками общего и профессионального общения на иностранном языке (ОК-15);

- владением средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16).

2.3 Профессиональные компетенции выпускника

В результате освоения данной ООП ВПО выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

а) общепрофессиональными:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);

- готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-2);

- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ПК-3);

- способностью использовать микробиологические технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-4);

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ПК-5);

- способностью охарактеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ПК-6);

- готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать ветеринарную помощь (ПК-7);

- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-8);

б) в области производственно-технологической деятельности:

- готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);

- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

- готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-11);

- готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов (ПК-12);

- готов эксплуатировать **сооружения и оборудование для хранения** и технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов (ПК-13);

- готовностью разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учётом почвенного плодородия (ПК-14);

- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-15);

- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве, **хранении** и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-16);

в) в области организационно-управленческой деятельности:

- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления (ПК-17);

- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-18);

- способностью к разработке бизнес-планов **хранения,** производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-19);

- готовностью управлять персоналом структурного подразделения предприятия, качеством труда и продукции (ПК-20);

- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов предприятия (ПК-21);

г) в области научно-исследовательской деятельности:

- способностью применять современные методы научных исследований в области производства, **хранения** и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам (ПК-22);

- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства, **хранения** и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-23);

- способностью к лабораторному анализу образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции (ПК-24);

- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-25).

Полный состав обязательных (общекультурных, профессиональных и иных) компетенций выпускника (с краткой характеристикой каждой из них) как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ООП ВПО представлен в Приложении 1

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ФГОС ВПО бакалавриата по соответствующему направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной ООП, регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Годовой календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации и каникул студентов. В соответствии с положением НовГУ «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования с использованием системы зачетных единиц» устанавливаются основные параметры учебного графика:

- учебный год длится с 1сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра;
- осенний семестр длится 23 недели, из них: теоретическое обучение и практики – 18 недель; экзаменационная сессия – 3 недели; каникулы – 2 недели;
- весенний семестр длится 29 недель, из них: теоретическое обучение, практики и итоговая аттестация (в восьмом семестре) – 18 недель, экзаменационная сессия – 3 недели, летние каникулы – 8 недель;
- на 1–3 курсах период теоретического обучения (включая практики) в каждом семестре делится на два календарных модуля (цикла) по 9 недель каждый. По завершении каждого цикла проводится рубежная аттестация студентов;
- трудоемкость учебного года – 60 зачетных единиц, семестра - как правило, 30 зачетных единиц;
- периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов;
- практики студентов и подготовка выпускной квалификационной работы могут проводиться как в сосредоточенном, так и в распределенном режимах в пределах нормативной трудоемкости недели (54 академических часа).

Учебный график составляется на основе типового учебного графика (приложение 3) с учетом сроков и продолжительности практик студентов и итоговой государственной аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки.

3.2 Учебный план подготовки бакалавра по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. По направлению **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** составляются три формы учебных планов: базовые учебные планы – на полный нормативный срок обучения; рабочие учебные планы – на конкретный учебный год, являются типовыми для студентов, по ним рассчитывается учебная нагрузка кафедр; индивидуальные рабочие учебные планы студентов, определяющие образовательную траекторию каждого студента.

Базовый учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. В базовой части учебного цикла по направлению 110900 **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.

В базовых частях учебных циклов приведён перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. В вариативных частях учебных циклов вуз самостоятельно формирует перечень и последовательность модулей и дисциплин с учетом рекомендаций соответствующей ПрООП ВПО.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам ООП. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает Ученый совет НовГУ.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При разработке базовых учебных планов были учтены следующие требования:

- **зачетная единица** – равна 36 академическим часам (а.ч.), из них: аудиторные занятия – 12 а.ч., аудиторная СРС – 6 а.ч., СРС – 18 а.ч.;

- **соотношение лекции : практические занятия (включая лабораторные работы):** учебный цикл ГСЭ: иностранный язык – (0:1), прочие дисциплины – (2:1); учебный цикл ЕН – (1:1); учебный цикл профессиональных дисциплин – (1:2);

- **трудоемкость учебных дисциплин:** без экзамена – как правило, 3 зач.ед., экзамен по дисциплине – 1 зач.ед., курсовая работа (проект) по дисциплине от 1 до 3 зач.ед.;

- **часы теоретического обучения** должны быть равномерно распределены по семестрам и не превышать по полной трудоемкости 54 академических часов в неделю;

- **аудиторная нагрузка для студентов очного обучения** не должна превышать 27 академических часов в неделю (включая аудиторную СРС);

- **количество экзаменов в семестре** не более 4 и не менее 3, зачетов – не более 6;

- **учебные планы** должны быть максимально унифицированы для всех направлений факультета (отделения).

По всем компонентам базового учебного плана прописаны формируемые ими компетенции и составлена таблица «Матрица соответствия компетенции и составных частей ООП» (приложение 5).

Рабочий учебный план (РУП) составлен на основе базового учебного плана на конкретный учебный год и содержит перечень изучаемых в учебном году дисциплин (модулей), их полную (в зачетных единицах) и аудиторную (в академических часах) трудоемкости, деление часов по видам занятий, вид аттестации по каждой дисциплине (модулю). Практики, госэкзамены, выпускная квалификационная работа включены в РУП с указанием их трудоемкости в зачетных единицах и неделях. Кроме того, в РУП указаны сведения, необходимые для расчета учебной нагрузки и штата ППС кафедр. РУП приведён в приложении 6.

Базовый учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. В базовой части учебного цикла по направлению 110900 - **«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.

Базовая часть учебного цикла ФГОС ООП по направлению 110900 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает следующие дисциплины:

- иностранный язык
- история
- философия
- экономика
- математика
- информатика
- физика
- химия
- экология
- физиология растений
- морфология и физиология с/х животных
- микробиология
- биохимия с.х. продукции
- генетика растений и животных
- основы ветеринарии и биотехника размножения животных
- основы научных исследований
- производство продукции животноводства
- производство продукции растениеводства
- технология хранения и переработки продукции животноводства
- технология хранения и переработки продукции растениеводства
- стандартизация и сертификация с.х. продукции
- оборудование перерабатывающих производств
- земледелие с основами почвоведения и агрохимии
- безопасность жизнедеятельности
- учебная и производственная практики и НИР

В результате изучения базовой части цикла студент должен

знать:

- особенности реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства;
- обоснование методов, способов и режимов хранения с.х. продукции;
- особенности реализации технологий переработки продукции животноводства и растениеводства

уметь:

- разрабатывать оперативные планы, графики производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, составлять сметы и заявки на расходные материалы и оборудование;
- организовывать производство с.х. продукции, принять управленческие решения в различных условиях хозяйствования;
- организовывать хранение, переработку с.х. продукции и принимать оптимальные технологические решения;
- определять энергетическую и экономическую эффективность производства, хранения и переработки с.х. продукции

владеть:

- основными приёмами по сбору информации и анализу состояния технологий производства, хранения и переработки с.х. продукции;
- навыками по организации контроля за качеством с.х. сырья и продуктов его переработки;
- навыками анализа своей деятельности как профессионального технолога с целью оптимизации собственной деятельности;
- навыками управления персоналом структурного подразделения предприятия, качеством труда и продукции.

Вариативная часть учебного цикла ФГОС ООП по направлению 110900 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает следующие дисциплины:

- социология
- маркетинг
- экономика и организация производства в АПК
- правоведение
- русский язык и культура речи
- пищевая химия
- ботаника
- зоология
- процессы и аппараты пищевых производств
- кормопроизводство
- механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
- пищевые добавки
- агрометеорология
- основы биотехнологии переработки с.х. продукции
- сооружения и оборудование для хранения с.х. продукцию
- безопасность пищевого сырья и продуктов питания

Содержание вариативной части учебного цикла ООП обеспечивает подготовку выпускника в соответствии с квалификационной характеристикой, установленной государственным стандартом. Содержание вариативной части определено рядом факторов:

- необходимостью получения знаний для использования основных законов естественнонаучных и специальных дисциплин в профессиональной деятельности;
- расширением международных связей и активизацией инвестиционной политики;
- возможностью выбора профессиональной деятельности в условиях рынка труда, когда возникают новые рабочие места, требующие от специалиста комплексного характера подготовки.

Дисциплины по выбору являются завершающим этапом подготовки будущего технолога бакалавра. Их изучение базируется на основе знаний широкого спектра гуманитарных и технических наук. Дисциплины по выбору способствуют укреплению и развитию у студентов интереса к особенностям развития производства и переработки с.х. продукции; к труду по избранной профессии в данном регионе; формированию позитивного правильного отношения к трудовой деятельности технолога.

В блок дисциплин по выбору учебного цикла ФГОС ООП по направлению 110900 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» входят:

- Управление качеством на перерабатывающем предприятии / Компьютерное управление технологическими системами
- Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах / Управление технологическими системами
- Новые методы обработки в перерабатывающих производствах / Монтаж оборудования на перерабатывающих предприятиях
- Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающих производствах / Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах
- Хранение овощей и фруктов / Хранение зерновых
- Фасовка и упаковка жидких пищевых продуктов / Фасовка и упаковка сыпучих и твёрдых пищевых продуктов
- Основы разработки новых продуктов / Товароведение продовольственных товаров

В результате изучения цикла дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору студенты должны овладевать следующими умениями:

- анализировать процессы производства, хранения и переработки с.х. продукции,
- обосновывать рациональную структуру предприятий (цехов, участков, отделений);
- разрабатывать бизнес-планы производства, хранения и переработки с.х. продукции;

- готов использовать механические и автоматические устройства при производстве, хранении и переработке продукции, как объекте управления
- готов использовать нормативные документы в своей деятельности.

3.3 Учебно-методический комплекс ООП направления подготовки 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (УМК ООП)

3.3.1 УМК ООП – это совокупность учебно-методических документов, в которых дается системное описание образовательного процесса по конкретному направлению подготовки. В состав УМК ООП включаются:

а) нормативные документы органов управления высшим профессиональным образованием:
- федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (ФГОС);
- примерная ООП ВПО по конкретному направлению подготовки;
- примерные программы базовых учебных дисциплин по направлению подготовки;
- оценочные и диагностические средства итоговой государственной аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки;

б) учебно-методические комплексы направления подготовки:
- учебно-методические комплексы по всем дисциплинам учебного плана (УМКД);
- учебно-методические комплексы по междисциплинарным курсовым проектам и работам (УМККП);
- учебно-методический комплекс по практике студентов (УМКП);
- учебно-методический комплекс по итоговой государственной аттестации выпускников.

УМК ООП направления 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат) размещена на портале кафедры ТПСП, в разделе «Документация кафедры» (http://www.novsu.ru/dept/1465/)

3.3.2 УМК ООП должен строго соответствовать рабочему учебному плану направления подготовки на конкретный учебный год.

3.4 Учебно-методические комплексы дисциплин (модулей) и практик

3.4.1 Состав типового учебно-методического комплекса по учебной дисциплине:
- рабочая программа дисциплины;
- учебник (учебное пособие), соответствующей рабочей программы;
- методические рекомендации по изучению разделов дисциплины, выносимых на самостоятельную работу студентов;
- учебное пособие по практическим занятиям или методические рекомендации (указания) по практическим занятиям;
- методические рекомендации по подготовке к семинарам;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические рекомендации по выполнению курсового проекта (работы);
- методические рекомендации для преподавателей, ведущих практические занятия (семинары) и лабораторные работы по эффективным средствам, методам и технологиям обучения;
- педагогические контрольные материалы, предназначенные для оценки качества освоения студентами программы дисциплины (текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация);
- карта методического обеспечения дисциплины.

3.4.2 Состав типового учебно-методического комплекса по междисциплинарному курсовому проекту (работе):
- положение о междисциплинарном курсовом проекте (работе);
- методические рекомендации по выполнению курсового проекта (работы).

3.4.3 Состав типового учебно-методического комплекса по практике студентов:
- положение о практиках студентов по направлению подготовки;
- рабочая программа практики;
- план-график практики (ежегодный).

3.4.4 Состав типового учебно-методического комплекса по итоговой государственной аттестации:
- положение об итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки;
- оценочные и диагностические средства итоговой государственной аттестации выпускников по направлению подготовки.

4 Ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

4.1 Образовательные технологии для реализации ООП

Образовательная технология – система, включающая в себя конкретное представление планируемых результатов обучения, форму обучения, порядок взаимодействия студента и преподавателя, методики и средства обучения, систему диагностики текущего состояния учебного процесса и степени обученности студента.

Реализация компетентностного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе помимо традиционных форм проведения занятий также активные и интерактивные формы. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах должен составлять не менее 25 % аудиторных занятий. Занятия лекционного типа не могут составлять более 40% аудиторных занятий.

При разработке образовательной программы для каждого модуля (учебной дисциплины) необходимо предусмотреть соответствующие технологии обучения, которые позволят обеспечить достижение планируемых результатов обучения.

Интерактивное обучение – метод, в котором реализуется постоянный мониторинг освоения образовательной программы, целенаправленный текущий контроль и взаимодействие (интерактивность) преподавателя и студента в течение всего процесса обучения. Рекомендуемые методы активизации образовательной деятельности:

1) Методы IT – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание.

2) Работа в команде – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи синергийным сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

3) Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

4) Игра – ролевая имитация студентами реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.

5) Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

6) Контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

7) Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения.

8) Индивидуальное обучение – выстраивание студентами собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений студентов.

9) Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи.

10) Опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях.

Допускаются комбинированные формы проведения занятий:
- лекционно-практические занятия;
- лекционно-лабораторные занятия;
- лабораторно-курсовые проекты и работы.

Преподаватели самостоятельно выбирают наиболее подходящие методы и формы проведения занятий из числа рекомендованных и согласуют выбор с кафедрой.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ООП направления подготовки бакалавров в полном объеме должно содержаться в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации.

Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ООП в целом и отдельных ее компонентов.

При разработке учебно-методического обеспечения учтено, что компетентностный подход при проектировании и разработке ООП требует увеличения доли практических занятий (включая лабораторные работы) до уровня не менее 60% от трудоемкости аудиторных занятий. С учетом этого предусмотрена практическая подготовка по каждой дисциплине, включенной в учебный план. В соответствии с концепцией образовательного процесса с использованием системы зачетных единиц, принятой Ученым советом НовГУ, соотношение лекционных и практических занятий принято в среднем 2:1 – для дисциплин цикла ГСЭ, 1:1 – для дисциплин цикла М и ЕН и 1:2 – для дисциплин профессионального цикла.

Состав учебно-методических комплексов определен в разделах 3.3 и 3.4 настоящей ООП. Электронные версии всех учебно-методических комплексов размещены на сайте НовГУ и к ним обеспечен свободный доступ всех студентов и преподавателей университета.

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по ООП обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине соответствующего учебного плана.

Библиотечный фонд укомплектован печатной и/или электронной основной учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части цикла ГСЭ – за последние 5 лет).

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете не менее одного экземпляра на каждые 100 студентов.

Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящему не менее чем из 10 наименований отечественной и не менее 5 наименований зарубежных журналов из следующего перечня:

Аграрная наука, Агрохимический вестник, Биотехнология, Биохимия, Ветеринария с.х. животных, Всё о мясе, Генетика, Доклады РАСХН, Животноводство России,

Земледелие, Зерновое хозяйство, Кондитерское производство, Картофель и овощи, Кормление с.х. животных и кормопроизводство, Кукуруза и сорго, Масложировая промышленность, Международный сельскохозяйственный журнал, Механизация и электрификация сельского хозяйства, Микробиология, Молочное скотоводство, Молочная промышленность, Мясные технологии, Овощеводство и тепличное хозяйство, Овцы, козы, Шерстяное дело, Переработка молока: технология, оборудование, продукция, Почвоведение, Птицеводство, Пчеловодство, Садоводство и виноградарство, Сахарная свёкла, Свиноводство, Селекция и семеноводство, Техника в сельском хозяйстве, Тракторы и сельскохозяйственные машины, Физиология растений, Хлебопечение, Холодильная техника, Хранение и переработка сельхозсырья, Экологический вестник России, Экология XXI века;

Better Groups with Plant Food, Biotechnology and Biochemistry, Soil Science Society of America Journal, Geoderma, Ecological Rescarch, Forest Science, Genome, Japanese Journal of Crop Science, Journal American Pomological Society, Journal of Agricultural Science (Tokyo Nogyo Daigaku), Mitteilungen der Deutschen Gesselschaft fur Allgemeine und Angewandte, Entomologie, Revue Suisse d´Agriculture, Revue Suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture, Nova Science Publishers (New-York), International Dairy Topics, Dairy Innovation.

Для обучающихся должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных: Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Jandex, Google.

4.3 Кадровое обеспечение реализации ООП

Реализация основной образовательной программы бакалавриата должен обеспечиваться научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научно и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих учёную степень и/или учёное звание, в общем силе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, должно быть не менее 50%, учёную степень доктора наук (в том числе степень PhD, прошедшую установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или учёное звание профессора должны иметь не менее 8% преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь базовое образование и/или учёную степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60% преподавателей (в приведённых к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, должны иметь учёные степени. К образовательному процессу должно быть привлечено не менее 5% преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

До 10% от общего числа преподавателей, имеющих учёную степень и/или учёное звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

4.4 Материально-техническое обеспечение реализации ООП

Высшее учебное заведение, реализующее основную образовательную программу подготовки бакалавров, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной

подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации бакалаврской программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- специализированные лаборатории по математике, информатике, физики, химии, микробиологии, ботанике, зоологии, физиологии растений, морфологии и физиологии с.х. животных, ветеринарии, земледелию и растениеводству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции;
- компьютерные классы;
- учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции.

При использовании электронных изданий вуз должен обеспечить каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном зале с выходом в Интернет в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Вуз должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5 Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускника

5.1 Организация воспитательной работы в университете

В университете воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами и, в первую очередь, Концепцией воспитательной деятельности, основной целью которой является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

В соответствии с Концепцией разработаны Программа воспитательной деятельности и Концепция профилактики злоупотребления психоактивными веществами и др.

Программа включает следующие направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание; профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание; экологическое воспитание.

С целью совершенствования системы воспитания студентов, организации и координации внеучебной и воспитательной деятельности в составе Координационного Совета университета по гуманитаризации образования и воспитательной деятельности создана Комиссия по воспитательной деятельности.

На основании Программы воспитательной деятельности в университете разработаны и утверждены планы воспитательной работы структурных подразделений, а также реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности.

На факультетах общим руководством воспитательной деятельностью занимаются деканы, текущую работу осуществляют и контролируют заместители деканов, педагоги-организаторы, кураторы учебных групп и органы студенческого самоуправления.

Студенты университета имеют возможность реализовать свой творческий потенциал в Литературном объединении «Купина», Литературном клубе, в студиях, творческих коллективах, кружках, секциях, которые функционируют при Центре культуры и досуга, Межфакультетском учебно-творческом центре, Центре творческой интеллигенции имени В.В.Сороки, Спортивном клубе.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в университете создан Студенческий союз.

5.2 Социально-бытовые условия студентов

Площадь объектов социальной сферы (общежития, столовые, базы отдыха и пр.) составляет 42 992 кв.м., из них 3500 кв.м. – базы отдыха. Для обеспечения проживания студентов и аспирантов очной формы обучения университет имеет 8 студенческих общежитий на 3099 мест. На балансе университета находятся жилые дома и квартиры общей площадью 4349 кв.м.

Для медицинского обслуживания обучающихся и сотрудников в университете создан Центр общей врачебной практики. Кроме того, медицинское обслуживание можно получить в санатории-профилактории «Импульс». Оздоровительная работа проводится на базах отдыха.

Для обеспечения питания в университете созданы пункты общественного питания с общим числом посадочных мест 1184 (из них 30 при общежитиях) и санаторий-профилакторий «Импульс» (100 мест). Общее количество посадочных мест и расположение столовых и буфетов позволяют удовлетворить потребность сотрудников и студентов в горячем питании.

6 Система оценки качества освоения студентами ООП

6.1 Нормативно-методическое обеспечение системы

В соответствии с ФГОС ВПО бакалавриата и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП бакалавриата осуществляется в соответствии с Типовым положением о вузе. В НовГУ действует, и будет совершенствоваться балльно-рейтинговая система (БРС) оценки качества освоения студентами ООП. Основные принципы БРС и порядок ее использования преподавателями и студентами изложены в университетских Положениях об организации учебного процесса с использованием системы зачетных единиц и Положении об итоговой государственной аттестации выпускников, а также в рабочих программах учебных дисциплин и практик, учебно-методических комплексах итоговой государственной аттестации.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП должны быть созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды могут включать: 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/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

На основе требований ФГОС ВПО и рекомендаций ПрООП по соответствующему направлению подготовки разработаны:

- матрица соответствия компетенций, составных частей ООП и оценочных средств;
- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ООП (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);
- методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ООП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ/проектов и т.п.) и практикам.

6.3 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы (Государственный экзамен вводится по решению Ученого совета вуза).

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации, требований ФГОС ВПО и рекомендаций ПрООП по соответствующему направлению подготовки разработать и утвердить требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена (в случае решения Ученого совета вуза о его проведении).

7 Политика и процедуры гарантии качества образования при реализации ООП

В НовГУ разработана, задокументирована, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система менеджмента качества (СМК НовГУ).

Организационно-методической основой модели СМК НовГУ служат требования национального стандарта ГОСТ Р ИСО 9001, базовые понятия и принципы которого в значительной степени гармонизированы с понятиями и принципами общего менеджмента в высшем образовании. Специфические требования в отношении гарантии качества образовательного процесса в модели учтены путем использование Стандартов и директив Европейской Ассоциации гарантии качества в высшем образовании (ENQA).

Интегрированная модель СМК НовГУ основана на процессном подходе и ориентирована на обеспечение гарантированного качества и совершенствование ключевых (рабочих) процессов (проектирование и разработка образовательных программ, реализация образовательных программ, управление персоналом, взаимодействие с заинтересованными сторонами) и процессов управления. Описание процессов представлено в документированных процедурах и в соответствующих разделах Руководства по качеству НовГУ.

Управление процессами на основе принципов менеджмента качества осуществляется на уровне университета в целом, институтов (факультетов) и кафедр, что закреплено в Положении о Совете по качеству НовГУ, Положении об Учебно-методическом управлении НовГУ, Положениях об институтах НовГУ, а также в должностных инструкциях директора института, декана, заведующего кафедрой, преподавателя (пункты 2.2 соответствующих инструкций).

Организационная структура СМК НовГУ подчинена задачам процессного управления и включает в себя Совет по качеству, Учебно-методическое управление, Университетский центр качества, группу уполномоченных по качеству в подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах) Университета.

В НовГУ определены и оформлены в виде Политики в области качества приоритеты в области качества, ведется планирование ключевых направлений деятельности.

Определение стратегических приоритетов и целей развития университета базируется на Политике в области качества НовГУ, нормативных документах по высшему образованию в России, а также на анализе тенденций развития высшего образования в Европе и в мире.

Процедуры гарантии качества образования и постоянное улучшение процессов осуществляется на основе систематической проверки качества (внутренних аудитах) образовательных и научно-консультационных услуг, анализа функционирования СМК и взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами. Проведение внутренних аудитов через запланированные интервалы времени позволяет получать объективные свидетельства того, что СМК НовГУ соответствует запланированным мероприятиям, внедрена результативно и поддерживается в рабочем состоянии, а ООП регулярно проверяются и являются релевантными/адекватными и востребованными.

Для выполнения своей общественной миссии НовГУ публично, в сети Интернет, предоставляет и регулярно публикует свежую, беспристрастную и объективную информацию (количественную и качественную) о реализуемых в университете образовательных программах, а также результатах деятельности в виде ежегодного отчёта ректора НовГУ.

В осуществлении своей общественной роли Университет несёт ответственность за предоставление информации о реализуемых образовательных программах, ожидаемых результатах этих программ, квалификациях, которые он присваивает, используемых обучающих и оценочных процедурах и об образовательных возможностях, доступных студентам. Публикуемая информация также содержит описание достижений выпускников и характеристику обучающихся на данный момент студентов.

8 Порядок коррекции ООП

В соответствии с Типовым положением о вузе (утв. постановлением Правительства РФ от 14.02.2008г. № 71) «вуз **ежегодно** обновляет ООП (в части состава дисциплин (модулей), установленных вузом в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию образовательной технологии) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы».

Все вносимые в ООП изменения оформляются в виде отдельных документов и утверждаются ректором НовГУ (приложение Д).

При внесении изменений в ООП, превышающих 25% ее первоначального объёма, необходимо издать и утвердить ООП в новой редакции с учётом внесенных ранее изменений.

9 Перечень приложений

Приложение 1. Компетенции выпускника вуза по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Приложение 2. Учебный график
Приложение 3. Базовый учебный план направления подготовки.
Приложение 4. Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП.
Приложение 5. Учебный план учебного процесса.
Приложение 6. Аннотации ОП учебных дисциплин.

Приложение 1

КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА
КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ООП ВПО

Направление подготовки ***«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»***

Коды компетен-ций	**Название компетенции**	**Краткое содержание / определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза**
1	2	3
ОК-1	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ОК)**	- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
ОК-2		- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
ОК-3		- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
ОК-4		-способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
ОК-5		- умением использовать нормативные правовые акты в своей деятельности (ОК-5);
ОК-6		- стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
ОК-7		- умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства достоинств и

		устранения недостатков (ОК-7);
ОК-8		- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
ОК-9		- способностью ориентироваться в основах экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-9);
ОК-10		- использованием основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы (ОК-10);
ОК-11		- способностью представлять современную картину мира на основе естественнонаучных, математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры (ОК-11);
ОК-12		- способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-12);
ОК-13		- владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, наличием навыков работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-13);
ОК-14		- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-14);
ОК-15		- владением навыками общего и профессионального общения на иностранном языке (ОК-15);
ОК-16		- владением средствами самостоятельного, методически правильного использования методов

		физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16).
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ((ПК)	
ПК-1 **ПК-2** **ПК-3** **ПК-4** **ПК-5** **ПК-6** **ПК-7**	***а) общепрофессиональные компетенции:***	**-** способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; - готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; - готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам; - способностью использовать микробиологические технологии в приготовлении органических удобрений, кормов**, хранении** и переработке сельскохозяйственной продукции; - готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; - способностью охарактеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике; - готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания

		сельскохозяйственных животных и оказывать ветеринарную помощь;
ПК-8		- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	б) Компетенции в области производственно-технологической деятельности:	
ПК-9		**-** готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;
ПК-10		- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
ПК-11		- готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей;
ПК-12		- готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями ГОСТов;
ПК-13		- готовностью эксплуатировать **сооружения и оборудование для хранения** и технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов;
ПК-14		- готовностью разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учётом почвенного плодородия;
ПК-15		- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;
ПК-16		- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве, **хранении** и переработке продукции растениеводства и животноводства;

	в) Компетенции в области организационно-управленческой деятельности:	
ПК-17		**-** способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранению продукции как объектов управления;
ПК-18		- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;
ПК-19		- способностью к разработке бизнес-планов хранения, производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;
ПК-20		- готовностью управлять персоналом структурного подразделения предприятия, качеством труда и продукции;
ПК-21		- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов предприятия;
	г) Компетенции в области научно-исследовательской деятельности:	
ПК-22		- способностью применять современные методы научных исследований в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам;
ПК-23		- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства, **хранения** и переработки сельскохозяйственной продукции;
ПК-24		- способностью к лабораторному анализу образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции;
ПК-25		- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию

		выводов и предложений

Примечания:

1) Настоящий документ *«Компетенции выпускника НовГУ как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ООП ВПО»* составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) и с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы (ПрООП) ВПО по направлению подготовки *«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

2) Состав компетенций выпускника НовГУ (по сравнению с заданным в ФГОС ВПО) дополнен и уточнен на основании результатов выполнения институтом НовГУ социологического исследования, направленного на выявление актуального состава компетенций (с учетом мнения ведущих региональных работодателей, профессорско-преподавательского состава и выпускников вуза прошлых лет).

3) Жирным шрифтом выделены компетенции, введённые в ООП вузом.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению и профилю подготовки *«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*
Автор(ы) Глущенко Л.Ф.

Рецензент(ы): Николаева Т.А., доцент кафедрв растениеводства (НовГУ),
Забодалова Л.А., профессор, зав.каф. «Технологии молока и биотехнологии» (Санкт-Петербург, гос-ый ун-т точной механики)

Программа одобрена на заседании Методической комиссии Ученого совета НовГУ.

Пример типового учебного графика бакалавриата

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

К у р с	Направление	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
		1	**7**	**14**	**21**	**28**	**5**	**12**	**19**	**26**	**2**	**9**	**16**	**23**	**30**	**7**	**14**	**21**	**28**	**1**	**11**	**18**	**25**	**1**	**8**	**15**	**22**	**1**	**8**	**15**	**22**	**29**	**5**	**12**	**19**	**26**
		5	**12**	**19**	**26**	**3**	**10**	**17**	**24**	**31**	**7**	**14**	**21**	**28**	**5**	**12**	**19**	**26**	**31**	**9**	**16**	**23**	**30**	**6**	**13**	**20**	**27**	**6**	**13**	**20**	**27**	**3**	**10**	**17**	**24**	**1**
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1																				к	с	с	с	к												
2		0	0																	к	с	с	с	к												
3																				к	с	с	с	к	х	х										
4																				к	с	с	с	к									с	х	х	х

Условные обозначения: с - СРС и экзаменационная сессия; / - госэкзамен; о - учебная практика; х - производственная практика;

к - каникулы; // - выпускная квалификационная работа.

Каждый семестр разбивается на 2 цикла: 1 цикл - 1-9 недели; 2 цикл - 10-18 недели; 3 цикл - 24-32 недели; 4 цикл - 33-41 недели.

Начальник учебного отдела

Декан

Зав. кафедрой

Приложение 4

Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП (пример)

Коды	Циклы Разделы Дисциплины	КОДЫ КОМПЕТЕНЦИЙ:															
		Общекультурные (ОК):															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**																
	Базовая часть																
Б1.1	Иностранный язык															+	
Б1.2	История											+					
Б1.3	Философия	+										+					
Б1.4	Экономика	+		+	+					+							
	Вариативная часть (в т.ч. по выбору)																
Б1.5	Русский язык и культура речи		+														
Б1.6	Правоведение	+				+											
Б1.7	Социология						+	+	+		+						

Коды	Циклы Разделы Дисциплины	Профессиональные (ПК):																																			
		Общепрофессиональные																В области производственно-технологической деятельности																В области организационно-управленческой деятельности					В области научно-исследовательской деятельности			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**																																				
	Базовая часть																																				
Б1.1	Иностранный язык																																				
Б1.2	История																																				
Б1.3	Философия																																				
Б1.4	Экономика																																				
	Вариативная часть (в т.ч. по выбору)																																				
Б1.5	Русский язык и культура речи																																				
Б1.6	Правоведение																																				
Б1.7	Социология																																				

Б1.8	Маркетинг																																	+	+									
Б1.9	Экономика и организация в АПК				+			+		+																									+	+	+	+						
	По выбору студента																																											
Б1.В1.1	Управление качеством на перерабатывающем предприятии																						+						+															
Б1.В1.2	Управление технологическими системами																						+						+															
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**																																											
	Базовая часть																																											
Б2.1.1	Математика 1																	+																											
Б2.1.2	Математика 2																	+																											
Б2.2	Экология																																											
Б2.3	Информатика												+	+																														+
Б2.4	Физика																	+																											
Б2.5.1	Химия (общая и неорганическая)																	+																											
Б2.5.2	Химия аналитическая																	+																											
Б2.5.3	Химия органическая																	+																											
	Вариативная часть (в т.ч. по выбору)																																											
Б.2.6	Ботаника																							+																					
Б2.7	Зоология																			+																									
Б2.8	Пищевая химия																	+																											

	По выбору студента																																								
Б2.В1.1	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах																																			+				
Б2.В1.2	Основы автоматизации систем управления на предприятии																																			+				
Б3	**Профессиональный цикл**																																								
	Базовая часть																																								
Б3.1	Физиология растений																	+																							
Б3.2	Морфология и физиология с.х. животных																																								
Б3.3	Микробиология																			+																					
Б3.4	Биохимия с.х. продукции и продуктов из неё																			+	+																				
Б3.5	Генетика растений и животных																	+	+																						
Б3.6	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных																	+					+																		
Б.3.7	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии																																						+		
Б3.8	Основы научных исследований +																																				+	+			
Б3.9	Производство продукции растениеводства																							+					+											

| | | |

Б.3.23	Технохимический контроль с.х. сырья и продуктов переработки																											+													
Б.3.24	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции																												+												
Б.3.25	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																					+																			
	По выбору студента																																								
Б3.В.1.1	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах																									+	+															
Б3.В.1.2	Монтаж оборудования на перерабатывающих предприятиях																									+	+															
Б3.В.2.1	Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перер. пр-вах																									+	+															
Б.3В2.2.	Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности																									+	+															
Б3.В.3.1	Хранение овощей и фруктов																									+	+															
Б3.В.3.2	Хранение зерновых																									+	+															
Б3.В.4.1	Фасовка и упаковка жидких продуктов																									+	+															
Б3.В.4.2	Фасовка и упаковка сыпучих и твёрдых продуктов																									+	+															
Б3.В.5.1	Основы разработки новых продуктов																									+	+															
Б3.В.5.2	Товароведение продовольственных продуктов																									+	+															

| | | |