



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
29.05.2026 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы бакалавриата по направлению подготовки
35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
технологии продуктов питания
УРОПС

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	6
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	8
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	10
Приложение 1	11

1 Основные нормативные сведения об ОПОП ВО

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Квалификация выпускника – бакалавр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669 и зарегистрированный в Минюсте России 07.08.2017 г., регистрационный № 47688 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительную квалификацию «Дегустатор».

Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу, также предлагается возможность прохождения широкого спектра программ повышения квалификации. Полный перечень дополнительных профессиональных программ и их описание представлены на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в подразделе «Образование».

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;
- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;
- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 240 зачетных единиц (з.е.), 6480 астрономических часов, 8640 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27

астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в заочной форме – 4 года 6 месяцев.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы

2.1 Области профессиональной деятельности и(или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа бакалавриата, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации 6.

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа бакалавриата

Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности
13	Сельское хозяйство
13.017	Агроном
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.007	Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф- стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
13.017	В	Организация производства продукции растениеводства	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6
	С	Организация испытаний селекционных достижений	Организация испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность	С/01.6
			Организация государственных испытаний сортов на хозяйственную полезность	С/02.6
22.007	С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	С/01.6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	С/02.6

2.3 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

производственно-технологический.

3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объёмы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 183	195
Блок 2	Практика	не менее 36	36
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 6	6
Объем ОП ВО		240	240

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

В рамках реализации данной образовательной программы предусмотрено освоение трех дисциплин (модулей) как обязательных частей учебного плана:

- 1.«Основы военной подготовки»;
- 2.«Основы российской государственности»;
- 3.«Общественный проект «Обучение служением»».

Дисциплина «История России» реализуется в объеме 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в заочной форме обучения не менее 40 % объема, отводимого на реализацию данной дисциплины.

Образовательный модуль «Великая Отечественная Война: без срока давности» реализуется в качестве факультативной дисциплины.

3.3 Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 50 % общего объема программы бакалавриата.

3.4 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики:

- технологическая практика.

Типы производственной практики:

- технологическая практика.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.5 ОПОП ВО включает в себя занятия по физической культуре и спорту. При заочной форме обучения по физической культуре и спорту ОПОП ВО содержит дисциплину «Физическая культура и спорт» в объеме двух зачетных единиц. Практические занятия физической культурой студентам заочной формы обучения предлагается осуществлять самостоятельно.

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

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

3.7 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.8 При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);

2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании

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

В приложении 1 указан перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплин (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды формируемых компетенций

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	
История России	УК-5
Основы российской государственности	УК-5
Правовая компетентность и гражданская позиция	УК-2; УК-10
Философия	УК-5
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	УК-3; УК-6
Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Физическая культура и спорт	УК-7
Экономическая культура	УК-9
Информатика и основы программирования	ОПК-7
Прикладная математика в профессиональной деятельности	ОПК-1
Химия (неорганическая и аналитическая)	ОПК-1
Общественный проект "Обучение служением"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6
Химия (органическая и биохимия)	ОПК-1
Общие технологии производства продукции из сельскохозяйственного сырья	ОПК-5
Пищевая химия	ОПК-1
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	ОПК-2
Доступный анализ данных и использование ИИ	ОПК-1; ОПК-4
Стратегии ценообразования и коммерциализации продукции	ОПК-6
Микробиология	ОПК-1; ОПК-3
Методы исследования сельскохозяйственного сырья	ОПК-5
Безопасность и контроль качества сельскохозяйственной продукции	ОПК-2; ОПК-3
Современный стратегический анализ	ОПК-6

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
<i>Иностранный язык:</i>	
Иностранный язык	УК-4
Иностранный язык: Русский язык как иностранный	УК-4
<i>Дисциплины по выбору I:</i>	
Основы проектной деятельности	УК-4; УК-6
Деловая коммуникация на русском языке	УК-4; УК-6
<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
<i>Технологии производства продукции из сельскохозяйственного сырья:</i>	
Технология продукции из ВБР	ПК-2
Технология продукции из мяса и птицы	ПК-2
Технология продукции из молока	ПК-2
Технология плодоовощной продукции	ПК-2
Технология бродильных производств	ПК-2
Основы животноводства	ПК-1
Основы агрономии	ПК-1
Первичная переработка сельскохозяйственной продукции	ПК-1
Прикладная нутрициология	ПК-2
Рынок сельскохозяйственной продукции	ПК-1
Фито-санитарная экспертиза	ПК-2
Производство технической и кормовой продукции	ПК-2
Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-2
Реометрия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	ПК-2
Проектирование предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции	ПК-2
Основы бережливого производства	ПК-2
Техническое обеспечение сельскохозяйственных производств	ПК-2
Проектный практикум	ПК-1; ПК-2
<u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u>	
Учебная практика	
Технологическая практика	ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Производственная практика	
Технологическая практика	ОПК-4; ПК-1; ПК-2

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 8 от 28.04.2026 г.).

Заведующая кафедрой

И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 4 от 30.04.2026 г.).

Председатель методической комиссии

М.Н. Альшевская

Директор института

В.В. Верхотуров

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	Общественный проект "Обучение служением"
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Правовая компетентность и гражданская позиция; Общественный проект "Обучение служением"
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	Основы самоорганизации, командообразования и лидерства; Общественный проект "Обучение служением"
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	Иностранный язык; Иностранный язык: Русский язык как иностранный; Основы проектной деятельности; Деловая коммуникация на русском языке
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	История России; Основы российской государственности; Философия; Общественный проект "Обучение служением"
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	Основы самоорганизации, командообразования и лидерства; Общественный проект "Обучение служением"; Основы проектной деятельности; Деловая коммуникация на русском языке
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Безопасность жизнедеятельности
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	Экономическая культура

Индекс	Содержание
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	Правовая компетентность и гражданская позиция
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
	Прикладная математика в профессиональной деятельности; Химия (неорганическая и аналитическая); Химия (органическая и биохимия); Пищевая химия; Доступный анализ данных и использование ИИ; Микробиология
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
	Метрология, стандартизация и техническое регулирование; Безопасность и контроль качества сельскохозяйственной продукции;
	Учебная практика: Технологическая практика
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
	Микробиология; Безопасность и контроль качества сельскохозяйственной продукции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
	Доступный анализ данных и использование ИИ
	Производственная практика: Технологическая практика
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
	Общие технологии производства продукции из сельскохозяйственного сырья; Методы исследования сельскохозяйственного сырья
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности
	Стратегии ценообразования и коммерциализации продукции; Современный стратегический анализ
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Информатика и основы программирования
ПК-1	Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства и животноводства
	Основы животноводства; Основы агрономии; Первичная переработка сельскохозяйственной продукции; Рынок сельскохозяйственной продукции; Проектный практикум
	Учебная практика: Технологическая практика
	Производственная практика: Технологическая практика

Индекс	Содержание
ПК-2	Способен проектировать и организовывать технологический процесс, разрабатывать системы мероприятий по повышению его эффективности в целях производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции
	Технологии производства продукции из сельскохозяйственного сырья: Технология продукции из ВБР; Технология продукции из мяса и птицы; Технология продукции из молока; Технология плодоовощной продукции; Технология бродильных производств
	Прикладная нутрициология; Фито-санитарная экспертиза; Производство технической и кормовой продукции; Ветеринарно-санитарная экспертиза; Реометрия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции; Проектирование предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; Основы бережливого производства; Техническое обеспечение сельскохозяйственных производств; Проектный практикум
	Учебная практика: Технологическая практика
	Производственная практика: Технологическая практика