

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВПО «КрасГАУ»

Н.В. Цугленок

«29» 03 2013 г.

007 13/19

Номер внутривузовской регистрации



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

специальность: **260203 «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Нормативный срок освоения программы

2 года 10 месяцев

форма обучения

очная

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования
Российской Федерации 22 июня 2010 г, № 678

Красноярск 2013

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Основная образовательная программа (ООП) по специальности 260203 <i>Технология мяса и мясных продуктов</i> реализуемая ФГБОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет	3
1.2 Нормативные документы для разработки ООП по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»	3
1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы среднего профессионального образования	3
1.4 Требования к абитуриенту	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	5
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ООП СПО	5
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»	7
4.1 Календарный учебный график	7
4.2 Учебный план	7
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	8
4.4 Программы учебной и производственной практик	8
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» в ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет».	9
6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	9
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»	11
7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	11
7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП	12
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	13

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная образовательная программа (ООП) по специальности 260203 *Технология мяса и мясных продуктов* реализуемая ФГБОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет.

Представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

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

1.2 Нормативные документы для разработки ООП по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»

Нормативную правовую базу разработки ООП специальности составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании в РФ» от 11 февраля 2013 г. № 8-ФЗ;

- Приказ об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры от 19.12.2013г. №1367;

- Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. №71 (далее - Типовое положение о вузе);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержден приказом Министерства образования Российской Федерации 22 июня 2010 г, № 678;

- Нормативно-методические документы Минобр. России;

- Устав вуза ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет».

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3.1 Цель (миссия) ООП

Целью ООП является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данной специальности и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

Профессиональная деятельность выпускника по специальности 260203 *Технология мяса и мясных продуктов* является: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Выпускник - техник-технолог, освоивший основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» подготовлен для продолжения профессионального образования на бакалавриате. Удовлетворение потребностей общества в квалифицированных кадрах путем подготовки специалистов в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

Целью ООП в области воспитания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия,

ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, а также способность студента владеть культурой мышления, обобщать, анализировать и воспринимать информацию.

Целью ООП в области обучения является формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных качеств, позволяющих выпускнику успешно работать в области пищевой и перерабатывающей промышленности и быть устойчивым на рынке труда, способность студента организовать деятельность группы, созданной для реализации конкретного проекта, а также способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных задач.

1.3.2 Срок освоения ООП

Нормативный срок освоения ООП по очной форме обучения 2 года 10 месяцев, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов».

1.3.3 Трудоемкость ООП

Трудоемкость освоения студентом ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО составляет 4536 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

*Распределение трудоемкости освоения учебных циклов и разделов ООП специальности
260203 «Технология мяса и мясных продуктов»*

Код учебного цикла ООП	Циклы дисциплин	Общая трудоемкость по стандарту, часов
1	2	4
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	752
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	526
П	Профессиональный цикл	3258
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1301
ПМ	Профессиональные модули	1957
Общая трудоемкость основной образовательной программы		4536

1.4 требования к абитуриенту

Предшествующий уровень образования абитуриента - среднее (полное) общее образование.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего (полного) общего образования.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое

оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, килечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

- S Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- S Обработка продуктов убоя.
- S Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- S Организация работы структурного подразделения.

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ООП ВПО

Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2.);
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3.);
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4.);
 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5.);
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6.);
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7.);

- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8.);
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9.);
- Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10.).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

- ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
- ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

Обработка продуктов убоя.

- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

- ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Организация работы структурного подразделения.

- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ФГОС СПО по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных, производственных и преддипломных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график содержит информацию по каждому курсу обучения о времени (в неделях) теоретического обучения и промежуточной аттестации, учебных,

производственных и преддипломных практик, итоговой государственной аттестации и каникулах (приложение 1).

Проектирование бюджета времени и учебного плана подготовки по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» выполнено в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рекомендациями примерной основной образовательной программы разработчика проекта ФГОС СПО.

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

Представленный учебный план по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» определяет ядро дисциплин данной специальности, последовательность их освоения, значимость дисциплин, их трудоемкость и развиваемые требования к выпускнику. При разработке учебного плана во всех циклах были учтены требования ФГОС СПО.

Все дисциплины учебного плана обеспечивают формирование общекультурных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС, перечень дисциплин вариативной части ВУЗ определял самостоятельно (приложение 2).

В приложении представлен полностью разработанный учебный план по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионально
- го; и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определялась вузом.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8 - 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени,

отведенного на ее (их) изучение. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

При разработке примерных учебных программ учтен компетентностный подход и указаны общекультурные и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине. Примерные программы дисциплин строятся на базе имеющихся учебно-методических комплексов, содержат методические рекомендации студенту (содержание дисциплины) и методические рекомендации преподавателю (компетенции), информационные ресурсы, систему контроля, технологии и средства оценивания. В программах прописываются современные инновационные и информационные технологии, реализующие заложенные в требования к выпускнику.

Особое место в программах дисциплин уделено самостоятельной работе студентов и прописыванию ее содержания. В программах закладывается система оценивания сформированных требований к выпускнику. Это тесты или задания, ориентированные на практические действия.

В программах заложены интерактивные методы обучения (в том числе в виде презентации). Аннотации программ дисциплин (приложение 3) имеют следующие разделы:

- цели и задачи дисциплины;
- требования к уровню освоения содержания дисциплины в формате проектируемых результатов освоения содержания;
- содержание дисциплины. Основные разделы.

4.4 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует специальности подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ООП по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» в ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет»

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечена педагогическими кадрами, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Основные направления, принципы воспитательной работы со студентами института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, целевые ориентиры и задачи заданы в соответствии с политикой университета в области качества.

Весь профессорско-преподавательский состав института ПБиВМ способствует формированию и скорейшей социализации личности студента, в будущем - квалифицированного специалиста. Именно своим отношением к порученному делу, своей профессии преподаватели подают достойный пример для подражания всем студентам.

Воспитание рассматривается как целенаправленная деятельность по формированию у студентов института нравственных, духовных и культурных ценностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе, ориентированная на создание условий для развития и духовно-ценностной ориентации обучающихся на основе общечеловеческих и отечественных ценностей, оказания им помощи в жизненном самоопределении, нравственном, гражданском и профессиональном становлении.

В рамках реализации указанных целей выделено несколько направлений, которые, в совокупности, способствуют достижению единого результата:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организации досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных, научных объединений и коллективов, объединений студентов и преподавателей по интересам;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи;
- работа по обеспечению вторичной занятости студентов (трудовой, социально значимой);
- развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.

В рамках этих направлений проводится следующая работа:

- патриотическое и гражданское воспитание студентов;

- нравственное и психолого-педагогическое воспитание;
- научно-исследовательская работа;
- совершенствование работы кураторов;
- спортивно-оздоровительная работа;
- профориентационная работа;
- творческая деятельность студентов.

Вопросы воспитания отражены в протоколах Совета института, Директората института, протоколах заседания кафедр реализуется соответствующая часть перспективного плана развития Института.

В целях совершенствования воспитательной работы в институте ПБиВМ введена должность заместителя директора по воспитательной работе, деятельность которого регламентируется Уставом КрасГАУ, Положением об институте, Должностной инструкцией.

Для активизации воспитательной деятельности преподавательского состава функционирует институт кураторства. Кураторы назначаются приказом ректора из числа профессорско-преподавательского состава на каждую академическую группу 1-2 курсов. Кроме того, за каждой академической группой первого курса закрепляются тьюторы из числа студентов старших курсов, магистров и аспирантов.

Воспитательная работа профориентационной направленности реализуется совместно с Центром непрерывного образования КрасГАУ. Студенты, поступившие на основе ЦКП, отслеживаются директором все время обучения в вузе, проводится их психолого-методическое сопровождение. Сведения об аттестации и результатах сдачи сессии данными студентами предоставляются в ЦНО. Ежегодно проводится День открытых дверей, задачей которого является дать представление об институте абитуриентам. Также ежегодно студенты института принимают участие в Слёте участников системы непрерывного образования КрасГАУ, Кадровом форуме, где знакомятся с различными вакансиями в районах края, консультируются по вопросам трудоустройства со специалистами

Совместно с Отделом по трудоустройству выпускников создан банк резюме и анкет выпускников, что облегчает обмен информацией о них с потенциальными работодателями, оформляются отзывы о выпускниках с места работы.

Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы реализуется в содействии повышению гражданской активности студентов по участию в выборах различного уровня (Депутатов Государственной Думы, Городского Совета, главы г. Красноярска, президента РФ).

Студенты принимают активное участие в институтских, университетских, городских мероприятиях, посвященных государственным праздникам РФ и значимым датам в истории РФ (День народного единства и согласия, День Конституции, День России, День Победы, День Защитника Отечества, День города). В каждом учебном корпусе размещена Государственная символика России.

Со студентами института, проживающими в общежитиях воспитательная работа ведётся согласно Устава КрасГАУ, Положения о студенческом городке КрасГАУ, Правилам внутреннего распорядка в студенческом общежитии.

Общежитие ежемесячно посещается заместителем директора по воспитательной работе, а также кураторами студенческих групп - в соответствии с графиком посещений. Студенты института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины принимают участие в смотре-конкурсе на лучшую комнату в общежитии в номинациях «Лучшая мужская комната», «Лучшая женская комната».

Спортивно-оздоровительная работа, проведение спортивно-массовых мероприятий и спортивных соревнований, работа спортивных секций координируется Спортивным клубом КрасГАУ и Управлением по воспитательной работе КрасГАУ.

Студенты института ПБиВМ принимают участие в спортивных мероприятиях университета, большое количество студентов занимаются в различных спортивных секциях. Ежегодно проводятся спортивные праздники среди институтов. С целью

пропаганды здорового образа жизни проводятся такие мероприятия как День борьбы со СПИДом, День борьбы с курением, День донора.

Трудовое воспитание - одна из составляющих воспитательной работы, поэтому студенты младших курсов оказывают помощь в наведении порядка и чистоты в помещениях учебного корпуса. Студенты института участвуют в движении студенческих строительных отрядов.

Творческими достижениями в художественной самодеятельности, КВН, Творческий актив института работает совместно с культурно-досуговым центром КрасГАУ, который организует проведение всех праздничных мероприятий вуза, как студенческих, так и мероприятий в различных структурных подразделениях. Мероприятия, проводимые совместно со Студенческим клубом: День посвящение первокурсников, День Св. Татьяны, День Св. Валентина, День борьбы со СПИДом, «Золотая середина», День защитника Отечества, Мисс КрасГАУ, День знаний, Международный день студента, Международный женский день и т. д. Помимо этого студенты института участвуют в общегородских мероприятиях.

В университете реализуется программа школы студенческого актива «Я-лидер!» в рамках ее проводится выявление лидеров среди первокурсников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ООП по специальности подготовки

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП предусматривается использование фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов.

А так же иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся утверждается в порядке, предусмотренном уставом высшего учебного заведения.

В соответствии с планами учебно-воспитательных процессов и графиками учебных процессов проводится промежуточная аттестация студентов в период сессий и ежемесячно в течение семестра, когда каждый студент получает рейтинговую оценку текущей успеваемости. Данный вид контроля позволяет проследить динамику успеваемости каждого студента и при необходимости проводить индивидуальную работу по конкретным предметам в виде консультаций, дополнительных занятий, углубления знаний. В целом такая форма промежуточного контроля знаний студентов является стимулирующей, организующей и профилактической.

Экзаменационные сессии проводятся 2 раза в течение учебного года: зимняя - в январе-феврале; летняя - в мае-июне. В период сессии студенты получают итоговую оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета или экзамена. Для получения зачета студент должен иметь положительные результаты текущей успеваемости в течение семестра и набрать 60 баллов по модульно-рейтинговой системе оценки текущей успеваемости. Ему также необходимо показать знание теоретического материала на

уровне его воспроизведения и формирования умений и навыков в применении этих знаний при решении конкретных практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по экзаменационным билетам или в виде тестирования. При проведении экзамена по итогам одного семестра, как правило, идет проверка теоретического курса знаний студентов.

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП

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

Итоговая государственная аттестация специалиста (техника-технолога) включает государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности специалиста (техника-технолога) к выполнению профессиональных задач, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом, и продолжению образования в бакалавриате.

Аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации выпускника, должны полностью соответствовать основной образовательной программе высшего профессионального образования, которую он освоил за время обучения.

Выпускная квалификационная работа (проект) должна быть представлена в форме рукописи и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков).

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы (проекта), составляет шесть недель.

8 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

В вузе разработана в соответствии с концепции системы менеджмента качества подготовки специалиста и реализуется модульно-рейтинговая система - которая организует процесс освоения основной образовательной программы по специальности 260203 среднего профессионального образования, и основывается на блочно-модульном построении учебного процесса. При этом осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на дисциплинарные модули и проводится регулярная оценка знаний и умений студентов с помощью контроля результатов обучения по каждому дисциплинарному и календарному модулям и дисциплине в целом.

Целью внедрения МРС является:

- повышение качества обучения за счет интенсификации учебного процесса, активизации работы профессорско-преподавательского состава и студентов по обновлению и совершенствованию содержания и методов обучения;
- осуществление регулярного контроля и рейтинговой оценки качества обучения студентов при освоении ими основной образовательной программы по направлению. Основные принципы МРС:
 - компактность (формирование блока из нескольких дисциплин на определенный срок - календарный модуль);
 - структурирование содержания каждой учебной дисциплины на обособленные части - дисциплинарные модули;
 - интенсификация самостоятельной работы студентов за счет более рациональной организации обучения и постоянного контроля его результатов;
 - рейтингование достигнутых результатов обучения для повышения мотивации студентов к освоению ООП, а также для своевременной коррекции содержания и методики преподавания;
 - регулярность и объективность оценки результатов работы студентов и преподавателей;
 - строгое соблюдение исполнительской дисциплины всеми

участниками образовательного процесса (студенты, профессорско-преподавательский состав, учебно-вспомогательный и административно-управленческий персонал университета).

Для эффективного функционирования МРС имеется:

- современное комплексное учебно-методическое обеспечение по каждой дисциплины ООП;
- нормативные и инструктивно-методические документы по применению МРС;
- материально-техническая база, обеспечивающая реализацию в учебном процессе современных обучающихся технологий.

Параллельно с действующей в настоящее время в КрасГАУ системой учета трудоемкости в академических часах используется система зачетных единиц, осуществляемая на основании ученого совета университета.

Составлено на основании положения о «Об организации учебного процесса с использованием системы зачетных единиц»:

- «Примерного положения об организации учебного процесса в высшем учебном заведении с использованием системы зачетных единиц». Письмо Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 15-55-357ин/15.
- «Методики расчета трудоемкости основных образовательных программ высшего профессионального образования в зачетных единицах». Письмо Министерство образования Российской Федерации от 28 ноября 2002 г. № 14-52-988ин/13.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июля 2005 г. № 215 «Об инновационной деятельности высших учебных заведений по переходу на систему зачетных единиц». Организация учебного процесса с использованием системы зачетных единиц характеризуется следующими особенностями:
 - личное участие каждого студента в формировании своего индивидуального учебного плана на основе большой свободы выбора дисциплин;
 - вовлечение в учебный процесс академических консультантов, содействующих студентам в формировании индивидуального учебного плана;
 - полная обеспеченность учебного процесса всеми необходимыми методическими материалами в печатной и электронной формах;
 - использование балльно-рейтинговых систем для оценки усвоения студентами учебных дисциплин.