

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.

0017 13123

Номер внутривузовской регистрации



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 260200.62 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации
17 сентября 2009 г. N 337

профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Нормативный срок освоения программы
4 года

форма обучения
очная

ФГОС ВПО утвержден приказом Министерства образования
Российской Федерации 21 декабря 2009 г, № 741

Красноярск 2013

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. Общие положения | 3 |
| 1.1 Основная образовательная программа (ООП) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» профиль: <i>Технология мяса и мясных продуктов</i> | 3 |
| 1.2 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» | 3 |
| 1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего профессионального образования (бакалавриат) | 3 |
| 1.4 Требования к абитуриенту | 5 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавра по направлению подготовки 260200 «Продукты питания из животного происхождения» | 5 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ООП ВПО | 7 |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавра по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» | 10 |
| 4.1 Календарный учебный график | 10 |
| 4.2 Учебный план подготовки дипломированного бакалавра | 10 |
| 4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) | 11 |
| 4.4 Программы учебной и производственной практик | 12 |
| 5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» в ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет». | 13 |
| 6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников | 13 |
| 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата по направлению подготовки | 15 |
| 7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация | 15 |
| 7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата | 16 |
| 8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся | 16 |

1. Общие положения

1.1 Основная образовательная программа (ООП) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» профиль: *Технология мяса и мясных продуктов*.

Представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ФГОС ВПО), 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 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, производственной и преддипломной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения»

Нормативную правовую базу разработки ООП бакалавриата составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 10 июля 1992 г. № 3266-1) и «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ);

- 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 направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат), утвержден приказом Министерства образования Российской Федерации 21 декабря 2009 г. № 741;

- Нормативно-методические документы Минобр. России;

- Устав вуза ФГБОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет

1.3 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего профессионального образования (бакалавриат)

1.3.1 Цель (миссия) ООП бакалавра

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

Профессиональная деятельность выпускника по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» профиль: *Технология мяса и мясных продуктов* является: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с

требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта.

Выпускник – бакалавр, освоивший основную образовательную программу высшего профессионального образования по направлению подготовки бакалавра 260200 «Продукты питания животного происхождения» подготовлен для продолжения профессионального образования в магистратуре. Удовлетворение потребностей общества в квалифицированных кадрах путем подготовки бакалавров в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

Целью ОПП 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 бакалавриата

Нормативный срок освоения ООП по очной форме обучения 4 года, в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения».

1.3.3 Трудоемкость ООП бакалавриата

Трудоемкость освоения студентом ООП ВПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВПО составляет 240 зачетных единиц (8968 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 по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения»
профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»*

| Код учебного цикла ООП | Циклы дисциплин и их основные разделы | Общая трудоемкость по стандарту, ЗЕТ | Общая трудоемкость по стандарту, часов |
|------------------------|--|--------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б1 | Гуманитарный, социальный и экономический цикл | 38 | 1368 |
| Б1.Б | <i>Базовая часть</i> | 20 | 720 |
| Б1.В | <i>Вариативная часть:</i> | 18 | 648 |
| Б1.В.ОД | <i>обязательные дисциплины</i> | 10 | 360 |
| Б1.В.ДВ | <i>дисциплины по выбору студента</i> | 8 | 288 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|------------|-------------|
| Б2 | Математический и естественнонаучный цикл | 72 | 2592 |
| Б2.Б | <i>Базовая часть</i> | 35 | 1260 |
| Б2.В | <i>Вариативная часть:</i> | 37 | 1332 |
| Б2.В.ОД | <i>обязательные дисциплины</i> | 25 | 900 |
| Б2.В.ДВ | <i>дисциплины по выбору студента</i> | 12 | 432 |
| Б3 | Профессиональный цикл | 101 | 3636 |
| Б3.Б | <i>Базовая часть</i> | 46 | 1656 |
| Б3.В | <i>Вариативная часть:</i> | 55 | 1980 |
| Б3.В.ОД | <i>обязательные дисциплины</i> | 38 | 1368 |
| Б3.В.ДВ | <i>дисциплины по выбору студента</i> | 17 | 612 |
| Б4 | Физическая культура | 2 | 400 |
| Б5 | Практики | 12 | 432 |
| Б6 | Итоговая государственная аттестация | 15 | 540 |
| Общая трудоемкость основной образовательной программы | | 240 | 8968 |
| ФТД.00 | Факультативные дисциплины | 10 | 360 |

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 среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъязыителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании, а также положительно сданы вступительные испытания и прохождение по конкурсу.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения»

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта.

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

Бакалавр по направлению подготовки 260200 Продукты питания животного происхождения готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 260200 Продукты питания животного происхождения должен решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
контроль за соблюдением технологической дисциплины;
подбор и размещение технологического оборудования;
оценка инновационного потенциала новой продукции;
подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
контроль за соблюдением экологической безопасности производства;

организационно-управленческая деятельность:

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
организация работы малых коллективов исполнителей;
планирование работы персонала и фондов оплаты труда;
проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;
проведение организационно-плановых расчетов по созданию, (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

научно-исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике и анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

проектная деятельность:

формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;

разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

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

Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- уметь логически верно, аргументированно 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);
- уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);
- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- 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-11);

- владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);
- владеть одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-14);
- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);
- владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готов к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16);
- готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия (ОК-17);
- способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества (ОК-18).

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

общепрофессиональными:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

производственно-технологической:

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр. (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

организационно-управленческой:

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-11);

- способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-12);
- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-13);
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-14);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-15);
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-16);
научно-исследовательской:
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-17);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-18);
- способностью: измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-19);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-20);
проектной:
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-21);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-22);
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-23).

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

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ФГОС ВПО бакалавра по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавриата; 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 бакалавра по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» профиля «Технология мяса и мясных продуктов» выполнено в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, рекомендациями примерной основной образовательной программы разработчика проекта ФГОС ВПО.

4.2 Учебный план подготовки бакалавра

Представленный учебный план по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» профиля «Технология мяса и мясных продуктов» определяет ядро дисциплин данного направления подготовки, последовательность их освоения, значимость дисциплин, их трудоемкость и развиваемые требования к выпускнику. При разработке учебного плана во всех циклах были учтены требования ФГОС ВПО.

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 квалификации «бакалавр», по структуре соответствующий требованиям ФГОС ВПО:

в плане бакалавра представлены учебные циклы:

- ✓ гуманитарный, социальный и экономический циклы;
- ✓ математический и естественнонаучный цикл;
- ✓ профессиональный цикл;

и разделов:

- физическая культура;
- учебная и производственная практики и/или научно-исследовательская работа;
- итоговая государственная аттестация.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Учебный план бакалавра обсуждался с представителями работодателей, общественных организаций и нашел соответствующую поддержку.

Анализ учебного плана показывает: учебный план, и бюджет времени соответствует структуре ООП ВПО; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы и факультативных дисциплин, устанавливаемых вузом дополнительно к ООП и являющихся необязательными для изучения обучающимися.

Объем факультативных дисциплин составляет 10 зачетных единиц за весь период обучения.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 27 академических часов, что не превышает критериального значения 27 академических

часов, установленного ФГОС ВПО. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре. Раздел "Физическая культура" трудоемкостью две зачетные единицы реализуется при очной форме обучения, как правило, в объеме 400 часов, при этом объем практической, в том числе игровых видов, подготовки должен составлять не менее 360 часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, что соответствует требованиям ФГОС ВПО.

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 ВПО по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» профиля «Технология мяса и мясных продуктов» раздел основной образовательной программы бакалавра является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В процессе обучения студенты последовательно проходят 3 вида практик: учебную, производственную и преддипломную (приложение 4).

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики студент должен представить и защитить отчет в сроки, установленные вузом.

Основная цель учебной практики – получение информации и закрепление теоретических знаний, практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности. Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории вуза, промышленные предприятия, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

Производственная практика проводится на промышленных предприятиях, занимающихся производством продуктов питания животного происхождения в соответствии с профилем студента. В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучить технологическое оборудование и основные технологические стадии процесса производства и установить их влияние на формирование качества готовой продукции, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов и брака готовых изделий; изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, изучить основные виды нормативных документов и другие вопросы, указанные в программе.

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков бакалавра. Целью данной практики является помощь студенту в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра. Преддипломную практику студенты могут проходить на предприятиях, занимающихся производством продуктов питания, НИИ или других местах, установленных вузом.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» в ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет»

Реализация основной образовательной программы бакалавриата обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет или локальной сети ФГБОУ ВПО КрасГАУ.

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

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

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

Основные направления, принципы воспитательной работы со студентами института пищевых производств, целевые ориентиры и задачи заданы в соответствии с политикой университета в области качества.

Весь профессорско-преподавательский состав института 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 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 пищевых производств 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 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 направлению подготовки

В соответствии с ФГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» 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 ВПО 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 бакалавриата

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

Итоговая государственная аттестация бакалавра включает государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности бакалавра к выполнению профессиональных задач, установленных настоящим федеральным государственным

образовательным стандартом, и продолжению образования в магистратуре.

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 восемь недель.

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

В вузе разработана в соответствии с концепции системы менеджмента качества подготовки бакалавров и реализуется модульно-рейтинговая система – которая организует процесс освоения основной образовательной программы по направлению подготовки 260200 высшего 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 обучающих 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.