

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

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Н. И. Пыжикова

« 25 » *сентября* 2016 г.

*01001-16/22*  
номер внутривузовской регистрации

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

*на базе основного общего образования*

Специальность: **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

Квалификация выпускника

**Техник-технолог**

Нормативный срок освоения программы

**3 года 10 месяцев**

форма обучения

**очная**

ФГОС ВО утвержден приказом Министерства образования  
Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 379

Красноярск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1 Образовательная программа (ОПОП) СПО, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	3
1.3 Общая характеристика вузовской образовательной программы среднего профессионального образования.....	3
1.3.1 Цель (миссия) ОПОП СПО.....	3
1.3.2 Срок освоения ОПОП СПО.....	4
1.3.3 Трудоемкость ОПОП СПО.....	4
1.4 Требования к абитуриенту.....	4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП СПО.....	5
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.....	6
4.1. Паспорта и программы компетенций.....	6
4.2. Календарный учебный график.....	6
4.3 Учебный план подготовки техника-технолога.....	7
4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).....	7
4.5 Программы учебной и производственной практик.....	8
5. Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.....	8
5.1. Кадровое обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приложение И).....	8
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП ВО.....	9
5.3. Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО.....	9
6 Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	10
7 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	12
8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по специальности.....	13
8.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	13
8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО.....	14
9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	15
10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов.....	15

## **1. Общие положения**

### **1.1 Образовательная программа (ОПОП) СПО, реализуемая ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Образовательная программа профессионального обучения представляет собой учебно-методическую документацию, определяющую рекомендуемые объем и содержание образования СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности 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 практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2012);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов»;

- Нормативно методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379);

- Устав ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университета».

### **1.3 Общая характеристика вузовской образовательной программы среднего профессионального образования**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП СПО**

ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП 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 ОПОП 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 ОПОП СПО**

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения 3 года 10 месяцев, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

### **1.3.3 Трудоемкость ОПОП СПО**

Трудоемкость ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 147 и 199 недель, в том числе:

Учебные циклы и разделы	на базе основного общего образования
Обучение по учебным циклам	123
Учебная практика	12
Производственная практика (по профилю специальности)	13
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная (итоговая) аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>ИТОГО</b>	<b>199</b>

### **1.4 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ о основном общего образования, среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или документ о высшем образовании и о квалификации, а также положительно сданные вступительные испытания и прохождение по конкурсу.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности техников-технологов включает: 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 техников-технологов являются:  
- скот всех видов, птица и кролики;  
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, 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**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## **3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП СПО**

*Выпускник по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 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)

*Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам 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 птищецеха.

- 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.

Матрица компетенций, реализуемых по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлена в приложении Б

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

В соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом СПО; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебной и производственной, в том числе преддипломной, практики; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1. Паспорта и программы компетенций**

Паспорта и программы компетенций реализуемых по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлены в приложении Б.

##### **4.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график содержит информацию по каждому курсу обучения о времени (в неделях) теоретического обучения и промежуточной аттестации, учебную и производственную, в том числе преддипломную, практики, государственной итоговой аттестации и каникулах (приложение Г).

Проектирование бюджета времени и учебного плана подготовки СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов выполнено в соответствии с

требованиями ФГОС СПО.

#### **4.3 Учебный план подготовки техника-технолога**

Представленный учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктовопределяет ядро дисциплин данного направления подготовки, последовательность их освоения, значимость дисциплин, их трудоемкость и развиваемые требования к выпускнику. При разработке учебного плана во всех блоках были учтены требования ФГОС СПО.

Все дисциплины учебного плана обеспечивают формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО (приложение Д).

В приложении представлен полностью разработанный учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, по структуре соответствующий требованиям ФГОС СПО.

Учебный план СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ОПОП по учебным циклам должна составлять 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 определялись вузом.

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

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

#### **4.4 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

При разработке учебных программ учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине. 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 требования к выпускнику.

Особое место в программах дисциплин уделено самостоятельной работе студентов

и ее содержания. В программах закладывается система оценивания сформированных требований к выпускнику. В соответствии с рабочей программой разрабатываются фонды оценочных средств.

В программах заложены интерактивные методы обучения (в том числе в виде презентации). Рабочие программы дисциплин представлены в приложении Е.

#### **4.5 Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС ВО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ОПОП 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 образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

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

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.

Базы практик по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отражены в приложении 3.

### **5. Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ среднего образования, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### **5.1. Кадровое обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приложение И)**

Реализация ОПОП ВО программы СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обеспечена не менее чем на 70% научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся



профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов приведены в приложении И.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП ВО**

ОПОП СПО должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. По основным дисциплинам ОПОП разработаны учебно-методические комплексы.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и в учебно-методической литературы. 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, информационным ресурсам Научной библиотеки ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ: полнотекстовой базе данных «Агропром за рубежом» на русском языке, доступ через удаленный терминал к ресурсам ЦНСХБ РАСХН; доступ к патентной информации на сайте «Роспатент», Электронной библиотеке диссертаций РГБ, научным журналам научной электронной библиотеки eLiBRARY. Приобретен доступ к электронным библиотечным системам: «Лань».

Используемое программное обеспечение лицензировано.

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО представлено в приложении К.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО**

Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в Университете в соответствии с ОПОП ВО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа. Аудитории оснащены специальными техническими средствами обучения. Лаборатории оснащены необходимым лабораторным оборудованием.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлено в приложении Л.

## **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. 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 Красноярский ГАУ, 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 для всех курсов. Кроме того, за каждой академической группой первого курса закрепляются ассистенты из числа студентов старших курсов, магистров и аспирантов.

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 Красноярский ГАУ, Кадровом форуме, где знакомятся с различными вакансиями в

районах края, консультируются по вопросам трудоустройства со специалистами

Совместно с Отделом по практическому обучению и 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. Красноярск, 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.

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ располагает 7 общежитиями в черте г. Красноярск в которых проживают студенты университета. Здания общежитий имеют технические паспорта, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологическом заключения. Жилищно-бытовые условия проживания в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

Со студентами института, проживающими в общежитиях воспитательная работа ведётся согласно Устава Красноярский ГАУ, Положения о студенческом городке Красноярский ГАУ, 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 Красноярского ГАУ и Управлением по воспитательной работе Красноярский ГАУ.

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 Красноярский ГАУ, 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 Красноярский ГАУ, 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 Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа с ВОЗ в университете осуществляет отдел социально-психологической работы и инклюзивного образования, основной целью которого является создание условий по обеспечению доступности образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Работа отдела скоординирована с деятельностью ряда структурных подразделений: Управление приемной комиссией (Профориентационная работа с абитуриентами, учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления), Дирекцией институтов (Сопровождение инклюзивного обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов их социокультурная реабилитация), Управлением информатизации и компьютерной безопасности (Развитие и обслуживание информационно-технологической базы инклюзивного обучения), Отделом дистанционных образовательных технологий (Реализация программ дистанционного обучения инвалидов), Центром практического обучения и трудоустройства (Содействие трудоустройству выпускников-инвалидов), Управлением капитального строительства и ремонта зданий (Развитие безбарьерной среды в образовательной организации).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ содержат нормы по организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами:

- Положение об инклюзивном образовании
- План мероприятий по организации работы с обучающимися из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
- Положение о порядке реализации дисциплины физическая культура по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Приказ № О-708 от 02.06.2015 «О приеме инвалидов и лиц с ОВЗ»

В случае поступления на данную образовательную программу инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины» учебного плана включаются специальные адаптационные дисциплины.

Это дисциплины социально-гуманитарного назначения, дисциплины для коррекции коммуникативных умений, а также дисциплины, направленные на освоение специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации. Набор адаптационных дисциплин определяется ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды имеют возможность обучаться по индивидуальному плану. Приобретение по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, срок получения образования по программе СПО, может быть увеличен по их желанию (письменному заявлению), но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При составлении индивидуального плана обучения предусмотрены различные формы проведения занятий: аудиторные занятия (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При определении мест прохождения практик обучающимися, имеющими инвалидность, учитываются рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда.

Согласно Положению об инклюзивном образовании для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Создание безбарьерной среды в Красноярском ГАУ учитывает потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Территория студенческого городка ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обеспечена доступность путей движения, выделено место для парковки автотранспортных средств инвалидов (ул. Стасовой, 44И). Вход в учебный корпус оборудован пандусами, поручнями, информационными табличками, системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала). Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. Ширина коридоров соответствуют требованиям нормативных для передвижения инвалидов-колясочников. В здании функционирует лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации обучающихся с нарушениями зрения в пространстве образовательной организации включает визуальную и тактильную информацию (Мира, 90; Ленина, 117, Свободный, 70; ул. Стасовой, 44А; ул. Стасовой, 44Б; ул. Стасовой, 44Д; ул. Стасовой, 44И).

Для инвалидов-колясочников приобретен мобильный гусеничный лестничный подъемник T09 Roby.

В учебных аудиториях (ул. Стасовой, 44А ауд. 0-01, ул. Стасовой, 44 Д ауд. 1-18, ул. Стасовой, 44И ауд. 1-08), оборудованы специальные рабочие места для обучающихся-колясочников. Что предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов, замену двухместных столов на одноместные.

Для обучающихся с нарушением зрения приобретен переносной видеоувеличитель (ул. Стасовой, 44И). Для обучающихся с нарушением слуха приобретен переносной радиокласс (ул. Стасовой, 44И).

В учебных корпусах (ул. Стасовой, 44А; ул. Стасовой, 44Д; ул. Стасовой, 44И) и библиотеке (ул. Стасовой, 44Г) оборудованы санитарно-гигиенические комнаты для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В туалетных кабинках установлены поручни. Раковины находятся на высоте 0,8 м и оборудованы поручнями.

## **8 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОПОП по специальности**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

### **8.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП предусматривается использование фондов оценочных средств (прил.Н) для

проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств могут включать:

- тестовые задания по дисциплине по всем дидактическим единицам;
- перечень вопросов к экзамену/зачету;
- перечень и содержание значимых кейсов (компетентностно- ориентированных заданий); перечень и сценарии деловых игр;
- перечень тем выпускных квалификационных работ;
- комплексные оценочные средства (аттестационно-педагогические измерительные материалы);
- контрольные работы; контрольно-оценочные средства для междисциплинарного экзамена.

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 промежуточную оценку знаний за семестр или за год занятий в форме зачета, зачета с оценкой 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.

## **8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО**

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

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и сдачу государственного экзамена. Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении М.

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи

и иллюстративного материала (чертежей, таблиц, графиков, рисунков).

Время, отводимое на подготовку выпускной квалификационной работы, составляет две недели.

## **9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

Для обеспечения качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана, внедрена и сертифицирована система менеджмента качества (СМК) гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок.

В области обеспечения качества подготовки бакалавров университет руководствуется следующими документами:

- Методическая инструкция по разработке АПИМ, организации и проведении аттестационного бланкового тестирования
- Правила внутреннего распорядка обучающихся
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления студентов
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану
- Промежуточная аттестация студентов
- Положение о модульно-рейтинговой системе подготовки студентов
- Положение об организации практик
- Положение о программе учебной практики студентов
- Положение о программе производственной практики студентов
- Положение об итоговой государственной аттестации выпускников
- Положение о фонде оценочных средств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
- Положение об организации проведения дисциплин по выбору ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
- Положение о самостоятельной работе студентов ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
- Положение об инклюзивном образовании
- Положение об организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
- Положение о функционировании электронной информационно-образовательной среды
- Положение о портфолио обучающихся ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» и др.

Все нормативные документы, положения касающиеся образовательного процесса размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ – [www.kgau.ru](http://www.kgau.ru)

## **10 Регламент по организации периодического обновления ОПОП СПО в целом и составляющих ее документов**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО основные профессиональные образовательные программы обновляются и корректируются ежегодно в части состава установленных университетом дисциплин (модулей) учебного плана, а также содержания УМК и программ практик.

Обновление и корректировка ОПОП СПО происходят с учетом развития науки техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также с учетом мнения не менее трех основных работодателей.

Ежегодно на заседании методической комиссии и Совета института производится обсуждение предложений по внесению изменений в учебные планы по направлениям

подготовки.

Изменения, вносимые в ОПОП СПО, представляются директором в отдел лицензирования и оценки качества образования и сопровождаются следующими документами:

- служебная записка;
- выписка из протокола заседания методической комиссии (и) или Совета института;
- измененные документы.

Решение об обновлении и корректировке ОПОП СПО принимает Научно-методический совет ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.