

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный государственный аграрный университет»

**ПРИНЯТО**  
на заседании Ученого совета Университета  
Протокол № 8  
от «04» мая 2016 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор  
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ  
П.В. Тихончук  
«04» мая 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (специальность)

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

*(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))*

степень (квалификация)

**ТЕХНИК - ТЕХНОЛОГ**

РАССМОТРЕНО  
на заседании методического совета Университета  
«22» апреля 2016 г.  
Протокол №8

Декан факультета  
Е.Ю. Осипенко  
подпись  
«23» 03 2016 г.

Благовещенск 2016 г.

<b>1. Общие положения</b>	3
1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО	3
1.2. Общая характеристика подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.	3
<b>1.2.1</b> Цель ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.	3
1.2.2 Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.	3
1.2.3 Требования к уровню образования, необходимому для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена.	3
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников</b>	4
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.	4
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.	4
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников.	4
<b>3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	4
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.</b>	6
4.1 Календарный учебный график	6
4.2 Учебный план подготовки специалистов среднего звена	7
4.3 Рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации.	11
<b>5. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена</b>	11
5.1. Педагогические кадры	11
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	11
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	12
<b>6. Характеристики социокультурной среды, необходимой для всестороннего развития и социализации личности</b>	12
<b>7. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	12
Приложения	16

## **1. Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанная федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО.**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов продуктов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 33389 от 31 июля 2014г.;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, 2015.

### **1.2 Общая характеристика подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**1.2.1 Цель ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**  
ОПОП 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.

### **1.2.2 Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения - 2 года 10 месяцев, наименование квалификации базовой подготовки – Техник-технолог.

### **1.2.3 Требования к уровню образования, необходимому для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена**

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или начальное профессиональное образование.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1 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 выпускников:**

- 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 топлёные 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**

- 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. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

**Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, 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.

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

4.1 Календарный учебный график.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь		Февраль			Март				Апрель			Май			Июнь			Июль			Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
II																		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
III																																																				

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	△	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики							ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп									
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)							Подго- товка	Прове- дение							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем																
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий										нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	34	1224	16	576	18	648	2	1	1	5		5																11	52	25	2
II	34	1224	16	576	18	648	2	1	1	5		6															10	52	25	2	
III	16	576	16	576			1		1			14		14							4		4		4	2	2	43	25	2	
Всего	84	3024		1728		1296	5			5		20									4		4		2	23	147				









МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПЛ.04.01	Производственная (практика по профилю специальности)	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.2	ПК 4.1
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
		ПК 3.3											
МДК.05.1	Технология термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПЛ.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
		ПК 3.3											

### **4.3 Рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации.**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, государственной итоговой аттестации представлены отдельными приложениями.

## **5. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

### **5.1 Педагогические кадры**

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися 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 года.

В учебном процессе подготовки по циклам ОПД и ПМ участвует 16 преподавателей, из них штатных 16, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора 2, имеющий степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента 13, 1 человек не является остепененным, имеет только высшее образование

### **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Программы подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного 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 учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

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

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет:

– к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «AgriLib», «Университетская библиотека on-line», электронной библиотеке НЭЛБУК, научной электронной библиотеке eLIBRARY.RU в соответствии с сформированными по согласованию с правообладателями договорами;

– электронному справочнику «Информо» [www.informio.ru](http://www.informio.ru);

– профессиональной справочной системе «Техэксперт»/«Кодекс»: ИСС «Программный комплекс: Кодекс», ИСС «Помощник финансового директора», ИСС «Стройтехнолог», ИСС «Техэксперт: Экология», ИСС «Техэксперт: Охрана труда»;

– статистическим материалам по Амурской области Амурстат;

– университетской информационной системе РОССИЯ (<http://budgetrf.ru/welcome/>);

– справочнику правовой системы «Консультант Плюс» (<http://www.consultant.ru/>).

### **5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии мяса и мясных продуктов;

технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

мясного и животного сырья и продукции;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Университете в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. Характеристики социокультурной среды, необходимой для всестороннего развития и социализации личности**

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных

процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Реализация системы развития социально-личностных компетенций обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой, предусматривает использование всех имеющихся возможностей, как факультета, так и Университета в целом.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности, сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Воспитательная работа осуществляется согласно следующих нормативно-правовых документов:

- Методических рекомендаций о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки РФ от 14.02.2014 г. № ВК-262/09).

- Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в высших и средних учебных заведениях Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 02.10.2002 г. № 15-52-468/15-01-21).

- Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 14.07.2003 г. № 15-51-68/15-01-15).

- письма Министерства образования и науки РФ «Об организации культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами» (от 28.03.06 г. № 421/12-12).

- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).

- Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р).

- Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы» (постановление Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493).

- СМК-К-7.3.01-2013 Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВПО ДальГАУ.

- СМК-ПСП-7.5.16-2015 Положение об управлении по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ.

- СМК-П-6.1.43-15 Положение о Доске Почета «Ими гордится университет» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

- СМК-ПСП-6.1.69-15 Положение о культурно-досуговом центре ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

- СМК-П-6.2.11-15 Положение о кураторе студенческой академической группы ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

- СМК-П-6.2.12-15 Положение о Совете по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

- СМК-ПСП-7.5.1.07-15 Положение о студенческом центре «Перспектива» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

- Решений Ученого совета Университета и совета по воспитательной работе;

- Приказов и распоряжений ректора Университета и проректора по учебной и воспитательной работе.

Общее руководство и организацию воспитательной работы в ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ осуществляет проректор по учебной и воспитательной работе.

Технология воспитания предполагает как непосредственное воздействие на личность обучающегося с целью достижения поставленных задач, так и опосредованное воздействие, для создания оптимальных условий освоения приобретаемых компетенций, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с

задачами профессиональной деятельности.

Большое значение в культурно-просветительской работе играют различные объединения обучающихся: танцевально-хореографическая и вокальная группы, научно-исследовательские объединения, творческие коллективы вуза, спортивные секции и т.д. Для обеспечения социально-психологического содействия, проведения профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения в вузе создана психологическая служба.

Основу информационного обеспечения составляет университетская газета «Кадры-селу», официальный сайт Дальневосточный ГАУ, информационные стенды факультета, кафедр и студенческого совета.

В Университете регулярно проводится работа с обучающимися по приобщению эстетических и культурных ценностей, созданию необходимых условий для реализации их творческих способностей и задатков, вовлечению их в активную культурно-досуговую деятельность. Обучающиеся участвуют во многих культурно-массовых мероприятиях города, межвузовских и международных конкурсах. Для формирования здорового образа жизни в вузе действуют спортивные секции по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису и другие.

В ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ создан и функционирует совет молодых ученых, основные задачи которого заключается в содействии формированию этических норм научной деятельности, пропаганде новейших достижений науки, укреплению и развитию международных связей молодых ученых, консолидации усилий молодых ученых в разработке решений актуальных научных проблем и решения приоритетных научных задач, защиты и реализации профессиональных, интеллектуальных и социально-бытовых интересов научной молодежи, организации досуга молодых ученых.

В Университете предусмотрена система материального поощрения за успехи в научной деятельности, спорте, общественной и культурной жизни. За активное участие в жизни факультета и вуза предусмотрена также форма морального поощрения, служащая отражением успехов и особых достижений обучающихся – размещение фотографий на Доске Почета «Ими гордится Университет».

## **7. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

В Университете разработана, внедрена и функционирует система менеджмента качества (СМК) в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 9001 и с учетом рекомендаций Типовой модели системы качества образовательного учреждения.

В вузе разработаны и утверждены Стратегия развития Университета, Миссия и Политика в области качества, гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок, а также документы системы менеджмента качества, в том числе: стандарты организации, документированные процедуры, положения, методические инструкции.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Согласно приказу Минобрнауки России от 05.12.2014 №1547 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества образовательной деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность», в вузе особое внимание уделено открытости и доступности информации об Университете, комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, компетентности работников, и удовлетворенности качеством образовательной деятельности организации.

С 2005 г. в Университете в рамках системы менеджмента качества проводится мониторинг мнения абитуриентов, студентов, выпускников, работодателей и профессорско-преподавательского состава о качестве образования в вузе. Контроль качества подготовки студентов путем внешней независимой оценки осуществляется в Дальневосточном государственном аграрном университете с 2006 года в форме Интернет-экзамена, который помогает объективно оценивать степень соответствия содержания и уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС.

