

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ)



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ

А.С. Овчинников

« 20 » июля 20 14 г.

**Основная образовательная программа
высшего профессионального образования**

Направление подготовки 655700 Технология продовольственных продуктов
специального назначения и общественного питания

Специализация 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация (степень) инженер

Форма обучения очная

Нормативный срок освоения программы – 5 лет

КОПИЯ ВЕРНА
Начальник учебно-методического управления
В. П. Кооп
30.06.2014г.

Основная образовательная программа рассмотрена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ
« 30 » июня 2014 г., протокол № 8.

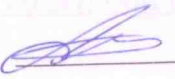
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Основная образовательная программа высшего профессионального образования

Направление подготовки 655700 Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания

Специализация 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

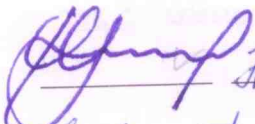
РАЗРАБОТАНА:

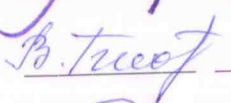
Заведующий выпускающей кафедры  Васильев В.В. «30» июня 2014 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной
Начальник

учебно-методического управления

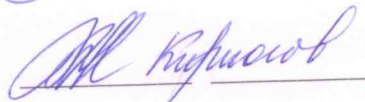
 Васильев В.В. «30» июня 2014 г.

 Васильев В.В. «30» июня 2014 г.

Декан факультета

 Васильев В.В. «30» июня 2014 г.

Заведующий отделом
управления качеством образования

 Васильев В.В. «30» июня 2014 г.



1. Общие положения

1.1 Основная образовательная программа специалитета, реализуемая ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации «Технология продуктов общественного питания», представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую высшим учебным заведением с учётом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ГОС ВПО), а также с учётом 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 реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП специалитета по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации «Технология продуктов общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ООП специалитета составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Приказ Министерства образования и науки № 1367 от 19.12.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Государственный образовательный стандарт (ГОС) по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализация «Технология продуктов общественного питания» высшего профессионального образования (ВПО) (специалитет), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «23» марта 2000 г. № 183 тех\дс;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки России;
- Примерная основная образовательная программа высшего профессионального образования (ПООП ВПО) по направлению подготовки,

утвержденная (носит рекомендательный характер);

- Устав ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ.

Ответственными за разработку, формирование и хранение комплекта документов, входящих в ООП, является декан факультета, где реализуется ООП и заведующий выпускающей кафедры.

Обеспечивающими кафедрами разработаны УМК по дисциплинам ООП, закрепленными за этими кафедрами, и предоставлены в деканат и выпускающей кафедре свои разработки или доступ к копированию составных частей ООП после их утверждения.

ООП согласовано с должностными лицами и утверждено ректором ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ.

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования (специалитет)

1.3.1. Цель (миссия) ООП специалитета

- формирование у студентов знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями ГОС ВПО по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания», а также развитие личностных качеств (патриотизма, гражданственности, психологической устойчивости, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, коммуникативности, толерантности, общей культуры).

1.3.2. Срок освоения ООП специалитета

Нормативный срок освоения основной образовательной программы подготовки специалиста по направлению 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» при очной форме обучения составляет 5 лет.

1.3.3. Трудоёмкость ООП специалитета

Трудоёмкость освоения студентом ООП за весь период обучения в соответствии с ГОС ВПО по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» составляет 8262 часов теоретического обучения, что составляет 260 недель, в том числе:

- теоретическое обучение, включая научно-исследовательскую работу студентов, практикумы, в т.ч. лабораторные - 153 недели;
- экзаменационные сессии - 31 неделя;

- практика - 18 недель;
- в том числе: учебная – 8 недель;
- производственная - 4 недели;
- преддипломная - 6 недель;
- итоговая государственная аттестация, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - 16 недель;
- каникулы, включая 8 недель последипломного отпуска - 42 недели.

Максимальный объем учебной нагрузки студента - 54 часа учебной работы в неделю.

Объем аудиторных занятий студента при очной форме обучения не превышает в среднем за период теоретического обучения 27 часов в неделю. При этом в указанный объем не входят обязательные практические занятия по физической культуре и занятия по факультативным дисциплинам.

1.4. Требования к абитуриенту

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 предъявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП специалитета по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения: крупы, бобовые, мука, крахмал, сухое молоко, плоды, ягоды, овощи, мясо, рыба, жиры, чай, кофе, табак, пряности;
- технологические процессы получения продуктов переработки табака, чая, кофе, пряностей, консервов, пищевых концентратов, продуктов общественного, детского и функционального питания;
- реализация, методы и средства контроля качества сырья и готовой продукции;
- нормативно-техническая документация и оборудование.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускники по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного

питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» могут быть подготовлены к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускники по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлены к решению следующих профессиональных задач:

а) производственно-технологическая деятельность:

- осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости продукции, повышение производительности труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

б) организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений в условиях различных мнений;
- нахождение компромисса между различными требованиями (стоимости, качества и т.п.) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определение оптимального решения;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции;
- осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания;

в) научно-исследовательская деятельность:

- систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности (в соответствии со специальностью);
- использование современных методов исследования, моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и животного

сырья с заданным ассортиментом продуктов питания со сбалансированными показателями биологической ценности и качества;

- поиск путей и разработка новых способов решения нестандартных производственных задач;

г) проектная деятельность:

- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности и неопределенности; планирование и реализация проекта;

- разработка проектов нормативно-технической документации в соответствии со специальностью на базе использования информационных технологий.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

3.1. Календарный учебный график.

Календарный учебный график составлен автоматически с использованием интегрированного пакета ПЛАНЫ. График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график, разработанный в соответствии с требованиями ГОС ВПО по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания», входит в структуру рабочего учебного плана и располагается на его первой странице, представлен отдельным документом.

3.2. Учебный план подготовки специалиста

Учебный план подготовки специалиста по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» составлен автоматически с использованием интегрированного пакета ПЛАНЫ.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, практик), указана общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ГОС ВПО. В вариативных частях учебных циклов вузом сформирован перечень и последовательность модулей и

дисциплин с учетом рекомендаций соответствующей примерной ООП ВПО.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам ООП. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся установил Ученый совет факультета «Перерабатывающие технологии и товароведение».

Для каждой дисциплины, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана руководствовались общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в разделе 3 ГОС ВПО по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания». Рабочий учебный план представлен отдельным документом.

3.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

Рабочие программы всех учебных курсов, предметов соответствуют ГОС ВПО по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501 «Технология продуктов общественного питания».

Каждая учебная дисциплина, включенная в ООП, обеспечена учебно-методической документацией по всем видам занятий и формам текущего и промежуточного контроля.

По каждой дисциплине, входящей в учебный план по специальности разработан учебно-методический комплекс, включающий необходимые методические и педагогические контрольные материалы для проведения всех форм контроля уровня подготовки студента.

Рабочие программы учебных дисциплин представлены отдельным документом.

3.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ГОС ВПО для студентов направление подготовки дипломированного специалиста 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» раздел основной образовательной программы специалитета «Учебная (ознакомительная), производственная и преддипломная практики» являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов,

вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию следующих знаний и умений:

должен знать:

- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов; изменение основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки;

- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, назначение испытательных лабораторий; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению;

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, организацию материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;

- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу;

- оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- правовые аспекты работы предприятий общественного питания в современных условиях;

- основы проектирования предприятий общественного питания, составление проектно-сметной документации, методы технологических и технических расчетов, принципы размещения оборудования;

должен владеть:

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;

- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.

3.3.1. Программа учебной практики

При реализации данной ООП предусматривается учебная (ознакомительная) практика.

1, 2 курс - Учебная практика осуществляется на базе комбината общественного питания (КОП) ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ.

3 курс – на предприятиях общественного питания (в соответствии с индивидуальными договорами).

Программа учебной практики представлена отдельным документом.

3.3.2. Программа производственной практики

При реализации данной ООП предусматривается производственная практика.

Производственная практика (8 семестр, 4 курс) осуществляется на предприятиях общественного питания (в соответствии с индивидуальными договорами).

Программа производственной практики представлена отдельным документом.

3.3.3. Программа преддипломной практики

При реализации данной ООП предусматривается преддипломная практика.

Преддипломная практика (10 семестр, 5 курс) осуществляется на предприятиях общественного питания (в соответствии с индивидуальными договорами).

Программа преддипломной практики представлена отдельным документом.

4. Фактическое ресурсное обеспечение ООП специалитета по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ специалитета, определяемых ГОС ВПО по направлению подготовки 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания».

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Преподаватели специальных дисциплин имеют учёную степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Кадровое обеспечение ООП представлено отдельным документом.

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы из расчета обеспеченности учебниками и учебно-методическими пособиями не менее 0,5 экземпляра на одного студента.

Все дисциплины и все виды занятий (лабораторные, практические, курсовое и дипломное проектирование, практики) обеспечены методическими пособиями и рекомендациями, а также наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами.

Лабораторными практикумами обеспечены дисциплины:

Физическая культура;

Перевод, аннотирование и реферирование литературы по специальности;

История предпринимательской деятельности;

Профессиональный иностранный язык;

Иноязычные коммуникации;

Физика;

Химия: неорганическая химия;

Химия: органическая химия;

Химия: аналитическая химия и физико-химические методы анализа;

Химия: физическая и коллоидная химия;

Биохимия;

Функциональные технологические добавки в пищевых технологиях;

Физико-химические методы анализа;

Начертательная геометрия. Инженерная графика;

Механика: теоретическая механика;

Механика: Сопротивление материалов;

Механика: Детали машин;

Теплотехника;

Электротехника и электроника;

Безопасность жизнедеятельности: безопасность жизнедеятельности;

Система управления технологическими процессами и информационные технологии;

Процессы и аппараты пищевых производств;

Микробиология;

Пищевые биологически активные добавки;

Санитария и гигиена питания;

Товароведение продовольственных товаров;

Метрология, стандартизация и сертификация;

Исследование и контроль качества продуктов общественного питания;

Проектирование предприятий общественного питания;

Оборудование предприятий общественного питания;

Особенности национальной кухни;

Рациональное использование вторичного сырья;

Продукты функционального питания;

Технология хранения сырья в общественном питании;
Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий;
Технология производства функциональных продуктов питания.

Практические занятия предусмотрены при изучении дисциплин:

Иностранный язык;
Отечественная история;
Философия;
Культурология;
Правоведение;
Экономика;
Русский язык и культура речи;
Психология и педагогика;
Социология;
Политология;
История российской научно-технической мысли;
Этика, эстетика;
Математика;
Информатика;
Экология;
Биология;
Начертательная геометрия. Инженерная графика;
Безопасность жизнедеятельности: Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
Физиология питания;
Основы строительства и инженерное оборудование;
Экономика и управление производством: Экономика и организация производства;
Экономика и управление производством: Менеджмент и маркетинг;
Сервис на предприятиях общественного питания;
Основы научных исследований;
Технология продукции общественного питания;
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Холодильная техника и технология.

Перечень основных профессиональных и реферативных журналов, необходимых для осуществления учебного процесса:

- Пищевая промышленность;
- Стандарты и качество;
- Журналы по отдельным отраслям народного хозяйства, по которым

проводится подготовка специалиста.

Комплект нормативной документации, учебно-методическое и информационное обеспечение представлен отдельным документом.

ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий по отдельным курсам информатики, физики, неорганической химии, органической химии, аналитической химии и физико-химическим методам анализа, физической и коллоидной химии, биохимии, электротехники, теплотехники, системы управления технологическими процессами, процессов и аппаратов пищевых производств, товароведения продовольственных товаров, холодильной техники и технологии и других дисциплин цикла естественнонаучных, профессиональных дисциплин и дисциплин специальности и специализации, предусмотренных данным стандартом и рабочим учебным планом.

Имеются специально оборудованные лаборатории, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам, позволяющим выполнить план лабораторных работ по каждой дисциплине рабочего учебного плана.

Основные курсы имеют компьютерное обеспечение: ЭВМ, базы данных, программное обеспечение, локальные сети, выход в Internet.

Материально-техническое обеспечение ООП представлено в отдельном документе.

5. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Волгоградский ГАУ» создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Формирование воспитательной среды происходит в процессе сочетания новейших знаний для развития у студентов качеств, позволяющих наиболее успешно адаптироваться, жить и работать в условиях стремительно изменяющегося мира. Это выражается в системном научном мышлении, высокой нравственности, экологической культуре, информационной культуре, творческой активности, толерантности.

Стратегическими ориентирами воспитательной деятельности в Волгоградский ГАУ являются:

- плюрализм и вариативность воспитательных практик;
- увеличение степеней свободы субъектов воспитательного процесса;

- личностно-деятельностная направленность воспитательных компонентов студенческой жизни;

- возрастающее значение здорового образа жизни.

Важнейшей чертой учебно-воспитательного процесса в Волгоградском ГАУ является то, что формирование личности студента осуществляется в контексте становления и развития университета как культурно-образовательного и научного центра.

Концепцию формирования социально-культурной среды ГБОУ ВПО «Волгоградский ГАУ», обеспечивающую развитие общекультурных компетенций обучающихся, определяют нормативные документы вуза:

- Устав ФГБОУ ВПО «Волгоградский ГАУ»;
- Положение о Совете по воспитательной работе Волгоградского государственного аграрного университета;
- Концепция воспитательной деятельности Волгоградского государственного аграрного университета;
- Положение о правилах внутреннего распорядка для обучающихся университета;
- Положение об Ассоциации Студентов Аграрного Университета;
- Положение о студенческом общежитии Волгоградского государственного аграрного университета;
- Положение об учебно-воспитательной комиссии Волгоградского государственного аграрного университета;
- Положение о кураторе студенческой группы;
- Положение о смотре-конкурсе «Лучший куратор студенческой группы».

Основными направлениями воспитательной деятельности университета являются:

- духовно - нравственное воспитание;
- гражданско - патриотическое воспитание;
- учебно-профессиональное;
- гуманитарно-экологическое;
- физическое воспитание, формирование здорового образа жизни.

Воспитательная деятельность в университете направлена на формирование гуманистической, творческой, активной, социализированной личности, подготовку студента к профессиональной и общественной деятельности.

В реализации каждого из перечисленных направлений воспитательной деятельности используются свои формы и методы работы, при этом усилия сотрудников вуза сосредоточены на комплексном использовании воспитательных возможностей всех направлений.

Для реализации данных направлений в университете созданы и успешно

работают:

1) Ассоциация Студентов Аграрного Университета – форма организации коллектива студентов, обеспечивающая развитие самостоятельности в принятии и реализации решений для достижения общественно значимых целей. Ассоциация студентов организует активную совместную деятельность, подготавливает будущих специалистов к взаимодействию в трудовых коллективах. Участие в ассоциации позволяет каждому студенту сознательно и ответственно участвовать в учебном процессе, способствует повышению дисциплины и успеваемости, стимулирует развитие коммуникативных, организаторских и творческих качеств личности. АСАУ является органом самоуправления и руководствуется в своей деятельности Конституцией РФ, Законом РФ «Об образовании», законодательством РФ, Уставом Университета, Правилами внутреннего распорядка и Положением об Ассоциации студентов Аграрного Университета.

2) Ассоциация Студентов общежитий - является одной из форм самоуправления обучающихся, созданный в целях обеспечения реализации прав студентов на участие в управлении общежитиями, решении важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодёжи проживающей в общежитиях.

3) Профсоюзная организация студентов и аспирантов. Активисты профсоюза ведут работу по защите прав студентов, при возникновении проблем с учебой, трудоустройством и проживанием в общежитиях, организуют различные мероприятия.

4) Отдел досуговой деятельности, включающий:

- Учебный центр художественного творчества со следующими отделениями: хореографическое отделение; хоровое отделение; режиссерское отделение; эстрадно-духовой оркестр; эстрадно-вокальное отделение; эстрадно-танцевальное отделение; отделение тележурналистики; отделение художественно-прикладного творчества.

- Студенческий клуб со следующими клубными объединениями: клуб интеллектуальных игр; клуб философии и классической музыки; клуб веселых и находчивых; клуб туризма; литературная гостиная; экологический клуб «Природа»; клуб «Четвертая доска»; КВН; дискуссионный клуб; клуб встреч с интересными людьми.

- Спортивный клуб со следующими секциями: баскетбол, волейбол, футбол, гандбол, настольный теннис, дартс, шахматы, армспорт, пауэрлифтинг, фитнес, легкая атлетика, тяжелая атлетика, гиревой спорт, бадминтон, плавание, а также образовательные программы: современные танцы, тхэквондо, йога, ушу, стрейчинг, гитара, суджок терапия и «Цигун», дзюдо.

Тренировочные занятия в спортивных секциях и тренажерных залах во внеучебное время создают условия для наиболее полного обеспечения

всестороннего развития личности, решают задачи непосредственного включения студентов в самостоятельную физкультурно-спортивную деятельность во исполнение главной цели – подготовки физически здоровых специалистов для сельскохозяйственной отрасли.

5) Социально-психологический центр, созданный с целью развития личности студентов на всех этапах обучения, формированию у них позитивной мотивации к обучению и последующей профессиональной деятельности, благоприятной психологической атмосферы в студенческих группах, определению социально-психологических причин нарушения личностного и профессионального развития студентов и преподавателей, профилактике условий возникновения подобных нарушений.

Функции центра:

- проведение мероприятий (тренингов, круглых столов, недель социального актива), согласно плану работы центра для обучающихся и сотрудников вуза;
- оказание психологической помощи и проведение индивидуальных консультаций для обучающихся, их родителей и сотрудников;
- систематическая работа с кураторами групп с целью улучшения взаимодействия с обучающимися и их родителями; разрешение трудных ситуаций;
- разработка, издание научных и методических пособий, спецкурсов, программ и тренингов по всем направлениям деятельности службы;
- обобщение и распространение опыта использования современных психологопедагогических технологий в воспитательно-образовательном процессе вуза.
- организация и проведение анкетирования обучающихся и сотрудников вуза, анализ результатов, доведение информации до заинтересованных сторон.

6) Учебно-выставочный центр, способствующий формированию у студентов университета активной гражданской позиции в ходе организации работы кружков и клубов по патристическому воспитанию молодежи, проведения экскурсий, консультаций по поисковой работе и истории Великой Отечественной войны. В настоящее время УВЦ включает в себя 3 зала: зал боевой славы, зал научной и трудовой славы и зал культуры народов Нижнего Поволжья.

7) Научно-методический отдел, включающий научную библиотеку, отдел НИРС, учебный центр повышения профессионального мастерства, центр профессиональной иноязычной коммуникации

Организация и проведение воспитательной работы координируется Советом по воспитательной и социальной работе, проректором по воспитательной и социальной работе, тесно взаимодействуя с деканами, заместителями декана по воспитательной и социальной работе, заведующими кафедрами, старшими

кураторами, кураторами и старостами групп.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Совете по воспитательной и социальной работе согласно плану по воспитательной и социальной работе.

Таким образом, в университете созданы необходимые условия, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП специалитета

В соответствии с ГОС ВПО направления подготовки дипломированного специалиста 655700 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специализации 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию.

6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой (государственной итоговой) аттестации

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений поэтапным требованиям ООП специалитета, создан фонд оценочных средств, включающий:

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.
- 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.

6.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ООП специалитета

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

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

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного Министерством

образования и науки Российской Федерации, требований ГОС ВПО и рекомендаций ПООП по соответствующему направлению подготовки разработаны и утверждены Ученым советом факультета требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена.

Программа итоговой государственной аттестации представлена отдельным документом.

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

Система менеджмента качества ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ ориентирована на непрерывное совершенствование деятельности, установление взаимовыгодных отношений с потребителями, выявление и удовлетворение их требований к качеству оказываемых образовательных услуг. Система менеджмента качества разработана как средство реализации принятой Ученым советом университета «Политики в области качества образования», достижения целей в этой области и обеспечения уверенности в том, что качество предоставляемых услуг соответствует требованиям потребителей и нормативной документации.

Комплект документов системы менеджмента качества (СМК) определяет организационную структуру, процессы, процедуры и ресурсы для управления качеством образования в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001 с учетом особенностей, свойственных высшему учебному заведению.

Документы СМК взаимосвязаны между собой и обеспечивают:

- установление и совершенствование политики и целей в области качества и методов их реализации;
- установление текущих и будущих требований потребителей и требований по постоянному улучшению качества образования;
- четкое регламентирование требований, положений и процедур СМК, включая распределение прав, обязанностей и ответственности должностных лиц, структурных подразделений и исполнителей за обеспечение качества, управление качеством, а также организацию их взаимодействия с поставщиками и потребителями;
- описание процедур по обеспечению качества, управлению качеством и улучшению качества;
- определение критериев оценки деятельности университета и конкретных исполнителей по вопросам качества и отражение информации о результатах этой деятельности;
- установление потребностей в необходимых ресурсах, включая персонал и его подготовку;
- возможность объективной оценки результативности СМК потребителем и проверяющей организацией.

Документация СМК включает документы внутреннего и внешнего происхождения.

К документам внешнего происхождения относятся - законы, постановления, государственные стандарты образования, отраслевые правила, рекомендации,

справочники, классификаторы, документированная информация о конкретных требованиях потребителей и других заинтересованных сторон.

К документам внутреннего происхождения, разработанным ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ, относятся:

- Политика в области качества;
- Руководство по качеству;
- Положения о структурных подразделениях, должностные инструкции

сотрудников;

- Нормативно-правовые документы, регламентирующие:

а) учебную работу:

- Положение о текущем контроле успеваемости студентов;
- Положение о курсовых экзаменах и зачётах;
- Положение о курсовых проектах (работах);
- Положение об итоговой государственной аттестации;
- Положение о подготовке выпускной квалификационной работы;
- Положение о практике студентов;
- Положение о балльно-рейтинговой системе оценивания
- Положение о самостоятельной работе студентов.

б) воспитательную работу

- Положение о правилах внутреннего распорядка для обучающихся.