

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 09.11.2021 13:04:30
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Соловьев
_____ Д.А. Соловьев
« 25 » _____ 2021



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 379

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Саратов 2021

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021г.).

Разработчики:

	Должность	Фамилия И.О.
	Директор Финансово-технологического колледжа	Митрофанова Г.Н.
	Зам. директора колледжа по учебно-методической работе	Варламова Н.Е.
	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе	Костюшина Н.П.
	Заместитель директора по производственному обучению и взаимодействию с предприятиями	Фартуков С.В.
	Преподаватель Финансово-технологического колледжа, председатель комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей	Зацаринин АА.
	Преподаватель Финансово-технологического колледжа	Кучнова О. А

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) согласована с:
ООО «Комбинат детского питания» г. Саратова (акт согласования)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Сроки получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды деятельности

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ППССЗ

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программы практики
- 4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Оценка качества освоения ППССЗ

- 5.1. Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Базы практики

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

- 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
- 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** реализуется Финансово-технологическим колледжем (далее – колледж) ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – Университет) на базе основного общего образования по очной форме обучения.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 378.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Университета и колледжа.

Возможна сетевая форма реализации ППССЗ с использованием ресурсов нескольких образовательных или иных организаций, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

С целью обеспечения конституционных прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на получение общедоступного качественного образования по ППССЗ для включения в традиционно организованный образовательный процесс колледж использует специальные педагогические технологии, создаёт адаптивную среду и материально-технические условия для беспрепятственного доступа.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья колледж самостоятельно устанавливает особый порядок реализации ППССЗ.

В колледже предусмотрена возможность применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Приём на обучение по ППССЗ является общедоступным.

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется в объёме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативная основа разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов:

– Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 378);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. n 602н об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"

– Методические рекомендации по организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 № 05-772.

– Устав ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;

– Локальные акты Университета и колледжа.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития обучающихся и имеет целью

подготовку специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, в соответствии с потребностями общества и государства, на основе требований ФГОС СПО.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- приемка и первичная обработка молочного сырья.
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением 4 разряда.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

1.3.2. Сроки получения СПО

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочной продукции базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения *
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются

- а) для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год,
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели для обучающихся на базе основного общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	123
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	4
Производственная практика (преддипломная)	7
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	34
Каникулы	199
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ

Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ППССЗ по специальности (вариативная часть).

При разработке ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ.

Структура и содержание общеобразовательного цикла ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования определены с учётом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования «естественнонаучный».

При формировании ППССЗ колледж использовал объём времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объём времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессий рабочего колледж определил профессию: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением 4 разряда.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа и университета, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Для обеспечения мобильности обучающимся предоставлена возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы, в том числе путем выбора дисциплин/курсов вариативной части программы. Обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных организациях), что освобождает от необходимости их повторного освоения.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий: выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ на базе материалов реальных организаций, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении программы подготовки специалистов среднего звена в части развития общих компетенций

студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных секций и творческих объединений.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ППССЗ и (или) отчисленным из колледжа, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

1.3.5. Требования к абитуриентам

К освоению ППССЗ допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования. Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов востребованы на предприятиях различных форм собственности в качестве организаторов технологических процессов производства молока и молочных продуктов. Выпускник может осуществлять свою деятельность по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, подготовлен: к освоению ООП ВО, в том числе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический и прикладной бакалавриат), группа направления «Промышленная экология и биотехнологии»

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- обучающиеся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырьё, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства молока и молочных продуктов;
- готовая молочная продукция;

- рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка и первичная обработка молочного сырья.
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
 - Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
 - Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
 - Организация работы структурного подразделения.
 - Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением четвёртого разряда.

3. Требования к результатам освоения ППСЗ

3.1. Общие компетенции

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

Код	Наименование результата обучения
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 (подчинённых), 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.

3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности с учётом задач вариативной части ППСЗ:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1. Приемка и первичная обработка	ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку
	ПК 1.2.	Контролировать качество сырья

молочного сыря	ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сыря в соответствии с его качеством
ВД 2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски
	ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства п роцессы производства цельномолочных продуктов
	ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.7 В	Контролировать требования к сырию при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.
ВД 3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
	ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла
	ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты
	ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты
	ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
	ПК 3.6 В	Контролировать соблюдение требований к сырию при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.
ВД 4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
	ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента
	ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра
	ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
	ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
ВД 5. Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

По инициативе работодателя ППСЗ внесены изменения в требования к подготовке по специальности в форме вариативных профессиональных компетенций, освоение которых планируется за счет часов вариативной части:

ПК 2.7 Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.

ПК 3.6 Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умеет ориентироваться в общих профессиональных проблемах, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа. Знает перспективу своего профессионального развития, содержание организационно-правовой базы профессиональной направленности. Владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умеет эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знает сущность производственной организации, основные принципы её построения. Владеет навыками создания и организации предприятий
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умеет системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения, прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знает законодательную базу, потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей. Владеет практическим навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности, оценивать степень опасности и угроз в отношении информации. Знает различные способы решения профессиональных задач. Владеет навыками соблюдения требований информационной безопасности.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации, работать с современными средствами оргтехники. Знает основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, поиска в сети Интернет. Владеет навыками использования компьютера как средства управления информацией.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умеет работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знает типы личности людей, основы формирования коллектива, производственную этику. Владеет навыками руководства подразделением предприятия.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды	Умеет использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения Знает методы планирования и организации работы подразделения

	(подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Знает пути повышения самообразования и профессиональной квалификации. Владеет навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умеет своевременно перестроиться при смене технологий, адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знает способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку	Иметь практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молока; распределения поступившего сырья на переработку; первичной обработки сырья; контроля качества; вариативная часть практического опыта: проведения материального баланса в молочной промышленности; расчета и подбора оборудования для очистки молока от механических примесей; расчета и подбора оборудования для сепарирования молока; расчета и подбора оборудования для гомогенизации молока; расчета и подбора оборудования для тепловой обработки молока; уметь: отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока; анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока; осуществлять контроль приемки сырья; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам; учитывать количество поступающего сырья; выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством; контролировать отгрузку молока в цеха переработки; контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока; оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья	
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	

		<p>контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;</p> <p>вариативная часть умений:</p> <p>определять содержание жира в молоке различными методами;</p> <p>определять содержание общего белка в молоке на рефрактометре ИРФ-464;</p> <p>определять белки молока расчетным методом;</p> <p>проводить качественные реакции на лактозу;</p> <p>определять активную каталазу;</p> <p>определять буферную ёмкость;</p> <p>знать:</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве;</p> <p>физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;</p> <p>микробиологические и биохимические показатели молока;</p> <p>изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;</p> <p>требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;</p> <p>ход приемки сырья;</p> <p>режимы первичной переработки молочного сырья;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке молока.</p> <p>вариативная часть знаний:</p> <p>характеристику молока как продукта питания;</p> <p>санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах;</p> <p>состав и свойства молока;</p> <p>отличительные особенности бактофуговирования молока в сравнении с центробежной очисткой молока от механических примесей;</p> <p>оборудование для очистки молока от механических примесей;</p> <p>отличительные особенности сепаратора-молокоочистителя от сепаратора-сливкоотделителя;</p> <p>оборудование для охлаждения молока;</p> <p>сепараторы. Их классификация. Принцип работы;</p> <p>оборудование для гомогенизации молока;</p> <p>моющие и дезинфицирующие средства, применяемые в молочной промышленности;</p> <p>санитарную обработку технологического оборудования и тары;</p> <p>факторы, влияющие на степень и качество загрязнений технологического оборудования.</p>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	<p>иметь практический опыт:</p> <p>контроля качества сырья и продукции;</p> <p>выбора технологической карты производства;</p> <p>изготовления производственных заквасок и растворов;</p> <p>выполнения основных технологических расчетов;</p> <p>ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p>
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски	<p>вариативная часть практического опыта:</p> <p>проведения продуктовых расчетов пастеризованного молока и сливок;</p>
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	<p>расчета и подбора оборудования для производства пастеризованного молока и сливок;</p>
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского	<p>проведения продуктовых расчетов кисломолочных напитков;</p> <p>проведения продуктовых расчетов сметаны;</p> <p>расчета и подбора оборудования для производства кисломолочных напитков;</p>

	питания	
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	проведения продуктовых расчетов творога и творожных изделий; расчета и подбора оборудования для производства творога и творожных изделий; осуществления контроля за технологическим процессом производства творога и творожных изделий; составления аппаратурно-технологических схем производства мороженого в аппаратурном оформлении; расчета рецептур при производстве мороженого; расчета и подбора оборудования для производства мороженого; составления аппаратурно-технологических схем производства сухих продуктов детского питания в аппаратурном оформлении; осуществления контроля за технологическим процессом производства сухих продуктов детского питания.
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
ПК 2.7	Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента для производства творога; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; контролировать санитарное состояние оборудования участка; <p>вариативная часть умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> вырабатывать пастеризованное молоко различных видов; осуществлять контроль качества пастеризованного молока (органолептических показателей, массовой доли жира, кислотности, плотности); вырабатывать кисломолочные напитки; вырабатывать творог; проводить анализ качества мороженого; определять содержание жира в сухих продуктах детского питания; определять кислотность сухих продуктов детского питания; определять массовую долю влаги и сухих веществ в сухих продуктах детского питания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких

		<p>продуктов детского питания; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. вариативная часть знаний: специализацию и кооперирование: городские молочные заводы; технологию различных видов питьевого молока; оборудование для расфасовки и упаковки молока; пороки пастеризованного молока и сливок; бактериальные закваски, их получение, роль и назначение заквасок в производстве; пороки кисломолочных напитков и сметаны; оборудование для производства кисломолочных продуктов; пороки творога и творожных изделий; оборудование для производства творога; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки творога; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки творожных изделий; специализацию и кооперирование: цеха и фабрики по производству мороженого; виды мороженого и их характеристику; технологию производства мороженого; оборудование для производства мороженого; технологическую схему производства мороженого в аппаратном оформлении; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки мороженого; потребности детей различных возрастных групп в основных пищевых ингредиентах; особенности состава и свойств женского молока; основные направления в развитии производства продуктов питания для детей; характеристику детских молочных продуктов, сырья и компонентов; требования к молочно-товарным фермам, условиям получения, первичной обработке и транспортировке молока для производства детских продуктов; виды и характеристику сухих молочных продуктов для детей, особенности производства; получение сухой молочной основы, подготовку добавок, дозирование, вакуумирование, азотирование, фасовку, схемы производства; характеристику лечебных молочных продуктов для детей; медико-биологические требования к качеству продуктов энтерального питания; продукты сублимационной сушки для детей; требования к технологическим режимам при производстве детских молочных продуктов; основные изменения составных частей молока при пастеризации, гомогенизации, эмульгировании, сгущении и сушке.</p>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке	<p>иметь практический опыт: анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; выполнения основных технологических расчетов;</p>

	различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	ведения процессов выработки масла и напитков из пахты; вариативная часть практического опыта;
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла	ведения документации установленного образца выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок для производства кисломолочных продуктов из пахты; участия в оценке качества сливочного масла и напитков из пахты и обезжиренного молока;
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты	расчета и подбора оборудования для приемки сливок; расчета и подбора оборудования для производства масла различными способами;
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты	составления технологических схем производства продуктов из обезжиренного молока в аппаратурном оформлении; осуществления контроля за технологическим процессом производства
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	продуктов из обезжиренного молока; уметь: учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
ПК 3.6	Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.	вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; обеспечивать условия хранения масла в камерах; анализировать причины брака готовой продукции; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря у вариативная часть умений: <input type="checkbox"/> рассчитывать, подготавливать и вводить компоненты требуемой дозировки для производства аналогов сливочного масла и масла с наполнителями и напитков из пахты; оценивать качество готового продукта; <input type="checkbox"/> изготавливать производственные закваски для производства кисломолочных продуктов из пахты; контролировать приготовление бактериальных заквасок; проводить органолептическую оценку масла; определять кислотность сливочного масла; определять массовую долю влаги в сливочном масле; оценивать консистенцию масла пробой на срез; определять термоустойчивость масла; определять дисперсность плазмы в масле; выработать продукты из обезжиренного молока; <input type="checkbox"/> выработать продукты из пахты; определять массовую долю жира в молочных консервах; <input type="checkbox"/> определять титруемую кислотность в молочных консервах; <input type="checkbox"/> определять индекс растворимости в молочных консервах; частька; знать: требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты; технологические процессы производства масла и напитков из пахты; требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; причины возникновения брака и способы их устранения; назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;

		<p>правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании</p> <p>вариативная часть знаний:</p> <p>ассортимент сливочного масла и его аналогов;</p> <p>преимущества и недостатки различных методов получения сливочного масла;</p> <p>состав и свойства обезжиренного молока. Требования к сырью при выработке продуктов из обезжиренного молока;</p> <p>требования действующих стандартов и технические условия на продукты из обезжиренного молока;</p> <p>технологии производства продуктов из обезжиренного молока;</p> <p>требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки продуктов из обезжиренного молока;</p> <p>основы и принципы консервирования;</p> <p>ассортимент молочных консервов;</p> <p>требования к сырью для производства молочных консервов;</p> <p>общие технологические процессы при производстве молочных консервов;</p> <p>способы внесения сахарного сиропа при производстве сгущенного молока с сахаром;</p> <p>технологии производства сгущенного молока с сахаром;</p> <p>технологии сгущенных консервов с наполнителями;</p> <p>пороки сгущенных молочных консервов;</p> <p>теоретические основы сушки молока;</p> <p>способы сушки молочных консервов;</p> <p>технологии производства сухих молочных продуктов;</p> <p>□назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования для производства молочных консервов. Правила безопасного обслуживания.</p>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>контроля качества сырья и продукции;</p> <p>выбора технологической карты производства;</p> <p>изготовления производственных заквасок и растворов;</p> <p>выполнения основных технологических расчетов;</p> <p>ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;</p>
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента	<p>участия в оценке качества сыров;</p> <p>вариативная часть практического опыта:</p> <p>эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству сыров и продуктов из молочной сыворотки;</p>
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра	<p>ведения документации установленного образца;</p>
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	<p>расчета и подбора оборудования для приемки молока;</p> <p>расчета и подбора оборудования для тепловой обработки молока;</p> <p>расчета и подбора оборудования для производства сычужных сыров;</p> <p>расчета и подбора оборудования для производства плавленых сыров;</p>
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	<p>расчета и подбора оборудования для производства различных продуктов из сыворотки;</p>
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	<p>уметь:</p> <p>учитывать поступающее сырье;</p> <p>сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;</p> <p>изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;</p> <p>контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;</p> <p>проверять готовность стустка и сырного зерна;</p> <p>проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;</p> <p>учитывать количество выработанного сыра и передавать его в</p>

		<p>солильное отделение;</p> <p>учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;</p> <p>анализировать причины брака готовой продукции;</p> <p>разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</p> <p>обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;</p> <p>контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;</p> <p>контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;</p> <p>вариативная часть умений:</p> <p>организовывать и контролировать все стадии технологического производства сыров и продуктов из молочной сыворотки;</p> <p>выявлять и определять брак продукции и устранять причины брака;</p> <p>разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p> <p>устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;</p> <p>обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;</p> <p>готовить продукцию к реализации;</p> <p>знать:</p> <p>требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;</p> <p>методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;</p> <p>технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;</p> <p>требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;</p> <p>причины возникновения брака и способы их устранения;</p> <p>назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;</p> <p>режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.</p> <p>вариативная часть знаний:</p> <p>охраны труда и правила техники безопасности при производстве сыров и продуктов из молочной сыворотки;</p> <p>ассортимент сыров и сырных продуктов;</p> <p>изменения жира в процессе созревания сыров;</p> <p>изменение лактозы в процессе созревания сыров.</p>
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p>вариативная часть практического опыта:</p> <p>анализа информации о работе структурного подразделения предприятия;</p> <p>уметь:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести таблицу учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p>оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>вариативная часть умений:</p> <p>обрабатывать экономическую информацию в процессе работы структурного подразделения предприятия;</p> <p>измерять и анализировать влияние факторов на результаты работы структурного подразделения;</p> <p>анализировать хозяйственную деятельность структурного подразделения предприятия;</p> <p>рассчитывать и анализировать показатели, характеризующие работу структурного подразделения организации.</p> <p>знать:</p>
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

		<p>методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>		

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

В рабочем учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объёмы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объём каникул по годам обучения.

Максимальный объём учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предусматривает изучение следующих учебных циклов профессиональной подготовки:

общеобразовательного- ОУД;

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ базовой подготовки состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части (30 % учебного времени).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

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 практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется по учебным дисциплинам и профессиональным модулям на основании акта согласования с работодателем.

Вариативная часть учебного плана в размере 1350 часов по учебным циклам распределена следующим образом:

Индекс	Название цикла	Базовая часть (час.)	Вариативная часть (час.)
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	648	72
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	336	0
П	Профессиональный цикл, в т.ч.	2202	1278
	Общепрофессиональные дисциплины	840	182
	Профессиональные модули	1362	1096
	ВСЕГО	3186	1350

Колледж ввёл за счёт вариативной части образовательной программы учебные дисциплины: ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи (72 час.) для повышения уровня подготовки обучающихся в этом направлении; ОП.13 Основы предпринимательской деятельности (70 час.) в соответствии с потребностями Саратовской области в развитии малого и среднего предпринимательства.

Остальные часы вариативной части распределены на усиление и расширение содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей с учётом требований работодателей.

Углубленные и расширенные умения, знания и практический опыт были учтены при разработке рабочих программ по дисциплинам/модулям/практике и фондов оценочных средств.

В рамках реализации ПМ.06 студенты осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (4 разряда).

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на его изучение:

- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания,
- ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной

работы (дипломной работы).

Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СГАУ".

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится экзамен (квалификационный).

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Форма проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.

Организация учебного процесса и режим занятий в колледже: установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план ППССЗ утверждается ректором университета.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях предметных цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин по учебному плану на базе основного общего образования
1	2
ОУД	Общие дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ПД.01	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД. 08	Информатика
ОУД.09	Родная литература
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ДД	Дополнительные дисциплины
ДД.01	Введение в специальность
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История

ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья.
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения.
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.5. Программы практики

Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) входят в структуру рабочей программы профессионального модуля.

Программа проведения производственной (преддипломной) практики разрабатывается колледжем совместно с организациями, участвующими в проведении практики.

Порядок проведения практики и документооборот разработаны в соответствии с локальным актом «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Рабочие программы практики имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Индекс профессиональных модулей, видов практики в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей, видов практики
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)

4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Календарный план воспитательной работы это документ, указывающий содержательные ориентиры воспитательной деятельности, определяющий ее порядок, объем, временные границы. План упорядочивает педагогическую деятельность, обеспечивает выполнение таких требований к педагогическому процессу, как планомерность и систематичность, управляемость и преемственность его результатов. План предусматривает создание условий для выбора

обучающимися различных видов, форм деятельности, определению своей позиции в планируемой работе. Данный документ содержит в себе характеристики проводимых мероприятий, их содержательное, смысловое обоснование, а также сведения об участниках мероприятий.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится в форме лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ, самостоятельной работы, индивидуального устного и письменного опроса, тестирования и т.д.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (в т. ч комплексный);
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (в т. ч комплексный);;
- квалификационный экзамен по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике (в т. ч комплексный);;
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Подготовка и защита ВКР способствуют систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям

и закреплению знаний выпускник по специальности при решении разрабатываемых в ВКР конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Темы ВКР определены Колледжем и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, имеют практико-ориентированный характер.

Перечень тем выпускных квалификационных работ разработан преподавателями Колледжа, обсуждён на заседании профильной (предметной) цикловой комиссии согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей (на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС по программам СПО ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» обеспечивает процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) для оценки степени и уровня освоения обучающимся образовательной программы по специальности.

На основании приказа ректора Университета для проведения государственной итоговой аттестации по ППСЗ специальности формируется государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности требованиями ФГОС СПО, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации по специальности и учебно-методической документацией, разработанной в колледже на основе ФГОС СПО и с учетом требований профессиональных стандартов.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью ГИА, включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой ППСЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний были доведены до сведения студентов своевременно, за 6 месяцев до начала ГИА. На основании приказа ректора СГАУ для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель, закреплена тема ВКР. Студенты обеспечиваются методическими рекомендациями по написанию ВКР, проводятся групповые консультации, на которых рассматривается круг вопросов, входящих в содержание программы ГИА.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца заверяется печатью Университета.

Выпускники, не прошедшие ГИА, допускаются к ней повторно не ранее следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение учебных занятий, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрях-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечена соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам/модулям, практике и ГИА.

Колледж выполняет требование ФГОС СПО ежегодно обновлять ППССЗ (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии), разрабатывать рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмов управления ею, разрабатывать методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разрабатывать методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, создание учебников и учебных пособий, в т. ч. электронных учебных пособий, разрабатывать методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, создавать фонды оценочных средств, материалы государственной итоговой аттестации (ГИА).

Информационное обеспечение

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам «ZNANIUM.COM», «eLibrary.ru», ЭБС «ЛАНЬ», ЭБС «BOOK.ru», ЭБС ИЦ «Академия», пользуется доступом к электронно-библиотечной системе СГАУ с использованием логина и пароля, имеют доступ к СПС «КонсультантПлюс» и «Гарант» и др..

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

Кабинеты: литературы, русского языка и культуры речи, математики, естественнонаучных дисциплин;

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии молока и молочных продуктов;

технологического оборудования молочного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов 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 колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Функционирование информационно-образовательной среды колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

- техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории,

- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей,

- компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа, профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.4. Базы практики

ООО «Саратов-Холод_Плюс»

ОАО "Молочный комбинат «Саратовский»"

ООО «МолАгроТорг»

ООО «Комбинат детского питания»

ИП Ермолаева В.С.

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- фонд оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;

- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся.

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Для реализации программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование родителей)
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (1 раз в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе,

организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы: информационные, тематические.

Формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов.

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведятся тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста», «Готовимся к приему на работу», «Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника" и т.п..

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
- консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
- психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
- инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
- анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
- культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов. Ежегодно обучающиеся проходят социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление немедицинского

потребления наркотических средств и психотропных веществ, медицинские профилактические осмотры.

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального
образования, программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

2020-2021 учебный год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 2 от 19.10.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 2 от 21.10.2020г.)

Содержание изменения

Включить в ППССЗ п.4.6 «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы». Основание: Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59771), Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730, Положение о порядке разработки и обновления основной образовательной программы среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730.

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального
образования, программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки 2021

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, календарный план воспитательной работы, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, рабочая программа воспитания, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Включено в ППССЗ в п.4.6. «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы».

Исключено в Разделе 6. Требования к условиям реализации ППССЗ в п.6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в перечне кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений «Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий» и «Стрелковый тир».

Заменено:

-в Разделе 1 Общие положения, п.1.4 Нормативные основания для разработки образовательной программы: Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» на Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся».

Наименование Раздела 8 изложить в следующей редакции: «Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся».

Основание: Приказ Министерства просвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова