

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a71b28734c02581886598

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Краснокутский зооветеринарный техникум-филиал
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

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

Утверждаю

Ректор

Кузнецов Николай Иванович

28.08.2017

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован
Министерством юстиции Российской Федерации 18 июня 2014 года.
Регистрационный номер № 32771

Квалификация базовой подготовки
Техник-технолог

Форма обучения
заочная

Красный Кут 2017г.

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.

Разработчики:

Бударина Н.Н., зам. директора по учебной работе

Варапаева А.Н. преподаватель специальных дисциплин

Жанситова М.Г., преподаватель специальных дисциплин

Программа подготовки специалистов среднего звена согласована с представителем работодателей:

Корниенко О.Н. главный технолог ООО «Молоко Поволжья»

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. Срок освоения ППССЗ
 - 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 профессиональной деятельности
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности
3. **Требования к результатам освоения ППССЗ**
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 3.3. Результаты освоения ППССЗ
 - 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 4.1. Базисный учебный план
 - 4.2. Календарный учебный график
 - 4.3. Учебный план
 - 4.4. Рабочие программы дисциплин
 - 4.5. Рабочие программы профессиональных модулей
 - 4.6. Программа производственной практики (преддипломной)
5. **Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**
 - 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и

- общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
- 6. **Ресурсное обеспечение ППССЗ**
 - 6.1. Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
 - 6.4. Условия реализации профессионального модуля "Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов"
 - 6.5. 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 техникума, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов реализуется Краснокутским зооветеринарным техникумом - филиалом ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования по заочной форме обучения.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом 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 обновляется с учётом запросов работодателей, особенностей региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

При реализации ППССЗ техникум имеет право применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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».

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №378);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями и дополнениями)»;

- Устав ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;

- Положение о предоставлении мер социальной поддержки в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;

- Положение о восстановлении и переводе в число студентов ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ;

- Порядок индивидуального учета результатов освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена и хранения в архивах информации об этих результатах;

- Положение о Совете по профилактике правонарушений;

- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;

- Порядок формирования программы подготовки специалистов среднего звена;

- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения по программам подготовки специалистов среднего звена;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам подготовки специалистов среднего звена;

- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;

- Положение о содействии в трудоустройстве выпускников;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена;

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;

- Правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка будет профессионально готов к следующим видам деятельности по приемке и первичной обработке молочного сырья, производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты, различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки, молочных консервов и сухих детских молочных продуктов, организации работы структурного подразделения, выполнение работ по профессии рабочего 10786 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов питания».

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

Техникум обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка 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
среднее общее образование		2 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной форме обучения:

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

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 на базе среднего общего образования, срок обучения на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	112
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	4
Производственная практика (преддипломная)	7
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	34
Каникулы	
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка определена её специфика с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы 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, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ техникум 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, базовая подготовка для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессий рабочего техникум определил профессию 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

Техникум 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 техникума, либо в организациях на основе договоров между организацией и техникума, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе ОАО «Маслодельный завод «Питерский», «Маслосырбаза «Энгельская» Саратовской области, «Любимый город» г. Камышина.

Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Приём на обучение по ППССЗ за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

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 профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка позволяет техникам-технологам работать в на предприятиях перерабатывающей промышленности : «Маслосырбаза «Энгельсская», ОАО Маслодельный завод «Питерский» Саратовской области, ООО «Любимый город» Волгоградская область.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППСЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка, подготовлен:

- к освоению ООП ВО, в том числе по специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

• 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Краснокутского зооветеринарного техникума – филиала ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- 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:
сырье, основные и вспомогательные материалы 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 профессиональной 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 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Основными задачами и видами деятельности выпускника являются контроль качества сырья и готовой продукции, контроль технологических процессов выработки продукции, расчет рецептур, составление технологических карт, разработка и введение в производство новых видов продукции, контроль расходов сырья и сопутствующих материалов, обучение персонала, проведение инструктажа по ТБ и санитарным нормам, контроль за санитарным состоянием цехов, составление

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

Код ОК	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку
	ПК 1.2.	Контролировать качество сырья
	ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
	ПК 2.3.	Вести технологические процессы 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.
Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью 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.
Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и 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.
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
Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.	ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
	ПК 6.2	Вести технологические процессы производства молочных консервов
	ПК 6.3	Вести технологические процессы производства сухих детских молочных продуктов.
	ПК 6.4	Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
	ПК 6.5	Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских	ПК 7.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов
	ПК 7.2	Вести технологические процессы производства

молочных продуктов		кисломолочных и детских молочных продуктов.
	ПК 7.3	Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

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.	Демонстрация интереса к будущей профессии Активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (кружках, конференциях, неделях специальности).
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение форм и методов выполнения профессиональных задач. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности 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.	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников информации, включая электронные.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и

		мультимедийных объектов. Знание основных методов и средств обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знание основ организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственной этики, способов письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умение системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знание путей повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Использование передовых технологий и планирование применения их в своей профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Принимать молочное сырьё на переработку.	Иметь практический опыт: -приёмки и определения качественных показателей поступающего молока; -распределения поступившего сырья на переработку; уметь: - отбирать пробы молока;

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать пробы к анализу; - учитывать количество поступающего сырья; - рассчитывать и подбирать оборудование для качественного учёта молока и молочных продуктов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о молочном скотоводстве; -ход приёмки сырья; -формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учёта молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 приёмки сырья; - давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам; - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приёмки и подготовки сырья; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; -микробиологические и биохимические показатели молока; -изменения химического состава и

		<p>свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;</p> <p>-требования к качеству молока, действующие стандарты на изготавливаемое молоко;</p>
ПК 1.3	<p>Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичной обработки сырья; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 расчёты по сепарированию и нормализации молока; -рассчитывать и подбирать ёмкости 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 учёта молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; -контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы первичной переработки молочного сырья; - принцип действия оборудования по первичной обработке молока
ПК 2.1.	<p>Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья ; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); -распределять сырьё по видам производства в зависимости от его качества; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, продуктов

		из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовления производственных заквасок и растворов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать закваски для производства продукции; -контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; -готовить растворы сычужного фермента для производства творога; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбора технологической карты производства; -выполнения основных технологических расчетов; -ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной технологической документацией; -контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; -анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы

		<p>производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <p>-требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</p> <p>-причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;</p>
ПК 2.4.	<p>Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <p>Уметь:</p> <p>- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока;</p> <p>Знать:</p> <p>-ассортимент цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <p>-требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</p> <p>- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p>
ПК 2.5	<p>Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- контроля качества продукции;</p> <p>Уметь:</p> <p>-контролировать маркировку затаренной продукции и её отгрузку;</p> <p>- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;</p> <p>- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</p> <p>Знать:</p> <p>- требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</p>

		- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -контролировать санитарное состояние оборудованного участка; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; -сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения основных технологических расчетов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<p>-контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</p> <p>- анализировать причины брака готовой продукции;</p> <p>-разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</p> <p>Знать:</p> <p>- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;</p>
ПК 3.3.	<p>Вести технологические процессы производства напитков из пахты.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;</p> <p>Уметь:</p> <p>-контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;</p> <p>-контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;</p> <p>-анализировать причины брака готовой продукции;</p> <p>-разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;</p> <p>Знать:</p> <p>- причины возникновения брака и способы их устранения;</p>
ПК 3.4.	<p>Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.</p>	<p>Уметь:</p> <p>- обеспечивать условия хранения масла в камерах;</p> <p>Знать:</p> <p>- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;</p> <p>- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты</p>
ПК3.5.	<p>Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p>	<p>Уметь:</p> <p>-обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;</p> <p>-контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты</p> <p>контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;</p> <p>Знать:</p> <p>- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства масла и напитков из пахты;</p>

		правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и продукции; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего сырья; - сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовления производственных заквасок и растворов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; - контролировать процесс приготовления бактериальных заквасок, раствора сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; - проверять готовность сгустка и сырного зерна; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора технологической карты производства; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; - учитывать количество вырабатываемого сыра и передавать его в соляное отделение; - учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;

ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Иметь практический опыт: -выполнения основных технологических расчетов; -ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; Знать: - технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Иметь практический опыт: участия в оценке качества сыров; Уметь: -анализировать причины брака готовой продукции; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; Знать: - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; -причины возникновения брака и способы их устранения;
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Уметь: -обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; -контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря; Знать: -назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; -режимы мойки оборудования, форм, инвентаря; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения; Уметь: -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации Знать: -методику расчета выхода продукции; -методику расчета заработной платы; -структуру издержек производства и

		пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей;
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Уметь: - организовывать работу коллектива исполнителей
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Иметь практический опыт: -принятия управленческих решений
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Иметь практический опыт: -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации Знать: -основные приемы организации рабы исполнителей
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Уметь: -рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией Знать: -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -формы документов, порядок их заполнения
ПК 6.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.	Иметь практический опыт: - контроля качества сырья и продукции Уметь: -учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья; -распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; Знать: -требования к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -ассортимент молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
ПК 6.2.	Вести технологические процессы производства молочных консервов.	Иметь практический опыт: -выбора технологической карты производства; -выполнения основных технологических расчетов Уметь: - вести технологический процесс

		<p>производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;
ПК 6.3.	<p>Вести технологические процессы производства сухих детских молочных продуктов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения процессов выработки молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной технологической документацией;
ПК 6.4.	<p>Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
ПК 6.5.	<p>Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; - контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 7.1	<p>Контролировать соблюдение требований к сырью</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья продукции - выбора технологической карты

	при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов	производства - изготовления и производства заквасок и растворов выработке кисломолочных и детских молочных продуктов Уметь:
ПК 7.2	Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной технологической документацией; Знать:
ПК 7.3	Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании

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

4.1. Базисный учебный план

В базисном учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, формы контроля, учебная нагрузка обучающихся, её распределение по курсам обучения.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ППСЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

4.3. Учебный план

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

Учебный план определяет следующие характеристики ППСЗ по специальности:

- объемные 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);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем 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, базовая подготовка предусматривает изучение следующих учебных циклов:

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 состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой 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 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. Формирование вариативной части в объеме 1350 часов максимальной нагрузки (ОГСЭ. – 132 часа, ЕН -60 часов, профессиональный цикл П 1158: ОП. – 456 часов, ПМ. – 702 часа) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

ОГСЭ 132 часа:

- Основы социологии и политологии - 48 ч
- Русский язык и культура речи - 84 ч

Математический и общий естественнонаучный цикл 60 часов:

Химия – 60 часов

Профессиональный цикл

ОП – 456 часов:

Инженерная графика – 48 ч

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 69 ч

Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов – 66 ч

Автоматизация технологических процессов – 27 ч

Информационные технологии в профессиональной деятельности – 42 ч

Метрология и стандартизация – 15 ч

Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 39 ч

Процессы и аппараты – 150 ч

ПМ – 702 час

ПМ 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья - 45ч

ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 69 ч

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты – 48 ч

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки – 81 ч

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 99 ч

ПМ.06 Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов – 336 ч

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» - 24 ч

В рамках реализации ПМ.07 студенты осваивают профессию рабочего 10786 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение:

- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены техникумом в соответствующем локальном акте.

Студенты заочной формы обучения учебную и производственную практику проходят самостоятельно.

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

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

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом техникума к использованию в учебном процессе и утверждены директором техникума.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	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	Процессы и аппараты
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом техникума к использованию в учебном процессе, утверждены директором техникума.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
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	Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего

4.7. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочих программ профессиональных модулей. Документооборот по проведению производственной практики разработан в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

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

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

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;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.

- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные техникумом 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 максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникум в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

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

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний и умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются техникумом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Оформление выпускных квалификационных работ ведется в соответствии с методическими указаниями по их оформлению.

5.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации выпускников

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

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.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в техникуме ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка 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 уроков, занятия в «Школе молодого педагога», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-

практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% преподавателей техникума прошли курсы повышения квалификации по программе «Активные методы обучения по реализации ОПОП СПО», «Первая помощь».

**Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс
по ППССЗ СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки по документу об образовании, квалификация по диплому)	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
						всего	в том числе педагогический			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл										
	ОГСЭ.01	Основы философии	Бударина Надежда Николаевна	БГПИ, 1992г., преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист по дошкольному воспитанию; ГАОУ ДПО «СарИПКиПРО», специальность «Учитель истории и обществознания	высшая квалификационная категория	31	31	2016	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник

				» 2014г.						
	ОГСЭ.02	История	Бударина Надежда Николаевна	БГПИ, 1992г., преподаватель дошкольной педагогике и психологии, методист по дошкольному воспитанию; ГАОУ ДПО «СарИПКиПРО» , специальность «Учитель истории и обществознания » 2014г.	высшая квалификационная категория	31	31	2016	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	штатный работник
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	Шмадченко Марина Абдрахимов на, преподавате ль	Саратовский ордена Почета государственный педагогический институт им. К.А. Федина, 1994 г., учитель английского и немецкого языка	высшая категория	23	23	2016	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	штатный работник
	ОГСЭ.04	Физическая культура	Чихляев Сергей Анатольевич , преподавате ль	Саратовский государственный педагогический институт имени К.А. Федина, 1999г., учитель физической	высшая квалификационная категория	25	24	2017	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	Штатный работник

				культуры						
	ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	Бударина Надежда Николаевна	БГПИ, 1992г., преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист по дошкольному воспитанию; ГАОУ ДПО «СарИПКиПРО», специальность «Учитель истории и обществознания» 2014г.	высшая квалификационная категория	31	31	2016	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник
	ОГСЭ.06.	Русский язык и культура речи	Кусайло Ольга Александровна, преподаватель	ГОУ ВПО «Саратовский государственный университет им. Н.Г. Чернышевского», 2007г., учитель русского языка и литературы	Первая категория	24	24	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник
Математический и общий естественнонаучный цикл										
	ЕН.01	Математика	Фетисова Ксения Вячеславовна,	ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-	Первая категория	8	5	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский	штатный работник

			преподаватель	экономический университет», экономика и управление на предприятии (торговли), экономист-менеджер, 2013; ЭТИ (филиала) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2014г.					й ГАУ	
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Ерофеева Людмила Сергеевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2009г., учёный агроном-эколог; Энгельский технологический институт (филиал) СГТУ имени	Первая категории	4	4	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник

				Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в общеобразовательных учреждениях», 2014г.						
	ЕН.03	Химия	Ерофеева Людмила Сергеевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2009г., учёный агроном-эколог; Энгельский технологический институт (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в общеобразовательных учреждениях», 2014г.	Первая категории	4	4	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины								

	ОП.01	Инженерная графика	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2015	высшая категория	22	15	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник
	ОП.02	Техническая механика	Фетисова Ксения Вячеславовна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», экономика и управление на предприятии (торговли), экономист-менеджер, 2013; ЭТИ (филиала) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по	Первая категория	8	5	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник

				программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2014г.						
	ОП.03	Электротехника и электронная техника	Фетисова Ксения Вячеславовна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», экономика и управление на предприятии (торговли), экономист-менеджер, 2013; ЭТИ (филиала) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2014г.	Первая категория	8	5	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	Тимофеева Елена Витальевна, преподаватель	Саратовский зоотехническо-ветеринарный институт, 1984г,	Почетный работник СПО высшая	35	30	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО	Штатный работник

		производстве	ль	ветеринарный врач ЧОУ ДПО «Балаковский ИППиПК профессиональн я переподготовка по программе: «Образование и педагогика»,2017	квалификационная категория				Саратовски й ГАУ	
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Ерофеева Людмила Сергеевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2009г., учёный агроном-эколог; Энгельсский технологический институт (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в общеобразовательных учреждениях», 2014г.	без категории	4	4	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник
	ОП.06	Автоматизация технологических	Варапаева Анна	ФГБОУ ВПО «Саратовский	Первая категория	10	4	2017	Краснокутский филиал	Штатный

		процессов	Николаевна, преподаватель	государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г. ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в ОУ», 2014г.					ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	работник
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Пичайкина Татьяна Васильевна, преподаватель	Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарева, 1976г., учёный зоотехник; ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет им. Гагарина Ю.А.», по программе «Преподавание информатики в	Заслуженный учитель РФ высшая квалификационная категория	43	40	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник	

				общеобразовательных учреждениях»						
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	Терещенко Наталья Александровна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2002г., коммерсант ЧОУ ДПО «Балаковский ИПиПК профессиональная переподготовка по программе: «Образование и педагогика», 2017	Первая категория	15	12	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Терещенко Наталья Александровна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2002г.,	Первая категория	15	12	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник

				коммерсант ЧОУ ДПО «Балаковский ИППиПК профессиональн ая переподготовка по программе: «Образование и педагогика»,2017						
ОП.11	Охрана труда	Жанситова Марина Геннадьевна , преподавате ль	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2015	высшая категория	22	15	2017	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	Штатный работник	
ОП.12	Процессы и аппараты	Жанситова Марина Геннадьевна , преподавате ль	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»,	высшая категория	22	15	2017	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	Штатный работник	

				2000г., инженер ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2015						
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	Дьяков Сергей Михайлович, преподаватель	Сызранское высшее военное училище летчиков имени 60-летия СССР, 1986г, пилот – техник, ЧОУ ДПО «Балаковский ИППиПК профессиональн ая переподготовка по программе: «Образование и педагогика»,2017	Первая категория	40	8	2017	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	Штатный работник
	ПМ	Профессиональные модули								

	ПМ 01	Приемка и первичная обработка молочного сыря	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2015	Высшая квалификационная категория	17	12	2016	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник
	ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г. ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе	Первая категория	10	4	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник

				«Преподавание химия и биологии в ОУ», 2014г.						
	ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г. ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в ОУ», 2014г.	Первая категория	10	4	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник
	ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных	Первая категория	10	4	2017	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	Штатный работник

				продуктов, 2013г. ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в ОУ», 2014г.						
	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Терещен ко Наталья Александр овна, преподав атель	Государственное образовательное учреждение Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2002г., коммерсант ЧОУ ДПО «Балаковский ИППиПК профессиональн ая переподготовка по программе: «Образование и педагогика»,2017	Первая категория	15	12	2017	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	Штатный работник
	ПМ.06	Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов	Варапаева Анна Николаевн а, преподават	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.	Первая категория	10	4	2017	Краснокутс кий филиал ФГБОУ ВО Саратовски й ГАУ	Штатный работник

			ель	Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г. ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в ОУ», 2014г.						
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	Жанситова Марина Геннадьевна , преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в ОУ», 2015	Высшая квалификационная категория	17	12	2016	Краснокутский филиал ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ	штатный работник

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка, который включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №378);
- перечень рабочих программ ППССЗ;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной);
- программы государственных итоговых испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями техникума в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда техникума и ЭБС СГАУ за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):

- выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания ППССЗ;
 - план формирования общих компетенций,
 - план формирования профессиональных компетенций,
 - план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),
 - планы учебных занятий,
 - инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ;
 - основные учебники и учебные пособия;
 - методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:
 - краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,
 - методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
 - методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
 - методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;
 - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).
 - фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;
 - темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.
- Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.
- Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- Каждый обучающийся обеспечен печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).
- Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, российскими журналами.

Информационно-библиотечный центр располагает книжным фондом по специальности подготовки в объеме 2078 экземпляров и 14 наименований специализированных периодических изданий.

Каждому обучающемуся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Журналы:

1. Молочная промышленность
2. Переработка молока
3. Сыроделие и маслоделие
4. Техника и технология пищевых производств
5. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к электронно-библиотечным системам «IPR-books» и «ZNANIUM.COM» с обеспечением удаленного доступа. ЭБС СГАУ предоставляет удаленный доступ к своим электронным базам данных с использованием логина и пароля. Также возможен полный доступ с регистрацией к ЭБС издательства «Лань».

Сведения

о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, по основной профессиональной образовательной программе 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов», реализуемой в техникуме

Форма 1

Наличие учебной и учебно-методической литературы

№п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
1.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов»				
	В том числе по циклам дисциплин:*				
	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	33	474	6,5	326 (100%)
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	20	498	6,8	88 (100%)
	профессиональный цикл	149	2131	40	1172 (100%)

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой по основной профессиональной образовательной программе 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов»

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
1	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативно правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	12	23
2	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	16	253
3	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	6	Годовой комплект
4	Справочно-библиографические издания:	18	22
4.1	энциклопедии (Энциклопедические словари)	4	8
4.2	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	12	12
4.3	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	---	---
5	Научная литература	2	2

Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации ППСЗ,

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка

N п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе*	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Собственная электронно – библиотечная система Саратовского аграрного университета им. Н.И. Вавилова. Эл. адрес. http://library.sgau.ru ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2011620373 от 18.05.2011 г., свидетельство о государственной регистрации средства массовой информации № ФС 77 - 45141 от 18.05.2011 г.: лицензия на программное обеспечение № 163/1 от 20.11.2009 г.
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	ЭБС издательства «Лань» Принадлежность-сторонняя. Эл. адрес http://www.elanbook.com . ООО «Издательство Лань» договор №223-1656 от 11.09.2017г .Электронно – библиотечная система «ZNANIUM.COM». Принадлежность – сторонняя. Эл. адрес. http://znanium.com . ООО «Научно издательский центр ИНФРА – М», договор № 223-1698 от 01.09.2017 г.
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	ЭБС IPRbooks Эл. адрес http://www.bibliocomplectator.ru ООО «Ай Пи Эр Медиа» контракт №223-1703 от 01.97.2017г.
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	ЭБС «eLIBRARY.RU» Эл. адрес http://elibrary.ru ООО «РУНЭБ» Контракт № SU-21-01/2016-1/КСП-094 от 08.07.2016г.
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 33 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования	Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию– 33 пользователя от техникума. Информация о кодах доступа к каждой ЭБС доведена до каждого студента и преподавателя техникума. Все участники образовательного процесса имеют возможность пользоваться с любого компьютера (как учебного, так и домашнего) всеми БД представленных ЭБС.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум 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, базовая подготовка. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка 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 техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий и других помещений.

Наименование

Кабинеты:

русского языка и культуры речи
социально-экономических дисциплин
иностранного языка
математики
инженерной графики
технической механики
технологии молока и молочной продукции;
технологического оборудования молочного производства
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
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

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Сведения

о наличии оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, объектов для проведения практических занятий, средств обучения и воспитания по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов Краснокутского филиала

Наименование объекта	Адрес объекта	О наличии оборудования в кабинете/объекте
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.6	Проектор NEC(2010), телевизор, DVD – плеер, винтовки, графопроектор, приборы ДП-5а, ДП -5б, пистолеты пневматические, автомат Калашникова, стенды, плакаты, слайдовые схемы, противогазы, мины, зрительная труба.
Кабинет Математики	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.11	Наборы моделей по геометрии, калькуляторы, циркули, транспортиры, треугольники. Логарифмические линейки, автопортреты математиков, стеклянные математические модели геометрических тел картонные математические модели геометрических тел деревянные математические модели геометрических тел, деревянные циркули деревянные транспортиры, математический набор «геометрические тела» -. (из 6 деревянных предметов), пластмассовые геометрические тела математические модели из стальных прутьев набор моделей по измерению площадей и объектов пластмассовая линейка с ручкой (в виде прямоугольного треугольника) –плакаты по алгебре по геометрии. микрокалькуляторы «Электроника», набор геометрический прозрачный с сечением
Кабинет - социально-экономических дисциплин; правового обеспечения профессиональной деятельности;	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.10	Компьютер AQUARIUS с системным блоком, монитором Samsung. Проектор BenQ MP 525 P, киноэкран, набор исторических карт
Кабинет Физики Технической механики Лаборатория электротехники	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.12	Осциллограф , микроскоп, модели, приборы, реостаты, разборные модели, наборы на полупроводниках, люксметры, вольтметры, амперметры, генераторы, гигрометр, психрометры, барометр, выпрямитель, гальгинометр, весы, миллиамперметры, микроамперметры, источники тока, трансформаторы, электроскопы, ключи замыкания, магазины сопротивления, машина электрофорная, машина магнитоэлектрическая, набор для интерференции, набор для поляризации, набор по геометрической оптике, магниты разные, магнитные стрелки, модель планеты, модель броуновского движения, набор для измерения длины световой волны, набор линз и зеркал, набор по

		электростатистике, прибор вихревых токов, набор для демонстрации правил Ленца, штативы, прибор для геометрической оптике, фотометры, телескоп-рефлектор, электронно-лучевая трубка, дроссельная катушка, спектрометры, модель двигателя, линзы, призмы, конденсаторы, диоды, динамометры школьные.
Лаборатория - Микробиологии, санитарии и гигиены	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.13	Микроскопы. Чашки Петри. Спиртовки, Бактериологические петли, Предметные и покровные стекла Стекло лабораторная посуда: стаканы, колбы, пробирки, пипетки, промывалки. Набор красок для окраски мазков, Фильтровальная бумага Куветы, Штативы для пробирок, Термостат, Стерилизатор. Киноэкран - 1шт Плакаты виниловые 70-100см Заразные болезни животных. Профилактика и меры борьбы с заразными заболеваниями – 33 шт Трихинеллоскоп проекционный Стейк - 1шт муляжи заразных болезней, учебная лабораторная посуда, учебные пособия, стенды, плакаты.
Кабинет Русского языка и культуры речи	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.14	Компьютер с системным блоком ATX Celeron., монитором FLATPON ez T710 PH, проектор BenQ MP 525 P
Кабинет Инженерной графики Метрологии и стандартизации	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.16	Компьютер Aqarius Std S20 S39, 1шт. Проектор Ben Q Projector MR m525p, 1 шт Экран, 1 шт., Стенды, 10шт., Чертежные принадлежности-30 комплектов
Кабинет иностранного языка	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.7,17	Компьютер с системным блоком ATX Celeron, тематические плакаты
Кабинет основ экономики, менеджмента и маркетинга	Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.18	1.Интерактивный комплекс 1. Доска интерактивная ihterwrite School Board 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»; 2. Подставка мобильная – ПМУ; 3. Проектор BenQ Proioector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ); 4. Подвес для проектора универсальный; 5. Корпус MidiTower ATX INWIN S606 450W PIV ATX, USB+AUDIO, AIRODUCK, Black/Silver 6. Монитор ЖК 17 «Viewsonik VA703B/3/4» 7. Клавиатура Cenius KB -06XE USB 8. Мышь оптическая Cenius NetScroll 110 White Optikal (800 dpi), USB 2. Калькуляторы -15 шт.
Кабинет	Саратовская область,	Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ - 1 шт.

<p>Экологических основ природопользования Биологии Лаборатория Химия</p>	<p>Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.19</p>	<p>Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока» - 1 шт. Аквадистиллятор электрический ДЭ-ЧТЗ МОИ -1 шт. Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97 – 1 шт. Весы электронные HL-200 – 1 шт. Весы лабораторные Scout – Pro – 1 шт. Весы ВСМ-20 – 10 шт. Гири общего назначения НГ-10 мг-100 г- 10 шт. Баня водяная лабораторная – 1 шт. Штатив лабораторный с набором лапок – 10 шт. Электрическая мельница – 1 шт. Печь муфельная – 1 шт. Стаканчик для взвешивания СВ 24/10М – 10 шт Шкаф вытяжной – 1 шт. Микропроцессорный измеритель концентрации нитратов МИКОН-2 – 1 шт Рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт. рН – метр- милливольтметр рН-410(базовый) – 1 шт. Стерилизатор паровой ТК-10-1 - 1 шт. Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 шт. Устройство для определения влажности Элекс-7 – 1 шт. Набор столов лабораторный консольный МЛ-Ск – 12 шт. Капельница с пробкой 2-2,5 – 6 шт. Колба мерная 1-250-2 -10 шт. Груша №1 для пипеток – 6 шт.</p>
<p>Кабинет Технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочного производства;</p>	<p>Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.20</p>	<p>Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока» - 1 шт. Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97 – 1 шт. Весы электронные HL-200 – 1 шт. Баня водяная лабораторная – 1 шт. Штатив лабораторный с набором лапок – 10 шт. Бутометры для молока – 6 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Вискозиметр ВЗ-246 – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт. рН – метр- милливольтметр рН-410(базовый) – 1 шт. Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 шт. Устройство для определения влажности Элекс-7 – 1 шт. Лабораторная посуда Макеты технологического оборудования для приемки и очистки молочного сырья: танк –охладитель, резервуары для приемки и биотехнологических процессов, бойлер, центробежный, вихревой и роторный насосы, пластинчатая установка, сепаратор – сливкоотделитель,макет сепаратора-молокоочистителя. Бытовой сепаратор-сливкоотделитель Плакаты: центробежный насос, автомолцестерна, пластинчатая установка, устройство резервуаров различных видов. Схемы работы технологического оборудования Схемы технологических линий производства молока и молочных продуктов</p>

		<p>Калькулятора</p> <p>Чертежные принадлежности для выполнения графических заданий.</p> <p>Видеоматериалы по приемке молока</p> <p>Схемы оборудования для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов</p> <p>Схемы оборудования для транспортирования молока и молочных продуктов</p>
Компьютерный класс	<p>Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15, ауд.22,23</p>	<p>Компьютеры с системным блоком AMD Athloh, монитором aser AL 1717 - 18 штук</p> <p>учебные плакаты, стенды. калькуляторы</p>
Спортивный зал	<p>Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15</p>	<p>Вертикальный велотренажер клубный WNQ 7318LC- 1,</p> <p>Лыжный комплект SPORT LITE - 2,</p> <p>Лыжный комплект VISU MAGNUM 0057/1197 – 14,</p> <p>Манекен на водоналивном основании -1,</p> <p>Мешок боксерский 60 кг ПРО - 1,</p> <p>Перчатки-краги для армейского рукопашного боя – 2,</p> <p>Покрытие для борцового ковра - 1,</p> <p>Силовая мультистанция EXM 2750 -1,</p> <p>Стол теннисный - 1,</p> <p>Шлем с маской для армейского рукопашного боя -1</p> <p>лапы, маты, гири, гантели, перекладина, штанга, гранаты</p>
<p>Библиотека с читальным залом</p> <p>Помещение для проведения самостоятельной работы</p>	<p>Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15</p>	<p>Компьютер с системным блоком AMD Athlon, монитором aserAL 1717 -1, компьютер с системным блоком AMD Athlon, монитором aserV 173- 1, принтер лазерный NP LaserJet P1102, принтер-факс-МФУ SAMSUNG -1, программно-автоматизированный комплекс для создания учебников -1, моноблок Lenovo 185 Aq - 8 шт.</p>
Актовый зал	<p>Саратовская область, Краснокутский район, г. Красный Кут, Территория Студгородок, д.15</p>	<p>Компьютер с системным блоком Intel Pentium -2,</p> <p>монитор - Samtron 56E, музыкальный центр 37-22 – 1,</p> <p>монитор LG SW 575N – 1 световой прибор,</p> <p>стереомагнитола MINI SOUND MASTER, активная акустическая система 250 BT (RMS) SOUNDKING J215A,</p> <p>активная акустическая система 400 BT(RMS) WHARFEDALE EVP-X15P -2</p> <p>, компактный малошумящий микшерный пульт с процессором эффектов, радиомикрофон Enbao SJ-922 NN, синтезатор WK-1800 CASIO, электрогитара – бас Yamaha PBX-170 – 1, гитара CRUISSER ST-120 -1, ноутбук NP2.4 QNZ</p>

Перечень кабинетов, лабораторий по ФГОС СПО по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»	Фактическое наличие кабинетов, лабораторий в ОУ по специальности	Реквизиты договора на использование учебных кабинетов, спортивных залов, столовых, мастерских и т.д.
Кабинеты:		
Социально-экономических дисциплин	Социально-экономических дисциплин	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Иностранного языка	Иностранного языка	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Информационных технологий в профессиональной деятельности	Информационных технологий в профессиональной деятельности	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Экологических основ природопользования	Экологических основ природопользования	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Безопасность жизнедеятельности и охраны труда	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Технической механики Электротехники и электронной техники	Технической механики Электротехники и электронной техники	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20

		февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Технологии молока и молочных продуктов	Технология молока и молочных продуктов, технологическое оборудование молочного производства	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Технологического оборудования молочного производства	Технология молока и молочных продуктов, технологическое оборудование молочного производства	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Лаборатории:		
Химии	Химии	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Электротехники и электронной техники	Электротехники и электронной техники	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Микробиологии, санитарии и гигиены	Микробиологии, санитарии и гигиены	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
Спортивный комплекс:		
- спортивный зал	Спортивный зал	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654

-открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Открытый стадион широкого профиля	
Залы:		
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регтстрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654
- актовый зал	Актовый зал	Свидетельство о государственной регистрации права (управление Федеральной службы государственной регтстрации, кадастра и картографии по Саратовской области) от 20 февраля 2012 года 64 – АГ 432654

6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

Профессиональный модуль реализуется с использованием учебной лаборатории и базы молокоперерабатывающих предприятий.

Образовательный процесс организуется с целью реализации образовательной программы, самостоятельно разрабатываемой и утверждаемой техникумом на основе федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований, образовательных стандартов и требований, устанавливаемых техникумом, если иное не установлено законодательством об образовании.

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, годовым календарным учебным графиком и расписаниями занятий для реализации соответствующей образовательной программы.

На освоение профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» на курс отведено 132 часа (максимальная нагрузка), обязательное количество часов – 88, из которых 48 часов – теоретический курс и 40 часов – лабораторные и практические занятия. Кроме того предусмотрена учебная практика в количестве 36 часов.

При реализации ППССЗ СПО по профессии учебная практика проводится техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории на базе молокоперерабатывающих предприятий в специально оборудованных помещениях на основе договоров между предприятием и техникумом.

При проведении учебной практики группа делится на подгруппы, численностью не менее 8 человек.

Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с ППССЗ по специальности 260201 «Технология молока и молочных продуктов» (рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса).

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Учебная практика может проводиться, как концентрировано после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля, так и рассредоточено, путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ по специальности по видам профессиональной деятельности.

При освоении рабочей профессии, результатом освоения модуля ППССЗ СПО, который включает в себя учебную практику, студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей.

Лаборатория техникума располагает всем необходимым оборудованием и в достаточном количестве для реализации профессионального модуля, а именно:

Макеты технологического оборудования: танк –охладитель, резервуары, бойлер, центробежный, вихревой и роторный насосы, пластинчатая установка, сепаратор –сливкоотделитель, макет сепаратора-молокоочистителя.

Бытовой сепаратор-сливкоотделитель

Плакаты: центробежный насос, автомолшестерна, пластинчатая установка, устройство резервуаров различных видов.

Схемы работы технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Схемы технологических линий производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Схемы оборудования для дозирования и упаковывания цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Схемы оборудования для мойки и подготовки тары

Образцы упаковочных материалов и упаковочной тары

Схемы приготовления заквасок

Калькуляторы

Чертежные принадлежности для выполнения графических заданий.

Видеоматериалы по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Средства контроля процессов технологических процессов: оптимальная температура воздуха в термостатной камере, продолжительность сквашивания.

Преподавателем профессионального модуля является штатный работник, имеющий специальное высшее образование, первую квалификационную категорию и стаж педагогической деятельности –10 лет.

Квалификационная комиссия (ее состав) назначается приказом по техникуму.

Итоги работы квалификационной комиссии оформляются протоколом заседания комиссии, экзаменационной ведомостью студентов и приказом по техникуму.

К квалификационному экзамену допускаются лица, успешно окончившие обучение по профессиональному модулю.

Квалификационные экзамены проводятся в сроки, предусмотренные учебным планом.

Экзамен проводится путем устного опроса в пределах учебной программы.

Квалификационный экзамен состоит из проверки теоретических знаний, получаемых по программе профессионального модуля и практических навыков применения специального оборудования, средств, приемов в соответствии с получаемой квалификацией.

Оценка знаний, полученных на экзаменах, и решение о присвоении профессии и квалификации производятся квалификационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов.

Результаты квалификационного экзамена и решение комиссии о присвоении экзаменуемым квалификации по профессии заносятся в протокол, который подписывается председателем и всеми членами комиссии.

Свидетельства регистрируются в книге выдачи свидетельств и выдаются под расписку в этой книге.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются ОАО Молочный комбинат «Энгельсский», «Маслосырбаза «Энгельская», ОАО Маслодельный завод «Питерский», ОАО «Саратовский молочный комбинат», ООО «Комбинат детского питания», ООО «Любимый город» с которыми у ОУ оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

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, базовая подготовка 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:

- контрольно-оценочные средства 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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств, включают типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ППССЗ. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу. Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ППССЗ.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ППСЗ проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

8. Характеристика среды ОУ, обеспечивающая развитие

общих компетенций выпускников

В основу воспитательной деятельности техникума положена, утвержденная Педагогическим советом ОУ Концепция воспитательной работы Краснокутского зооветеринарного техникума на 2012-2016г.г., включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация концепции осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями в техникуме: студенческим советом ОУ, профсоюзной организацией студентов, студенческим советом общежития, Российским союзом сельской молодёжи. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете, методической комиссии классных руководителей.

Положения концепции воспитательной деятельности в техникуме конкретизируются в планах воспитательной работы факультетов, групп и других структурных подразделений.

В техникуме существует и совершенствуется работа методической комиссии классных руководителей учебных групп. Преподаватель – классный руководитель прикрепляется к студенческой группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитиях. Классные часы в студенческих группах проводится один раз в неделю. На классных часах обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в

общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Ежегодно в техникуме проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно – массовая работа является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал на 240 мест. Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Алло мы ищем таланты», конкурсные мероприятия, посвящённые 82-летию Саратовской губернии, «День Российского студенчества» «Татьянин день», «День святого Валентина», «День защитника отечества», «Международный женский день», «Смеяться разрешается», «9 мая».

Студенческое самоуправление представлено такими общественными организациями как: студенческим советом, первичная профсоюзная организация студентов, Российским союзом сельской молодежи. Основная задача всех организации это созданию условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения в техникуме.

Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

-Культурный досуг студентов (это развитие у студентов нравственности, социальной зрелости)

-спортивные мероприятия (это приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите)

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности, таких как Центр «Семья». Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя

открытые лекции по профилактике употреблению спиртных напитков и табакокурению, употребление наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой среде.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом, посредством проведения спортивных секций, Дней здоровья, участия в спортивных соревнованиях различного уровня.