

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Утверждена на заседании
ученого совета КГУ

«27» января 2023 г.

Председатель Ученого совета

_____ Н.В. Дубив

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 мес.

Год начала подготовки: 2021 г.

Лесниково

Сведения о разработке и согласовании основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Организация – разработчик: Чашинский государственный аграрно-технологический колледж – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева» (Чашинский филиал ФГБОУ ВО Курганская ГСХА).

Разработчики:

Заместитель директора по УР, преподаватель профессиональных дисциплин, первой категории - Шабашова Татьяна Евгеньевна;

Методист, преподаватель профессиональных дисциплин, первой категории, председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла – Рыбьякова Вера Дмитриевна;

Заведующая производственной практикой - Бахарева Татьяна Алексеевна;

Преподаватель профессиональных дисциплин, первой категории - Поединкова Светлана Юрьевна;

Преподаватель профессиональных дисциплин, первой категории – Дубровина Юлия Александровна.

Согласовано:

Заведующая отделом планирования и организации
учебного процесса учебно-методического управления
ФГБОУ ВО Курганская ГСХА

А.У. Есембекова

Начальник учебно-методического управления
ФГБОУ ВО Курганская ГСХА

Д.В. Палий

Директор ЗАО «Глинки»

Д.И. Андреев

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов одобрена на заседании методического совета ФГБОУ ВО Курганская ГСХА «23» июня 2022 года (протокол № 6).

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции.....	7
Раздел 5. Структура образовательной программы	9
5.1. Учебный план	9
5.2. Календарный учебный график	14
5.3. Рабочие программы учебных предметов / дисциплин	15
5.4. Рабочие программы профессиональных модулей	16
5.5. Иные компоненты	17
5.6. Оценочные материалы.....	18
5.7. Методические материалы.....	19
5.8. Рабочая программа воспитания.....	19
5.9. Календарный план воспитательной работы	19
5.10. Формы аттестации.....	19
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	21
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы... 21	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	21
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	22
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	22
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	22

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378.

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ППССЗ.

1.2. Нормативные основания для разработки ППССЗ:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 378 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов»;

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

В очной форме обучения программа реализуется на базе основного общего образования.

Подготовка специалистов среднего звена на базе основного общего образования реализуется на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ППССЗ с учетом получаемой специальности СПО естественнонаучного профиля.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель (таблица 1):

Таблица 1 – Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

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

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

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.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации.

Таблица 2 – Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Присваиваемая квалификация
Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья	Техник-технолог
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Техник-технолог
Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Техник-технолог
Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Техник-технолог
Организация работы структурного подразделения	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	Техник-технолог
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Техник-технолог, Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (3,4 разряд)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности (далее - ВПД) (таблица 2).

Таблица 2 – Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	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.
ВПД 2	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.
ВПД 3	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.
ВПД 4	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.
ВПД 5	Организация работы структурного подразделения.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

4.3. Специальные требования

Наличие медицинского допуска

4.4. Планируемые результаты освоения обучающимися среднего общего образования представлены в программе развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования (приложение 4).

ЕН.01	Математика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ЕН.03	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
П	Профессиональный цикл	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5;
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ОП.02	Техническая механика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.08	Метрология и стандартизация	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.11	Охрана труда	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5

ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.13	Технохимический контроль	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ОП.14	Технология производства молочных консервов	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ПМ	Профессиональные модули	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 6.1; ПК 6.2
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный (по модулю)	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный (по модулю)	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный (по модулю)	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6

ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный (по модулю)	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный (по модулю)	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ГИА	Итоговая аттестация	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул обучающихся.

5.2.1 Календарный учебный график очной формы обучения

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь					Декабрь				29-4	Январь			26-1	Февраль			23-1	Март				30-5	Апрель			27-3	Май				Июнь				29-5	Июль			27-2	Август						
	Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		к	к																																				
II																			э	к	к																			э	у	у	п	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к
III																			э	к	к	у														э	у	у	п	п	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к			
IV																			к	к					у	п	п	п	п	п	п	п	э	пд	пд	пд	пд	пд	дп	дп	дп	дп	д	д	к	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	16	17	33	16	14	30	17	4	21	123
У	Учебная практика					2	2		3	3		1	1	6
П	Производственная практика (по профилю специальности)					5	5		7	7		7	7	19
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2		1	1	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов		20												
Групп		1												

5.3. Рабочие программы учебных предметов / дисциплин

Рабочие программы разрабатываются по каждой учебной дисциплине учебного плана на основании ФГОС на основе примерных программ или самостоятельно. Часовая нагрузка на все виды учебной деятельности прописывается в рабочей программе согласно учебному плану.

Таблица 5 - Перечень рабочих программ учебных дисциплин

Индекс дисциплины по ФГОС	Наименование циклов и программ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
Среднее общее образование	
Общие учебные предметы	
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
*	Индивидуальный проект (учебной дисциплиной не является)
Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	
УДВ.01	Химия
УДВ.02	Биология
УДВ.03	Родной язык
Дополнительные учебные предметы	
УДД.1	Основы интеллектуального труда
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Электоральная культура и гражданственность
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности
ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП. Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда

ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технохимический контроль
ОП.14	Технология производства молочных консервов

Рабочие программы учебных предметов / дисциплин являются составной частью ППССЗ и представлены в приложении 1 и размещены на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование».

5.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разрабатываются по каждому ПМ на основании ФГОС по специальности на основе примерных программ или самостоятельно. Часовые нагрузки на все виды учебной деятельности и все виды практик прописываются в рабочей программе ПМ согласно учебному плану.

Рабочая программа ПМ должна соответствовать требованиям к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС по специальности. Результатом освоения ПМ является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями. ПМ включает междисциплинарный курс (один или несколько) и практики – учебную и (или) производственную.

В рабочей программе ПМ конкретизируется содержание учебного материала, лабораторно-практических работ, видов самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, а также изложена примерная тематика курсовых работ (при наличии).

При освоении ПМ предусмотрено выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, проведение практики в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

Таблица 7 - Перечень рабочих программ учебных дисциплин

Индекс ПМ по ФГОС	Наименование разделов и программ
ПМ. 00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии (10786) Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Рабочие программы профессиональных модулей являются составной частью ППССЗ и представлены в приложении 2 и размещены на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование».

5.5. Иные компоненты

Рабочие программы практик

Практическая подготовка реализуется в форме практики. Практика является обязательным разделом образовательной программы. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программы по каждому виду практики разрабатываются самостоятельно. В соответствии с программами практик содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из ПМ ППССЗ и должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа учебной практики направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Программа производственной практики (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Рабочие программы практик являются составной частью ППССЗ и представлены в приложении 3 и размещены на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование».

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и направлена на:

реализацию требований к личностным и метапредметным результатам по каждой рабочей программе учебной дисциплины общеобразовательной подготовки;

усвоения знаний и учебных действий;

формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы.

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования является составной частью ППССЗ и представлена в приложении 4 и размещена на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование».

Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы (далее – ПКР) при получении среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и является неотъемлемым структурным компонентом образовательной программы. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей организации. ПКР на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. ПКР представлена в приложении 5 и размещена на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование».

5.6. Оценочные материалы

Оценочные материалы по образовательной программе – это оценочные средства текущего контроля, оценочные средства промежуточной аттестации, оценочные средства государственной итоговой аттестации. Они предназначены для оценки достижения запланированных результатов обучения по дисциплинам, модулям и практикам. Оценочные средства образуют фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств позволяют в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации аттестовать обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ. Оценочные средства включают: контрольные вопросы и задания для практических, лабораторных занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых проектов, рефератов и т.п.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Рассматриваются фонды оценочных средств на заседаниях предметно-цикловых комиссий.

Для максимального приближения к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся в качестве внештатных экспертов материалов промежуточной аттестации по профессиональным модулям (входят в состав фондов оценочных средств по специальности), практикам привлекаются работодатели.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля приведены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Фонд оценочных средств итоговой аттестации (далее – ФОС ИА) является составной частью нормативно-методического обеспечения внутренней системы качества образования в

рамках ППССЗ. ФОС ИА оценивает степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочной продукции после освоения ими образовательной программы в полном объеме, а также оценки качества образовательной программы по основным видам деятельности.

Требования к выпускным квалификационным работам, методика их оценивания включаются в программу итоговой аттестации (представлена в приложении 8 и размещена на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование»).

5.7. Методические материалы

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

5.8. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 6 и размещена на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование»..

5.9. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы обучающихся представлен в приложении 7 и размещен на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование»..

5.10. Формы аттестации

Формами аттестации оценки качества освоения обучающимися ППССЗ является текущий контроль знаний, промежуточная аттестация и итоговая аттестация.

Текущий контроль персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам осуществляется в виде контрольных работ, контрольных заданий, курсовых работ /проектов, рефератов, тестов и т.д.; промежуточная аттестация включает экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены по модулю, квалификационный экзамен.

Обеспечивается организация и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются самостоятельно.

Для выпускников, осваивающих ППСЗ, итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

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

Для проведения итоговой аттестации разрабатывается Программа итоговой аттестации (приложение 8, размещена на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» - «Образование»).

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии молока и молочных продуктов;
технологического оборудования молочного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и итоговую аттестацию, должны быть обеспечены расходными материалами.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Учебный процесс должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-коммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки (далее - ЭБС), обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

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

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППСЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11в.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».