

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности
«13» .06 20 20 г.
О.В. Юдина



**ОСНОВНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор
Общества с ограниченной ответственностью
«РАЙФОР» (производство молочной
продукции)

И.П. Куликов

« 13 » июня 2020 г.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
Протокол от 13 июня 2020 года

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 апреля 2014 г. № 378

Организатор-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:

Вечерко Т.А., преподаватель профессионального учебного цикла
Гусев А.И., преподаватель профессионального учебного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 4 |
| РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ | 4 |
| 2.1. Нормативный срок освоения программы | 5 |
| 2.2. Структура ОПОП | 5 |
| РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА | 6 |
| РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП | 6 |
| 4.1. Общие компетенции | 6 |
| 4.2. Профессиональные компетенции | 7 |
| РАЗДЕЛ 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН | 8 |
| РАЗДЕЛ 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК | 9 |
| РАЗДЕЛ 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ | 9 |
| РАЗДЕЛ 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 11 |
| РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 9.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы | 13 |
| 9.2. Кадровые условия реализации образовательной программы | 14 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | |
| Учебный план | |
| Календарный учебный график | |
| Рабочие программы | |
| Фонд оценочных средств | |

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов реализуется КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» на базе основного общего образования. Представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 378 (зарегистрировано в Минюсте РФ 18 июня 2014 г. № 32771).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Нормативные основания для разработки ОПОП:

Нормативную основу ОПОП по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», принят Государственной Думой 21.12.2012 года, одобрен Советом Федерации 26.12.2012 года (с изм. и доп. от 25.05.2020 г.);
- Приказ Минобрнауки России 22 апреля 2014 года № 378 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (зарегистрировано в Минюсте РФ 18 июня 2014 г. № 32771);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года № 1199;
- Локально - нормативные акты КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1 Нормативный срок освоения программы

Право на реализацию программы подготовки техников-технологов по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» имеет в соответствии со свидетельством о государственной аккредитации № 4962 от 17.03.2020 серия 24А06 № 0000239.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

| Образовательная база приема | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования |
|-----------------------------|--|---|
| Основное общее образование | техник-технолог | 3 года 10 месяцев |

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов составляет 6642 часа.

2.2 Структура ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

При подготовке техника-технолога на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего профессионального образования естественнонаучного профиля. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения при изучении учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, изложенными в ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов и включает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;

– государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Структура образовательной программы подготовки специалистов среднего звена составляет 6642 часа, включая:

| | |
|---|------------|
| Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 742 часа |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 429 часов |
| Профессиональный цикл | 3375 часов |
| Государственная итоговая аттестация | 36 часов |

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Областью профессиональной деятельности выпускника является 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.

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

4.1. Общие компетенции

Техник-технолог по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов должен обладать **общими компетенциями**:

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 по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

РАЗДЕЛ 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план определяет следующие характеристики 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, 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;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Учебные занятия группируются парами.

В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, комплексные дифференцированные зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены, контрольные работы. Проведение контрольных работ, зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

Учебный план ОПОП специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- профессиональный учебный цикл - П;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Вариативная часть обязательных учебных часов (900 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

В цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь, в план включена дисциплина «Русский язык и культура речи» 56 час. В цикл ЕН включена дисциплина «Информатика» - 56 час. Кроме того, изучение дисциплин учебного цикла увеличено на 6 часов. В профессиональный учебный цикл включены учебные дисциплины (270 час):

«Химия пищевых производств» -122 час.

«Технология планирования профессиональной карьеры» - 40 час.

«Документоведение» - 48 час.

«Компьютерная графика» - 60 час

Кроме того, на 236 часов увеличено изучение обязательных учебных дисциплин профессионального цикла.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 276 час.

В учебный план введён ПМ.07 Производство молочных консервов, сухих детских молочных продуктов, мороженого - 222 часа.

В ПМ.06 введён МДК.06.01 Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого - 44 час.

В ПМ.02 введён МДК02.02 Оборудование и техническое оснащение предприятий малой мощности - 36 час.

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 62,2% при рекомендуемом диапазоне 50-65%.

РАЗДЕЛ 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

РАЗДЕЛ 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ

Перечень рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, входящих в состав основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов представлен в соответствии с формируемым образовательным результатом:

| Индекс | Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса | Образовательный результат |
|---------|---|---|
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ОК 1-9 |
| ОГСЭ.02 | История | ОК 1-9 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ОК 1-9 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ОК 2,3,6 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | ОК 1-9 ДПК 05.1 , ДПК 05.2 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | |
| ЕН.01 | Математика | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ЕН.03 | Химия | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1- 4.6 |
| ЕН.04 | Информатика | ОК 1 - 9 ДПК 04.1 – ДПК 04.3 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | |
| ОП.01 | Инженерная графика | ОК 1 - 9 ПК 1.3, 2.3 - 2.6, 3.2 - 3.5, 4.3 - 4.6 |
| ОП.02 | Техническая механика | ОК 1 - 9 ПК 1.3, 2.3 - 2.6, 3.2 - 3.5, 4.3 - 4.6 |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | ОК 1 - 9 ПК 1.3, 2.3 - 2.6, 3.2 - 3.5, |

| | | |
|-----------|---|--|
| | | 4.3 - 4.6 |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.05 | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.06 | Автоматизация технологических процессов | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.08 | Метрология и стандартизация | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 ДПК 08.1 – ДПК 08.3 |
| ОП.09 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 ДПК 10.1, ДПК 10.2 |
| ОП.11 | Охрана труда | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.12 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.6, 5.1 - 5.5 |
| ОП.13 | Химия пищевых производств | ОК 1 - 9 ДПК 13.1 – ДПК 13.8 |
| ОП.14 | Технология планирования профессиональной карьеры | ОК 1 - 9 ДПК 14.1 |
| ОП.15 | Документоведение | ОК 1 - 9 |
| ОП.16 | Компьютерная графика | ОК 1 - 9 ДПК 16.1 – ДПК 16.3 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | |
| ПМ.01 | Приемка и первичная обработка молочного сырья | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 |
| МДК.01.01 | Технология приемки и первичной обработки молочного сырья | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 |
| УП.01 | Учебная практика | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 |
| ПМ.02 | Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6 ДПК 02.1 – ДПК 02.3 |
| МДК.02.01 | Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6 |
| МДК.02.02 | Оборудование и техническое оснащение предприятий малой мощности | ОК 1 - 9 ДПК 02.1 – ДПК 02.3 |
| УП.02 | Учебная практика | ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6 |

| | | |
|-----------|--|---|
| | | ДПК 02.1 – ДПК 02.3 |
| ПП.02 | Производственная практика | ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.6 ДПК 02.1 – ДПК 02.3 |
| ПМ.03 | Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты | ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.5, ДПК 03.1 |
| МДК.03.01 | Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты | ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.5, ДПК 03.1 |
| УП.03 | Учебная практика | ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.5, ДПК 03.1 |
| ПМ.04 | Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки | ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.6, ДПК 04.1 |
| МДК.04.01 | Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки | ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.6, ДПК 04.1 |
| УП.04 | Учебная практика | ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.6, ДПК 04.1 |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.5, ДПК 05.1 |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.5, ДПК 05.1 |
| УП.05 | Учебная практика | ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.5, ДПК 05.1 |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ОК 1 – 9 ДПК 06.1 – ДПК 06.4 |
| МДК 06.01 | Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого | ОК 1 – 9 ДПК 06.1 – ДПК 06.4 |
| ПП.06 | Производственная практика | ОК 1 – 9 ДПК 06.1 – ДПК 06.4 |
| ПМ.07 | Производство молочных консервов, сухих детских молочных продуктов. | ОК 1- 9 ДПК 07.1 – ДПК 07.5 |
| МДК 07.01 | Технология производства молочных консервов, сухих детских молочных продуктов. | ОК 1- 9 ДПК 07.1 – ДПК 07.5 |
| УП.07 | Учебная практика | ОК 1- 9 ДПК 07.1 – ДПК 07.5 |

РАЗДЕЛ 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю установлены локальными нормативными актами. Промежуточная аттестация студентов проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком, по дисциплинам, вынесенным учебным планом по специальности на промежуточную аттестацию и позволяет оценить качество подготовки обучающихся за семестр.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет, контрольная работа. Объем времени, отведенный на проведение промежуточной аттестации, количество экзаменов, зачетов и сроки проведения устанавливаются учебным планом.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» создает и утверждает комплекты контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации для оценки знаний, умений и освоенных компетенций.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для выполнения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов: тесты и компьютерные тестирующие программы, тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также другие формы контроля.

КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» создает условия для максимального приближения процедур текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателя и преподаватели смежных дисциплин.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (в виде дипломного проекта или работы), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается председателем цикловой комиссии специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, согласовывается с работодателем, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позже, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии

проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.

РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

9.1 Материально-техническое обеспечение образовательной программы

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, согласно требованиям ФГОС СПО в КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование. Проведение лабораторных занятий осуществляется на базе учебной лаборатории техникума. Все аудитории, компьютерные классы, лаборатории обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

9.1.1 Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лабораторию, оснащенную необходимым оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии 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;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

9.1.2. Материально-техническое оснащение лаборатории специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Рабочее место преподавателя, рабочие место студентов для проведения лабораторных работ, компьютер, проектор, принтер, учебная доска, шкаф для химической посуды, шкаф для одежды, вытяжной шкаф, титровальная установка, мойка, аптечка, стенд.

Оборудование лаборатории: анализатор качества «Лактан», сыроварня – пастеризатор на 35 л, универсальная сыроварня 9 л, пресс для сыра, сепараторы, центрифуга; стерилизатор; холодильник, термостат водный; сушильный шкаф; весы электронные на 120гр, аналитические весы на 500гр, весы технические на 300гр; мешалки магнитные, прибор для определения группы чистоты, прибор Чиждова, механический дозатор лемпипет от 1-10мл (одноканальный переменный объем), плитки, водяная баня; титровальная установка; ареометры, набор лабораторной посуды и инвентарь; химические реактивы; комплект бланков технологической документации и учебно-методической документации; наглядные пособия.

9.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в учебной лаборатории КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся освоить профессиональные компетенции по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

9.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует профилю специальности.

Требованиями к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональным модулям является наличие высшего технического образования, соответствующего профилю специальности «Технология молока и молочных продуктов», опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю специальности «Технология молока и молочных продуктов» не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.