

Утверждаю
директор ГБУ КО ПОО
«Технологический колледж»
_____ Пуйдокене Л.Н.
30 августа 2024 года



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

государственного бюджетного учреждения Калининградской области
профессиональной образовательной организации
«Технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

**Срок получения образования по
образовательной программе** - 3 года 10
месяцев

На базе основного общего образования

Профиль профессионального образования -
естественнонаучный

Советск
2024 год

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе:

✓ приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 21 июня 2022 г. регистрационный N 68942, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;

✓ примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 19.00.00, зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-330 от 28.07.2023

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчики:

Щепетина Н.И., заместитель директора по учебно-производственной работе;
Денисова М.А., заместитель директора по социальной и воспитательной работе;
Ивашкина Н. А., заведующий учебно-методическим отделом;
Шевченко М.Н., заведующей технологическим отделением;
Лебедева Я.В. преподаватель
Вахрушева Е.М. преподаватель;
Кальник С.А. преподаватель;
Овчинникова Г.Н., преподаватель;
Огайтис М.А., преподаватель;
Журавлева А.О. преподаватель;
Ходаковская Е.И., преподаватель
Лар Л.А., преподаватель;
Ивлева Н.Г. преподаватель;
Напалкова Е.В., преподаватель;
Анисимов В.В., преподаватель-организатор ОБЖ

Программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена и одобрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения». Протокол кафедры №01 от 29 августа 2024 года

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол Методического совета №1 от 30 августа 2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы	4
2.	Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	5
2.1.	Цель образовательной программы	5
2.2.	Нормативный срок образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	5
2.3.	Трудоемкость образовательной программы	5
2.4.	Требования к абитуриенту	6
2.5.	Востребованность выпускников	6
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной образовательной программы	7
3.1.	Область профессиональной деятельности	7
3.2.	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности	7
3.3.	Специальные требования	7
3.4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.	Структура образовательной программы	20
4.1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС)	20
4.2.	Учебный план	20
4.3.	Календарный учебный график	21
4.4.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общеобразовательного цикла	
4.5.	Рабочие программы и фонды оценочных средств социально-гуманитарного цикла	
4.6.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общепрофессионального цикла	
4.7.	Рабочие программы и фонды оценочных средств профессионального цикла	
4.8.	Аннотации программ практик	21
4.9.	Организация промежуточной аттестации	22
5.	Условия реализации образовательной программы	22
5.1.	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	22
5.2.	Оснащение баз практик	24
5.3.	Требования к практической подготовке обучающихся	24
5.4.	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	25
5.5.	Требования к организации воспитания обучающихся	26
6.	Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.	26
6.1.	Общие положения	26
6.2.	Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	27
6.3.	Порядок выполнения и защиты дипломного проекта (работы), демонстрационного экзамена	27
6.4.	Результаты освоения образовательной программы	28

Приложения

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- Учебный план;
- Календарный учебный график;
- Рабочая программа воспитания;
- Календарный план воспитательной работы;
- Программы дисциплин общеобразовательного цикла и фонды оценочных средств;
- Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла и фонды оценочных средств;
- Программы дисциплин общепрофессионального цикла и фонды оценочных средств;
- Программы профессионального цикла и фонды оценочных средств.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

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

- приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 21 июня 2022 г. регистрационный N 68942, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341;

- приказ Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 года №24480, (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, приказов Министерства просвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712);

- приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 года №732 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 12 сентября 2022 года, регистрационный номер № 70034;

- приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2022 года, регистрационный N 70167;

- приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №885, Министерства просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»;

- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 23 января 2024 года №ОД-10;

- положение о практической подготовки обучающихся от 28 сентября 2020 №ОД-126;

- положение о дипломном проекте (работе) обучающихся от 26 сентября 2022 года;
- положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденное приказом №ОД-47 от 02 апреля 2021 года.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1. Цель образовательной программы. Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Техник-технолог».

Выпускник образовательной программы по квалификации «Техник-технолог» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по в соответствии с направленностью)
Производство молочной продукции	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Техник-технолог» – 5940 академических часов.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена согласно ФГОС СПО - техник-технолог

2.2. Нормативный срок освоения ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ООП	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ООП в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

2.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Обучение по учебным циклам и промежуточной аттестации	130 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.

Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Общая трудоёмкость освоения образовательной программы на базе основного общего образования составляет – 5940 часов за весь период обучения.

При реализации образовательной программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы может осуществляться образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

2.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;

- Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения осуществляется по заявлениям лиц в соответствии с правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования.

2.5. Востребованность выпускников

При разработке Программы учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей.

Профессионалы в области пищевой индустрии нужны сейчас нашей стране.

Специалист по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения осуществляет:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;

- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- обеспечение деятельности структурного подразделения;

- выполняет работы по профессии 13466 Маслодел, 19067 Сыродел.

Пищевая промышленность обеспечивает население продовольствием. Ее успехи во многом зависят от деятельности техника-технолога. Суть специальности техника-технолога молока и молочных продуктов состоит в составлении рецептуры и производстве различной кисломолочной продукции, сливок, масла, сыра. Контролирует процесс производства и принимает меры по его оптимизации и уменьшению потерь при технологическом процессе.

Также специалист выбирает сырье и материалы, следит за их расходами. Приходится работать и с документацией: технологическими инструкциями, нормативными документами и актами. Техник-технолог молока и молочных продуктов должен разбираться в технологическом процессе, знать все установленные нормы и санитарные требования, особенности разработки рецептуры продукции. Важно быть аккуратным, точным, ответственным, внимательным, работоспособным. На предприятии контролирует технологические процессы, обеспечивая бесперебойное производство высококачественного продукта. Большую часть времени он проводит в движении, чаще всего трудится посменно, обладает большим кругом полномочий.

Изучает новые технологии, разрабатывает рекомендации и последующее их внедрение в производство, работает в группе, занимающейся созданием новых рецептур, снижение затраты компании-производителя, но без потери качества, предупреждает брак, разрабатывает планы, необходимые для расстановки оборудования, размещения рабочих в цехе.

По завершению Программы выпускникам выдается диплом среднего профессионального образования.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- пищевая промышленность.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2. Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	Профессиональные компетенции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

3.3. Специальные требования

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями

регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Конкретное соотношение обязательной и вариативной части образовательной программы, объемные параметры циклов и практики образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС, а также с учетом ПООП.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практики должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения, не менее 25 процентов - в очно-заочной форме обучения и не менее 10 процентов - в заочной форме обучения.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, а также дополнительными видами деятельности, сформированными образовательными организациями самостоятельно. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПООП. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Типы практики устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПООП.

Образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

2.12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) и завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена техник-технолог.

3.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе</p>	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

	с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>
		<p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>

		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявления причин несоответствия нормам;
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
		разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знания:		
требования охраны труда;		
производственный контроль на предприятиях отрасли;		
учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;		
основы производственного учета;		
методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;		

	<p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Навыки:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;</p> <p>мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</p> <p>участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>определения потребности в рабочей силе;</p> <p>инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>учета рабочего времени и выработки работающих;</p> <p>организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства;</p> <p>участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</p> <p>учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
	<p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;</p> <p>осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p>

		<p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда;</p> <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль	<p>Навыки:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p>

<p>полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p>	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
	регулирования температуры и времени охлаждения;
	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
	контроля качества;
	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	Умения:
	общие сведения о молочном скотоводстве;
	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;
	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
	ход приемки сырья животного происхождения;
	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	режимы первичной переработки молочного сырья;
	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
	формы и правила ведения первичной документации;
	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	Знания:
	общие сведения о молочном скотоводстве;
	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;
	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
	ход приемки сырья животного происхождения;
	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	режимы первичной переработки молочного сырья;
	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;

	<p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>Навыки:</p>
	<p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;</p>
	<p>распределения поступающего сырья на переработку;</p>
	<p>первичной обработки сырья;</p>
	<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
	<p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>
	<p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p>
	<p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p>
	<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p>
	<p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p>
	<p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p>
	<p>контроля качества;</p>
	<p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>приемки сырья животного происхождения;</p>
	<p>отбора проб на анализ и проведения несложных анализов;</p>
	<p>контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>
	<p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>
	<p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p>
	<p>контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;</p>
	<p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
<p>Знания:</p>	
<p>общие сведения о молочном скотоводстве;</p>	
<p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;</p>	
<p>требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;</p>	
<p>ход приемки сырья животного происхождения;</p>	
<p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>	
<p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>	

	режимы первичной переработки молочного сырья;
	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
	формы и правила ведения первичной документации;
	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	Навыки:
	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;
	распределения поступающего сырья на переработку;
	первичной обработки сырья;
	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;
	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
	регулирования температуры и времени охлаждения;
	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
	контроля качества;
	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	Умения:
	приемки сырья животного происхождения;
	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
	Знания:
	общие сведения о молочном скотоводстве;
физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;	
требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;	
ход приемки сырья животного происхождения;	

		<p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки молочного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений.
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте;
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		принципов и форм организации производственного процесса;
	методики расчета выхода продукции;	
	структуры издержек производства и пути снижения затрат;	
	методики расчета экономических показателей.	
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
принятия управленческих решений.		
Умения:		
планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;		
оформлять планы работы по установленной форме;		
проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.		
Знания:		
принципы и виды планирования работы бригады (команды);		
основные приемы организации работы исполнителей;		
способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).		
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:	
	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;	
	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;	

	<p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p> <p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p>Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p>Навыки: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p>Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<p>Навыки: ведения утверждённой учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>

		Умения:
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания:
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
		основы производственного учета;
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.

4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с Положениями о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, о программе подготовки специалистов среднего звена и Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Содержание и организация образовательного процесса при реализации данного ООП регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, разработан на основе приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 21 июня 2022 г. регистрационный N 68942

4.2. Учебный план

Учебный план включает все дисциплины и профессиональные модули, изучаемые обязательно и последовательно, а также учебные дисциплины и междисциплинарные курсы, относящиеся к вариативной части и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного цикла;

социально-гуманитарный цикла;

общепрофессионального цикла;

профессионального цикла;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации техник-технолог.

Общеобразовательный, социально-гуманитарный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной 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).

Общеобразовательный цикл включает в себя общие учебные дисциплины (60%) и дисциплины по выбору (40%).

В социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО по специальности и равен 36 часов в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Общий объем каникулярного времени за весь период обучения составляет 34 недели

4.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график представляет собой последовательность реализации Программы по годам (включая учебные занятия, практики, промежуточные аттестации, государственную итоговую аттестацию, каникулы).

4.4. Рабочие программы и фонды оценочных средств общеобразовательного цикла.

4.5. Рабочие программы и фонды оценочных средств социально-гуманитарного цикла.

4.6. Рабочие программы и фонды оценочных средств общепрофессионального цикла.

4.7. Рабочие программы и фонды оценочных средств профессионального цикла.

4.8. Аннотации программ практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения практики являются обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ООП СПО, реализующие программы подготовки специалистов среднего звена, предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная).

Учебная и производственная практики (по профилю специальности) запланированы в каждом профессиональном модуле и проводятся по завершению междисциплинарных курсов.

Учебная практика и производственная практика (практика по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуются рассредоточено или концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по производственной практики (по профилю специальности) предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену по модулю или квалификационному, который в свою очередь является при освоении профессионального модуля необходимым условием для допуска к государственной итоговой аттестации.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данного ППССЗ предусматривается учебная практика, которая проводится в мастерской молочного профиля колледжа под руководством преподавателя и реализуется рассредоточено в рамках модулей.

Руководителями производственной практики (по профилю специальности) являются преподаватели методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения».

Производственная практика (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях г.

Советска и области: ИП «Чавдарь», ООО «Мануфактура старого пасечника» г. Неман, ОАО «Молоко» г. Калининград, ООО «Гусевмолоко» г. Гусев, ООО «Залесский фермер» г. Полесск, ЗАО «ЭкоМолПродукт» г. Славск.

4.9. Организация промежуточной аттестации

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели профильных организаций.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Колледж, реализующий программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ООП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже.

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

Учебный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Учебный процесс по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается наличием материально-технического оборудования и наличие кабинетов, лабораторий, мастерских.

Специальные помещения должны представлять 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, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин, иностранного языка, информационно-коммуникационных технологий, процессов и аппаратов пищевых производств; безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технология молока и молочных продуктов; технологическое оборудование молочного производства;

Лаборатории:

химии; биохимии молока и молочных продуктов; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации; по оценке качества потребительских товаров

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.

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Обслуживание обучающихся, преподавателей колледжа осуществляется через библиотеку, имеющую абонемент, читальный зал на 45 посадочных места и информационно-методический центр.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

При приобретении литературы учитывается рекомендуемый коэффициент книгообеспеченности для всех изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей. Для более качественного комплектования фонда библиотека работает в тесном контакте с преподавателями.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных (программа ИРБИС) и библиотечным фондам,

Электронной библиотеке BROK сформированного по полному перечню дисциплин ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовки специалистов среднего звена обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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

Все учебные программы содержат ссылки на литературу (как основную, так и дополнительную). Подключены к электронной библиотеке

Имеется доступ к полнотекстовым периодическим изданиям из фонда научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU:

Основные и постоянные источники комплектования библиотечных фондов: книготоргующие государственные и частные фирмы, центральные и региональные издательства, издательства вузов, некоммерческие фонды, книжные магазины отечественные, Роспечать.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

5.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении олимпиад профессионального мастерства, чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах по компетенции соответствующей специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: пищевая промышленность.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

5.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего

звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

–реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

–предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

–может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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 области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

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 области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

5.5. Требования к организации воспитания обучающихся

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

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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 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.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

6. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

6.1. Общие положения

По специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения формой государственной итоговой аттестации является защита дипломного проекта (работы) и выполнение демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена определены в Положении о проведении Государственной итоговой аттестации.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов.

Фонды и оценочных средств для проведения ГИА включают задания для демонстрационного экзамена, темы дипломных проектов (работ), описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

6.2. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, Демонстрационные экзамены базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, разработанных Оператором, включающих в себя КОД, варианты заданий и критерии оценивания. Внесение изменений в выбранный КОД, а также в варианты заданий и критерии оценивания не допускается. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на [официальном сайте](#) в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу государственной итоговой аттестации.

6.3 Порядок выполнения и защиты дипломного проекта (работы), демонстрационного экзамена

Программа Государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утвержденным Министерством образования Калининградской области. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей колледжа и лиц, приглашенных из сторонних учреждений: преподавателей других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций, учреждений по профилю подготовки выпускников.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности является дипломный проект (работа), демонстрационный экзамен.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Дипломный проект (работа) и демонстрационный экзамен позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных и общих компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС среднего профессионального образования.

Проведение итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников:
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных и общих компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При разработке программы государственной итоговой аттестации особое внимание обращается на формирование тематики дипломного проекта (работы), отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными и общими компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Программа Государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется выпускающей методической кафедрой и утверждается директором Колледжа после её обсуждения на заседании методической кафедры и методического совета колледжа с обязательным участием работодателей.

6.4 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обучающиеся овладевают следующими профессиональными и общими компетенциями.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.