

**Протокол согласования
содержания основной образовательной программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих**

по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

срок обучения: 3 года 10 месяцев

база подготовки: основное общее образование

между образовательным учреждением - государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики и работодателем ООО «Молочное дело - Ивня» г. Алатырь

(наименование организации)

в лице заведующего производством Шугуровой Татьяны Валентиновны

(Ф.И.О., должность)

28 августа 2021 г.

Программная документация, представляемая на согласование:

Рабочий учебный план

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы учебных и производственных практик

Фонд оценочных средств

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

1. Содержание программ учебных дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, производственных практик: соответствует требованиям.
2. Объем времени на освоение УД, МДК, ПМ, ПП: соответствует требованиям.
3. Объем и содержание лабораторных и практических работ: соответствует требованиям.
4. Формирование перечня вида деятельности, ПК, ОК: соответствует требованиям.
5. Наличие учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др: обеспечивает проведение всех видов занятий, практик, предусмотренных ППССЗ: соответствует требованиям.
6. Последовательность изучения УД, ПМ определены с учетом требований работодателя: соответствует требованиям.
6. Программы промежуточной аттестации позволяют определить уровень сформированности компетенций, определенных в ФГОС: соответствует требованиям.

Представленная на согласование ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов соответствует требованиям ФГОС СПО, разработана с учетом требований работодателей. В целом программа соответствует актуальному уровню развития отрасли.

Для _____ В.Н. Косолапенков, директор Алатырского технологического колледжа

_____ Т.В. Шугурова, заведующий производством ООО «Молочное дело - Ивня» г. Алатырь

МП



Лист ежегодного обновления содержания ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденная приказом директора государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 31.08.2021 № 84 и работодателем заведующим производством ООО «Молочное дело - Ивня» г. Алатырь.

Требует обновления в 2022

Не требует обновления в 2022



Т. В. Шугурова, заведующий производством ООО «Молочное дело - Ивня» г. Алатырь

Дата: 28.08.2021

В случае необходимости обновления ОПОП, укажите какие изменения и дополнения следует внести в части:

состава учебных дисциплин ОПОП: изменения не предусмотрены

состава профессиональных модулей ОПОП: изменения не предусмотрены

содержания рабочих программ учебных дисциплин ОПОП: изменения не предусмотрены

содержания рабочих программ профессиональных модулей ОПОП: изменения не предусмотрены

содержания рабочих программ учебной и производственной практик: изменения не предусмотрены

содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной программы: изменения не предусмотрены

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

Утверждено
Приказ от 31.08.2021 № 84

Обновлено
Приказ от «__» __ 20 №
Приказ от «__» __ 20 №

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального обучения

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

на базе основного общего образования

2021 г.

Содержание

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

3.3.1. Программа «Русский язык»

3.3.2. Программа «Литература»

3.3.3. Программа «Родная (чувашская) литература»

3.3.4. Программа «Иностранный язык»

3.3.5. Программа «История»

3.3.6. Программа «Астрономия»

3.3.7. Программа «Физика»

3.3.8. Программа «Физическая культура»

3.3.9. Программ «Основы безопасности жизнедеятельности»

3.3.10. Программа «Математика»

3.3.11. Программа «Информатика»

3.3.12. Программа «Химия»

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.4.1. Программа Основы философии

3.4.2. Программа История

3.4.3. Программа Эффективное поведение на рынке труда

3.4.4. Программа Иностранный язык

3.4.5. Программа Физическая культура

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.5.1. Программа Математика

3.5.2. Программа Экологические основы природопользования

3.5.3. Программа Химия

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.6.1. Программа Инженерная графика

3.6.2. Программа Техническая механика

3.6.3. Программа Электротехника и электронная техника

3.6.4. Программа Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.5. Программа Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

3.6.6. Программа Автоматизация технологических процессов

3.6.7. Программа Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.8. Программа Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3.6.9. Программа Охрана труда

3.6.10. Программа Безопасность жизнедеятельности

3.6.11. Программа Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.12. Программа Метрология и стандартизация

3.7. Программы дисциплин профессионального цикла

3.7.1. Программа ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

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

3.7.3. Программа ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

3.7.4. Программа ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

3.7.5. Программа ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения

3.7.6. Программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)

3.8. Программы практик

3.5.1. Программа учебной практики

3.5.2. Программа производственной практики

4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП: основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**. Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 378);
 - Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).

Нормативный срок освоения программы по специальности при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

- ВПД 1 Приемка и первичная обработка молочного сырья.**
- ПК 1.1 Принимать молочное сырье на переработку.
- ПК 1.2 ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3 ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ВПД 2 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.1 Разрабатывать объекты базы данных.

ПК 2.2 Реализовывать базу данных в конкретной системе управления базами данных (далее - СУБД).

ПК 2.3 Решать вопросы администрирования базы данных.

ПК 2.4 Реализовывать методы и технологии защиты информации в базах данных.

ВПД 3 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.1 Анализировать проектную и техническую документацию на уровне взаимодействия компонент программного обеспечения.

ПК 3.2 Выполнять интеграцию модулей в программную систему.

ПК 3.3 Выполнять отладку программного продукта с использованием специализированных программных средств.

ПК 3.4 Осуществлять разработку тестовых наборов и тестовых сценариев.

ПК 3.5 Производить инспектирование компонент программного продукта на предмет соответствия стандартам кодирования.

ПК 3.6 Разрабатывать технологическую документацию.

ВПД 4 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ВПД 5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Основной профессиональной образовательной программой в рамках одного из видов профессиональной деятельности предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего/должности служащего: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

По результатам освоения профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего/должности служащего. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей.

Общие компетенции выпускника

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.

2.3. Специальные требования (определяются работодателем с учетом потребностей регионального рынка труда)

- протокол согласования содержания ОПОП с работодателями,
- лист ежегодного обновления содержания ОПОП.
- письма работодателей с обоснованием актуальности введения новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов или профессиональных модулей (при наличии).

2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

- 3.3.1. Программа «Русский язык»
- 3.3.2. Программа «Литература»
- 3.3.3. Программа «Родная (чувашская) литература»
- 3.3.4. Программа «Иностранный язык»
- 3.3.5. Программа «История»
- 3.3.6. Программа «Астрономия»
- 3.3.7. Программа «Химия»
- 3.3.8. Программа «Физическая культура»
- 3.3.9. Программ «Основы безопасности жизнедеятельности»
- 3.3.10. Программа «Математика»
- 3.3.11. Программа «Информатика»
- 3.3.12. Программа «Физика»

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- 3.4.1. Программа Основы философии
- 3.4.2. Программа История
- 3. 4.3. Программа Иностранный язык
- 3. 4.4. Программа Физическая культура
- 3. 4.5. Программа Эффективное поведение на рынке труда

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

- 3.5.1. Программа Математика
- 3.5.2. Программа Экологические основы природопользования
- 3.5.3. Программа Химия

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

- 3.6.1. Программа Инженерная графика
- 3.6.2. Программа Техническая механика
- 3.6.3. Программа Электротехника и электронная техника
- 3.6.4. Программа Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.6.5. Программа Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
- 3.6.6. Программа Автоматизация технологических процессов
- 3.6.7. Программа Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.6.8. Программа Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- 3.6.9. Программа Охрана труда
- 3.6.10. Программа Безопасность жизнедеятельности
- 3.6.11. Программа Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.6.12. Программа Метрология и стандартизация

3.7. Программы дисциплин профессионального цикла

- 3.7.1. Программа ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья
- 3.7.2. Программа ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
- 3.7.3. Программа ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
- 3.7.4. Программа ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
- 3.7.5. Программа ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения
- 3.7.6. Программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)

3.6. Программы практик (практическая подготовка)

- 3.6.1. Программа учебной практики
- 3.6.2. Программа производственной практики

4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Инженерной графики

4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Экологических основ природопользования
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технической механики
8	Технологии молока и молочных продуктов
9	Технического обслуживания молочного производства
	Лаборатории
1	Электротехники и электронной техники
2	Химии
3	Автоматизации технологических процессов
4	Метрологии и стандартизации
5	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация.

6.2. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений обучающихся и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные работы, написание рефератов, выполнение упражнений и тестовых заданий, решение производственных и ситуационных задач. Промежуточная аттестация включает экзамены, в том числе комплексные; дифференцированные зачеты, в том числе комплексные, зачеты. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные). Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной

программы (текущий контроль знаний, промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы (дипломного проекта).

