Департамент образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Корочанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
педагогического совета
ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
30.08.2021 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
С.Я. Рожкова
Приказ № 109/4 от 31.08.2021 г.

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование
Образовательная программа
программа подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»
Форма обучения **очная** **Квалификации**
выпускника Техник-технолог

Организация разработчик: ОГАПОУ «Корочанский СХТ»

2021 год

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель учебного центра

ООО «УК Зеленая Долина»

_____ Е.С. Юдина

Дата согласования: 28 августа 2021 года

Лист согласования

Основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (базовая подготовка)

срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Начало обучения – 2021 год. Конец обучения – 2025 год

1. **Общие сведения о предприятии (организации)**

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Телефон
ООО «Молочная Компания «Северский Донец»	Юдин С.В.	8 (47 22) 73-23-92
АО «Молочная Компания «Зеленая Долина»	Юдин С.В.	8 (47 22) 73-23-92
АО «Белгородские молочные фермы»	Юдин С.В.	8 (47 22) 73-23-92
ООО «Нива»	Юдин С.В.	8 (47 22) 73-23-92

2. **Программная документация**

ФГОС
Рабочий учебный план
Рабочие программы профессиональных модулей

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы **5**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы **6**
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы **21**
5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график
5.3. Рабочая программа воспитания
5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **26**
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации **31**

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы **31**

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее - ООП) определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учётом получаемой специальности и настоящей ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования **19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»**, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 378;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 19.01.10 «Мастер производства молочной продукции», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 N 788;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602 н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019 г., рег.№ 56040;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 10.11.2020);
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл[1]

Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл[2]

[1] Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена.

[2] Заполняется только для программ подготовки специалистов среднего звена.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования (квалификация - Техник-технолог)

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Образовательная программа с присвоением квалификации: Техник-технолог

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

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

Сроки получения СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице.

Таблица

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учётом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчёта:

теоретическое обучение

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулы 11 нед.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака [3].

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Квалификация «техник-технолог»
Приемка и первичная обработка сырья	Приемка и первичная обработка сырья	Осваивается
Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов	Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов	Осваивается
Организация работы структурного подразделения при переработке молока и молочных продуктов	Организация работы структурного подразделения при переработке молока и молочных продуктов	Осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов; Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов; Изготовитель мороженого.

[3] Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**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; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		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; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи 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
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	**Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития

	личностное развитие.	**Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	**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 профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; 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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от	**ЛР 12**

родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	**ЛР13**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР14**
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	**ЛР15**
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	**ЛР16**

4.3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ПМ.01 Приемка и первичная обработка сырья	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку	**Практический опыт в:** приемке и определении качественных показателей поступающего молока; распределении поступающего сырья на переработку; проверке качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение), в соответствии с требованиями технической документации; подготовке рабочего места и оборудованию к ведению процесса охлаждения; выполнении отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдении за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулировании температуры и времени охлаждения; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроле качества сырья; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока; анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;

		осуществлять контроль приемки сырья; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам; учитывать количество поступающего сырья; применять требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; подбирать технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки); оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки сырья; различными способами определять качество охлаждения (замораживания) сырья; применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; применять государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой и иной продукции, готовую продукцию; контролировать требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (охлажденной или замороженной); рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
		Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; микробиологические и биохимические показатели молока; изменение химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке; требования к качеству молока, действующие стандарты на заготовляемое молоко; ход приемки сырья; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к состоянию рабочего места и

		оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи контрольно-измерительных приборов (КИП); формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
	ПК 1.2. Контролировать качество сырья	**Практический опыт в:** проверке качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение), в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовке рабочего места и оборудованию к ведению процесса охлаждения; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроле качества сырья; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока; осуществлять контроль приемки сырья; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам; применять требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; различными способами определять качество охлаждения (замораживания) сырья; применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

		применять государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой и иной продукции, готовую продукцию; контролировать требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (охлажденной или замороженной); выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
		Знания: физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; микробиологические и биохимические показатели молока; требования к качеству молока, действующие стандарты на заготовляемое молоко; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи контрольно-измерительных приборов (КИП); формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов.
	ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	**Практический опыт в:** распределении поступающего сырья на переработку; первичной обработке сырья; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовке рабочего места и оборудованию к ведению процесса охлаждения; выполнении отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдении за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;

		регулировании температуры и времени охлаждения; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: применять требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; подбирать технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки); выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством; контролировать отгрузку молока в цеха переработки; контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока; оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; применять государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой и иной продукции, готовую продукцию; рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
		Знания: 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;

		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи контрольно-измерительных приборов (КИП); формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; принцип действия оборудования по первичной обработке молока.
	ПК 1.4. Управлять и регулировать процесс охлаждения молочного сырья в холодильных установках	**Практический опыт в:** проверке качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение), в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовке рабочего места и оборудованию к ведению процесса охлаждения; выполнении отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдении за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулировании температуры и времени охлаждения; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: применять требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; подбирать технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки); различными способами определять качество охлаждения (замораживания) сырья; применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; применять государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой и иной продукции, готовую продукцию; контролировать требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (охлажденной или замороженной); выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;

		обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
		Знания: требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; 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 контрольно-измерительных приборов (КИП); формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; принцип действия оборудования по первичной обработке молока.
	ПК 1.5 Управлять и регулировать процесс замораживания молочного сырья в холодильных установках	**Практический опыт в:** контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовке рабочего места и оборудованию к ведению процесса охлаждения; выполнении отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдении за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулировании температуры и времени охлаждения; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: применять требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; подбирать технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки); оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; различными способами определять качество охлаждения (замораживания) сырья; применять нормативные и методические документы,

		регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; применять государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой и иной продукции, готовую продукцию; контролировать требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (охлажденной или замороженной); выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
		Знания: требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; 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 контрольно-измерительных приборов (КИП); формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; принцип действия оборудования по первичной обработке молока.
	ПК 1.6 Контролировать качество охлажденного и замороженного молочного сырья	**Практический опыт в:** приемке и определении качественных показателей поступающего молока; распределении поступающего сырья на переработку; первичной обработке сырья; проверке качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение), в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовке рабочего места и оборудованию к ведению процесса охлаждения; выполнении отдельных операций процесса

		охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдении за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулировании температуры и времени охлаждения; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроле качества сырья; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; применять требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; различными способами определять качество охлаждения (замораживания) сырья; применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; контролировать требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (охлажденной или замороженной); выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.
		Знания: физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; микробиологические и биохимические показатели молока; требования к качеству молока, действующие стандарты на заготовляемое молоко; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или

		заморозки; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов.
ПМ.02. Организация технологического процесса производства молока и молочных продуктов	ПК 2.1. Производить цельномолочные продукты и закваски	**Практический опыт в:** подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе; производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; проверке работы технологического оборудования для производства молока и молочных продуктов; контроле хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; оценке показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических; охлаждении молочных продуктов в соответствии с рабочими инструкциями при помощи средств автоматики; контроле качества сырья и продукции; отборе проб молочной и иной продукции; проведении несложных анализов; выборе технологической карты производства; изготовлении производственных заквасок и растворов; выполнении основных технологических расчетов; ведении процессов выработки молока и молочных продуктов; проверке качества продукта, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); закаливании фасованного мороженого в закалочной камере; подаче молочных продуктов в холодильные установки самотеком или под давлением; создании разрежения и поддержании необходимого вакуума в вакуум-охладительных установках; наблюдении за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП и снятии показаний; регулировании подачи хладагента, холодной воды, давления, температуры и времени охлаждения молочной продукции по результатам лабораторных анализов,

		наблюдений и показаний КИП; измерении с помощью дисплея температурного режима закаливания; определении готовности продукта по данным лабораторного анализа; выявлении и устранении причин отклонения от нормального технологического режима; сливе охлажденного продукта и передаче охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию; ведении записей в производственном журнале; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; организовывать переработку молока; подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок; рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молока и молочных продуктов; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затареной продукции и ее отгрузку; организовать микробиологический, физико-химический и биохимический контроль; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; проверять техническое состояние технологического оборудования; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молока и молочных продуктов; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молока и молочных продуктов; соблюдать требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ;

		соблюдать требования государственных стандартов и ТУ на охлажденную (закаленную) продукцию; соблюдать правила укладки и хранения продукции в холодильных камерах; контролировать технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования; применять технологию охлаждения (замораживания) и технологическую схему обслуживаемой установки (участка); применять приспособления и устройства регулирования технологического процесса; соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности; вести производственные журналы; контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания: требования к сырью при выработке молока и молочных продуктов; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассортимент молока и молочных продуктов; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; технологические процессы производства молока и молочных продуктов; требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; особенности процессов охлаждения молочных продуктов на поточно-механизированных и автоматических линиях; рабочие инструкции на подачу и слив молочных продуктов из холодильных установок; правила снятия показаний технологических режимов с КИП; оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП) и осуществлять регулировку заданного режима; регулировочные приспособления и принципы их использования; правила транспортирования охлажденных (закаленных) продуктов на расфасовку или на склад; порядок ведения записи о ходе технологического процесса в производственном журнале; назначение, принцип действия и устройство

		оборудования для производства молока и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
	ПК 2.2. Производить различные виды масел и продукты из пахты	**Практический опыт в:** подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе; производстве различных видов сливочного масла и продуктов из пахты; проверке работы технологического оборудования для производства молока и молочных продуктов; контроле хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; оценке показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических; охлаждении молочных продуктов в соответствии с рабочими инструкциями при помощи средств автоматики; контроле качества сырья и продукции; отборе проб молочной и иной продукции; проведении несложных анализов; выборе технологической карты производства; изготовлении производственных заквасок и растворов; выполнении основных технологических расчетов; ведении процессов выработки молока и молочных продуктов; проверке качества продукта, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); закаливании фасованного мороженого в закалочной камере; подаче молочных продуктов в холодильные установки самотеком или под давлением; создании разрежения и поддержании необходимого вакуума в вакуум-охладительных установках; наблюдении за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП и снятии показаний; регулировании подачи хладагента, холодной воды, давления, температуры и времени охлаждения молочной продукции по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП; измерении с помощью дисплея температурного режима закаливания; определении готовности продукта по данным лабораторного анализа; выявлении и устранении причин отклонения от нормального технологического режима; сливе охлажденного продукта и передаче охлажденного (замороженного) продукта на

		последующую обработку или реализацию; ведении записей в производственном журнале; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; организовывать переработку молока; подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок; рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молока и молочных продуктов; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затареной продукции и ее отгрузку; организовать микробиологический, физико-химический и биохимический контроль; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; проверять техническое состояние технологического оборудования; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молока и молочных продуктов; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молока и молочных продуктов; соблюдать требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; соблюдать требования государственных стандартов и ТУ на охлажденную (закаленную) продукцию; соблюдать правила укладки и хранения продукции в холодильных камерах; контролировать технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования; применять технологию охлаждения (замораживания) и технологическую схему

		обслуживаемой установки (участка); применять приспособления и устройства регулирования технологического процесса; соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности; вести производственные журналы; контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания: требования к сырью при выработке молока и молочных продуктов; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассортимент молока и молочных продуктов; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; технологические процессы производства молока и молочных продуктов; требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; особенности процессов охлаждения молочных продуктов на поточно-механизированных и автоматических линиях; рабочие инструкции на подачу и слив молочных продуктов из холодильных установок; правила снятия показаний технологических режимов с КИП; оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП) и осуществлять регулировку заданного режима; регулировочные приспособления и принципы их использования; правила транспортирования охлажденных (закаленных) продуктов на расфасовку или на склад; порядок ведения записи о ходе технологического процесса в производственном журнале; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молока и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
	ПК 2.3. Производить различные виды сыров и	**Практический опыт в:** подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе; производстве различных видов сыра и продуктов из

	продуктов из молочной сыворотки	молочной сыворотки; проверке работы технологического оборудования для производства молока и молочных продуктов; контроле хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; оценке показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических; охлаждении молочных продуктов в соответствии с рабочими инструкциями при помощи средств автоматики; контроле качества сырья и продукции; отборе проб молочной и иной продукции; проведении несложных анализов; выборе технологической карты производства; изготовлении производственных заквасок и растворов; выполнении основных технологических расчетов; ведении процессов выработки молока и молочных продуктов; проверке качества продукта, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); закаливании фасованного мороженого в закалочной камере; подаче молочных продуктов в холодильные установки самотеком или под давлением; создании разрежения и поддержании необходимого вакуума в вакуум-охладительных установках; наблюдении за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП и снятии показаний; регулировании подачи хладагента, холодной воды, давления, температуры и времени охлаждения молочной продукции по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП; измерении с помощью дисплея температурного режима закаливания; определении готовности продукта по данным лабораторного анализа; выявлении и устранении причин отклонения от нормального технологического режима; сливе охлажденного продукта и передаче охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию; ведении записей в производственном журнале; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: учитывать количество и качество поступающего в

		цех переработки сырья (молока, сливок, масла); распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; организовывать переработку молока; подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок; рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молока и молочных продуктов; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затареной продукции и ее отгрузку; организовать микробиологический, физико-химический и биохимический контроль; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; проверять техническое состояние технологического оборудования; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молока и молочных продуктов; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молока и молочных продуктов; соблюдать требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; соблюдать требования государственных стандартов и ТУ на охлажденную (закаленную) продукцию; соблюдать правила укладки и хранения продукции в холодильных камерах; контролировать технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования; применять технологию охлаждения (замораживания) и технологическую схему обслуживаемой установки (участка); применять приспособления и устройства регулирования технологического процесса; соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности; вести производственные журналы; контролировать санитарное состояние оборудования участка.

		Знания: требования к сырью при выработке молока и молочных продуктов; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассортимент молока и молочных продуктов; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; технологические процессы производства молока и молочных продуктов; требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; особенности процессов охлаждения молочных продуктов на поточно-механизированных и автоматических линиях; рабочие инструкции на подачу и слив молочных продуктов из холодильных установок; правила снятия показаний технологических режимов с КИП; оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП) и осуществлять регулировку заданного режима; регулировочные приспособления и принципы их использования; правила транспортирования охлажденных (закаленных) продуктов на расфасовку или на склад; порядок ведения записи о ходе технологического процесса в производственном журнале; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молока и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
	ПК 2.4 Производить жидкие, пастообразные продукты детского питания	**Практический опыт в:** подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе; производстве цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; проверке работы технологического оборудования для производства молока и молочных продуктов; контроле хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; оценке показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических; охлаждении молочных продуктов в соответствии с

		рабочими инструкциями при помощи средств автоматики; контроле качества сырья и продукции; отборе проб молочной и иной продукции; проведении несложных анализов; выборе технологической карты производства; изготовлении производственных заквасок и растворов; выполнении основных технологических расчетов; ведении процессов выработки молока и молочных продуктов; проверке качества продукта, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); закаливании фасованного мороженого в закалочной камере; подаче молочных продуктов в холодильные установки самотеком или под давлением; создании разрежения и поддержании необходимого вакуума в вакуум-охладительных установках; наблюдении за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП и снятии показаний; регулировании подачи хладагента, холодной воды, давления, температуры и времени охлаждения молочной продукции по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП; измерении с помощью дисплея температурного режима закаливания; определении готовности продукта по данным лабораторного анализа; выявлении и устранении причин отклонения от нормального технологического режима; сливе охлажденного продукта и передаче охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию; ведении записей в производственном журнале; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; организовывать переработку молока; подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок; рассчитать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;

		готовить растворы сычужного фермента; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молока и молочных продуктов; вести технологический процесс производства молока и молочных продуктов; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затареной продукции и ее отгрузку; организовать микробиологический, физико-химический и биохимический контроль; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; проверять техническое состояние технологического оборудования; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молока и молочных продуктов; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молока и молочных продуктов; соблюдать требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; соблюдать требования государственных стандартов и ТУ на охлажденную (закаленную) продукцию; соблюдать правила укладки и хранения продукции в холодильных камерах; контролировать технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования; применять технологию охлаждения (замораживания) и технологическую схему обслуживаемой установки (участка); применять приспособления и устройства регулирования технологического процесса; соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности; вести производственные журналы; контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания: требования к сырью при выработке молока и молочных продуктов; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассортимент молока и молочных продуктов; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

		технологические процессы производства молока и молочных продуктов; требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; особенности процессов охлаждения молочных продуктов на поточно-механизированных и автоматических линиях; рабочие инструкции на подачу и слив молочных продуктов из холодильных установок; правила снятия показаний технологических режимов с КИП; оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП) и осуществлять регулировку заданного режима; регулировочные приспособления и принципы их использования; правила транспортирования охлажденных (закаленных) продуктов на расфасовку или на склад; порядок ведения записи о ходе технологического процесса в производственном журнале; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молока и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
	ПК 2.5. Контролировать качество охлажденной и замороженной продукции	**Практический опыт в:** подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе; проверке работы технологического оборудования для производства молока и молочных продуктов; оценке показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических; контроле качества сырья и продукции; отборе проб молочной и иной продукции; проведении несложных анализов; проверке качества продукта, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроле температуры и времени охлаждения (заморозки); закаливании фасованного мороженого в закалочной камере; измерении с помощью дисплея температурного режима закаливания;

		определении готовности продукта по данным лабораторного анализа; ведении записей в производственном журнале; проверке внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; проверять техническое состояние технологического оборудования; соблюдать требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; соблюдать требования государственных стандартов и ТУ на охлажденную (закаленную) продукцию; соблюдать правила укладки и хранения продукции в холодильных камерах; контролировать технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования; соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности; вести производственные журналы; контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания: требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; особенности процессов охлаждения молочных продуктов на поточно-механизированных и автоматических линиях; рабочие инструкции на подачу и слив молочных продуктов из холодильных установок; правила снятия показаний технологических режимов с КИП; правила транспортирования охлажденных (закаленных) продуктов на расфасовку или на склад; порядок ведения записи о ходе технологического процесса в производственном журнале; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молока и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
	ПК 2.6.	**Практический опыт в:**

	Эксплуатировать и обеспечивать работу различного вида технологического оборудования	подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе; проверке работы технологического оборудования для производства молока и молочных продуктов; охлаждении молочных продуктов в соответствии с рабочими инструкциями при помощи средств автоматики; наблюдении за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям КИП и снятии показаний; регулировании подачи хладагента, холодной воды, давления, температуры и времени охлаждения молочной продукции по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП; измерении с помощью дисплея температурного режима закаливания; оформлении документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: проверять техническое состояние технологического оборудования; обеспечивать режимы работы оборудования по производству молока и молочных продуктов; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молока и молочных продуктов; соблюдать требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в пределах выполняемых работ; контролировать технологические режимы охлаждения и закаливания молочной продукции и правила их регулирования; применять приспособления и устройства регулирования технологического процесса; соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности; вести производственные журналы; контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания: порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; рабочие инструкции на подачу и слив молочных продуктов из холодильных установок; правила снятия показаний технологических режимов с КИП; оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП) и осуществлять регулировку заданного режима; регулировочные приспособления и принципы их

		использования; порядок ведения записи о ходе технологического процесса в производственном журнале; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молока и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПМ.03. Организация работы структурного подразделения при переработке молока и молочных продуктов	ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке молочной продукции различных категорий	**Практический опыт в:** ведении утвержденной учетно-отчетной документации; контроле качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; расчете потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктаже и обучении персонала на рабочих местах; обеспечении безопасных условий труда на производстве; разработке мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышении безопасности выпускаемой продукции; участии в планировании основных показателей производства.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; 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.
		Знания: требования охраны труда; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
	ПК 3.2. Контролировать ход и оценку результатов выполнения работ	**Практический опыт в:** ведении утвержденной учетно-отчетной документации; участии в планировании основных показателей производства продукции и оказании услуг в области

	исполнителями по видам технологических процессов	производства молока и молочных продуктов; мониторинге технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверке товарного оформления и хранения продукции; оформлении документов на отпущенную продукцию; проверке соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроле качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участии в разработке предложений по плану выпуска продукции; обеспечении безопасных условий труда на производстве; разработке мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышении безопасности выпускаемой продукции; анализе отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявлении причин несоответствия нормам; учете брака и анализе причин образования дефектов продукции; разработке предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработке 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; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; 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; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; техно-химический и микробиологический 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; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 3.3 Осуществлять мониторинг технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску	**Практический опыт в:** ведении утвержденной учетно-отчетной документации; мониторинге технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверке товарного оформления и хранения продукции; оформлении документов на отпущенную продукцию.
		Умения: осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию.
		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.
	ПК 3.4. Контролировать	**Практический опыт в:** проверке соблюдения нормативов и правил

	производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	удаления отходов; составлении отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализе отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявлении причин несоответствия нормам; учете брака и анализе причин образования дефектов продукции; разработке предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработке предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 3.5 Обеспечивать бесперебойную работу всех видов технологического оборудования	**Практический опыт в:** определении потребности в рабочей силе; инструктаже и обучении персонала на рабочих местах; учете рабочего времени и выработки; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечении безопасных условий труда на производстве.
		Умения: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания: требования охраны труда; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 3.6. Вести учетно-отчетную документацию	**Практический опыт в:** ведении утвержденной учетно-отчетной документации; проверке товарного оформления и хранения продукции; оформлении документов на отпущенную продукцию; составлении отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учете брака и анализе причин образования дефектов продукции.
		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.
ПМ.04. Контроль качества и участие во внедрении инновационных	ПК 4.1. Проверять соблюдение нормативов и правил удаления отходов	**Практический опыт в:** участии в разработке и внедрении системы производственного контроля; участии в разработке и внедрении мероприятий по повышению безопасности продукции на основе систем качества «Анализ рисков и критических контрольных точек» и «Система менеджмента безопасности пищевой

технико-технологических процессов и производства молока и молочных продуктов		продукции»; участии в проектировании рецептур многокомпонентных молочных продуктов с заданными свойствами и составом.
		Умения: разрабатывать план ХАССП предприятия по переработке молока и молочных продуктов; анализировать критические контрольные точки при производстве молока и молочных продуктов; расчитывать рецептуры многокомпонентных молочных продуктов с заданными свойствами и составом; рассчитывать мощность предприятия, осуществлять подбор технологического оборудования, рассчитывать численность рабочих и площадей; применять современные технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства; рассчитывать производственную мощность технологического оборудования.
		Знания: технико-технологические аспекты производства молока и молочных продуктов.
	ПК 4.2. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства	**Практический опыт в:** участии в разработке оптимизированных технологических схем производства; участии в разработке модифицированных аппаратурно-технологических схем производства; разработке предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции; участии в разработке модифицированных технологических схем производства; участии в проектировании рецептур многокомпонентных молочных продуктов с заданными свойствами и составом; участии в проектировании предприятий молочной отрасли различной мощности; участии в разработке инновационных технологий молока и молочных продуктов.
		Умения: разрабатывать перспективные системы качества для получения конкурентоспособной продукции из молока и молочных продуктов; подбирать необходимые системы качества пищевой продукции; разрабатывать план ХАССП предприятия по переработке молока и молочных продуктов; обосновывать целесообразность реконструкции, совершенствования технологий, модернизации действующих предприятий; расчитывать рецептуры многокомпонентных молочных продуктов с заданными свойствами и составом; рассчитывать мощность предприятия, осуществлять

		подбор технологического оборудования, рассчитывать численность рабочих и площадей; применять современные технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства; рассчитывать производственную мощность технологического оборудования; разрабатывать инновационные технологии молока и молочных продуктов.
		Знания: методологию научной инновационной деятельности; систему менеджмента безопасности пищевой продукции и качества; управление инновационным развитием предприятий молочной промышленности; технологию инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения; методологию проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными технологическими свойствами и составом; технико-технологические аспекты производства молока и молочных продуктов.
	ПК 4.3. Разрабатывать методы снижения производства дефективных продуктов, устранения отклонений от нормативов расходов сырья	**Практический опыт в:** участии в разработке оптимизированных технологических схем производства; участии в разработке модифицированных аппаратурно-технологических схем производства; разработке предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции; участии в разработке модифицированных технологических схем производства; участии в корректировке показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением; участии в разработке и внедрении системы производственного контроля; участии в проектировании предприятий молочной отрасли различной мощности; участии в разработке инновационных технологий молока и молочных продуктов.
		Умения: анализировать критические контрольные точки при производстве молока и молочных продуктов; обосновывать целесообразность реконструкции, совершенствования технологий, модернизации действующих предприятий; рассчитывать мощность предприятия, осуществлять подбор технологического оборудования, рассчитывать численность рабочих и площадей; применять современные технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства; разрабатывать инновационные технологии молока и молочных продуктов.

		Знания: методологию научной инновационной деятельности; систему менеджмента безопасности пищевой продукции и качества; методологию проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными технологическими свойствами и составом; технико-технологические аспекты производства молока и молочных продуктов.
	ПК 4.4. Вести учет брака и анализировать причины образования дефектов продукции	**Практический опыт в:** расчете мощности предприятия, подборе технологического оборудования, расчете численности рабочих и площадей; определении коэффициентов загрузки и сменности работы технологического оборудования; участии в разработке инновационных технологий молока и молочных продуктов.
		Умения: подбирать необходимые системы качества пищевой продукции; разрабатывать план ХАССП предприятия по переработке молока и молочных продуктов; анализировать критические контрольные точки при производстве молока и молочных продуктов; разрабатывать инновационные технологии молока и молочных продуктов.
		Знания: систему менеджмента безопасности пищевой продукции и качества; технологию инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения; методологию проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными технологическими свойствами и составом; технико-технологические аспекты производства молока и молочных продуктов.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план (прилагается отдельно)

5.2. Календарный учебный график

Срок обучения 2021-2025 г.г. (см. рабочий учебный план)

5.3. Рабочая программа воспитания

Цель: создание условий для личностного развития обучающихся, их социализации и овладения 100% выпускников техникума общими компетенциями посредством процесса управления и через проектную деятельность к окончанию периода обучения.
Задачи:
1. Формировать у обучающихся гражданскую ответственность, правовое сознание через реализацию социально-значимых программ и вовлечение в военно-патриотическую деятельность.
2. Формировать профессиональные качества у обучающихся, способность к принятию ответственного решения через вовлечение в конкурсы профессионального мастерства, чемпионатного движения WorldSkills Россия, Абилимпикс, наставничество и бизнес-ориентирующие программы и проекты.
3. Способствовать повышению общего культурного уровня студентов, развитию их творческого потенциала через организацию позитивного досуга и функционирование системы дополнительного образования.
4. Развивать устойчивую потребность вести здоровый образ жизни, систематически заниматься физической культурой и спортом через вовлечение в спортивно-оздоровительную деятельность.
5. Создавать благоприятную социально-психологическую среду для развития, саморазвитии, социализации обучающихся через работу социально-психологической службы и взаимодействие её со всеми участниками образовательного процесса.
6. Формировать у обучающихся нравственные и правовые навыки природопользования, ответственное отношение к окружающей среде, в том числе, личную ответственность за состояние окружающей среды посредством практико-ориентированной деятельности.
7. Развитие студенческой активности, самостоятельности, коллективизма через вовлечение студентов в систему студенческого самоуправления.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 4).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. 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, оснащённые оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	русского языка и литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	физики
б	химии и биологии
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	методический
9	инженерной графики
10	технической механики
11	технологии молока и молочных продуктов
12	технологического оборудования молочного производства
13	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования
14	экономики, менеджмента и маркетинга
15	подготовки к государственной итоговой аттестации
	Лаборатории:
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	метрологии и стандартизации
5	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	место для стрельбы
3	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
	препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу по специальности, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определённых содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации. Производственная практика реализуется на предприятиях якорного работодателя АПХ «Зелёная Долина». 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.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
– массовые и социокультурные мероприятия;
– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);
– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1 Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по

реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. 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.

ГИА проходит в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП. Обязательным требованием является соответствие тематики дипломной работы содержанию профессиональных модулей:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

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

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты. ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

Программа ГИА ежегодно разрабатывается образовательной организацией и утверждается педагогическим советом с участием председателя ГЭК, тематика дипломных проектов согласовывается с ведущими работодателями.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

7.3. Для государственной итоговой аттестации 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, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Должность
Старовойтова Наталья Анатольевна	Заместитель директора по учебной работе ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
Растрогина Наталья Николаевна	Заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
Черепченко Лола Анатольевна	Заместитель директора по учебно-производственной работе ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
Косьянова Наталья Леонидовна	методист ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
Плотникова Наталья Анатольевна	председатель предметной (цикловой) комиссии ОГАПОУ «Корочанский СХТ»