

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УТВЕРЖДЕНА
Педагогическим советом
от 12.02.2025 г. Протокол №5

Директор ОГБПОУ «КТЭК»
В.В.Перминова



Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 12.02.2025 г. № 72/п

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Направление подготовки
УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Согласована:
ООО «Космол»



И.Ю. Гришин

Кострома, 2025 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация - разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Рассмотрена методическим советом колледжа

Протокол № 6 от «12» февраля 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Требования к абитуриенту	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.	8
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	25
3.1. Учебный план (приложение № 1)	26
3.2. График учебного процесса (приложение № 2)	26
3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (приложение № 3)	26
3.4. Договор о взаимном сотрудничестве (приложение № 4)	27
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	28
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	29
5.1. Кадровое обеспечение	29
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	29
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	30
5.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики	31
5.5. Требования к оснащению баз практик	32
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	32
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	32
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников (приложение № 5)	34
6.3. Требования к дипломным работам	34
7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ (приложение № 6)	35

1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** среднего профессионального образования (далее - ППССЗ), реализуемая в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее – КТЭК, колледж), представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников, разработана и утверждена колледжем с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: календарный график учебного процесса, учебный план, программы учебных, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;
- Устав областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Костромской торгово-экономический колледж».

1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ по направлению 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Цель основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения – создание, поддержание и ежегодное обновление условий, обеспечивающих качественную подготовку техника-технолога в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также требований соответствующих профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

В области обучения целью образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является: подготовка техника-технолога, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, и способного успешно работать в пищевой промышленности.

В области воспитания целью образовательной программы по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ориентирована на реализацию

следующих задач:

- обеспечение практико-ориентированной подготовки обучающихся;
- формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира;
- формирование у обучающихся потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по направлению 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения: не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования; не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.2.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:

на базе основного общего образования – 7164 часа (199 недель) за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП и каникулы.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы по специальности.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц, имеющих основное общее или

среднее общего образования, если иное не предусмотрено Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников программ СПО по ППССЗ с присвоением квалификации «Техник-технолог» - 22 Пищевая промышленность.

Область профессиональной деятельности:

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;
- готовая молочная продукция;
- рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Виды деятельности		
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Техник-технолог
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Техник-технолог
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной	ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого	

2.2 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ
 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

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

		<p>средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять</p>

	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения. Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных

	<p>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>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.</p>

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p>	<p>Практический опыт: - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p>

<p>линиях производства молочной продукции</p>		<ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; - методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве;
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; - мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; - определения потребности в рабочей силе; - инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; - организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства; - участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

		<ul style="list-style-type: none"> - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; - осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - 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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям.
<p>ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; - первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; - контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); - подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; - наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; - регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; - оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о молочном скотоводстве;

		<p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; - ход приемки сырья животного происхождения; - правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки молочного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; - требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; - ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию
--	--	---

		<p>рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; - распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; - проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; - контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); - подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; - наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; - регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; - оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов - контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса

		<p>охлаждения или заморозки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; - установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о молочном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; - требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; - ход приемки сырья животного происхождения; - правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; - распределения поступающего сырья на переработку; - первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; - контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); - подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; - выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; - наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; - регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества - оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов - соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о молочном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; - требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;

		<ul style="list-style-type: none"> - ход приемки сырья животного происхождения; - правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки молочного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; - структуры издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения;

	исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; - оформлять планы работы по установленной форме; - проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - рассчитывать потребности производства в сырье, - вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
	<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - группировки и анализа информации; - расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; - расчета суммы прибыли, процента рентабельности; - расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; - осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; - принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утверждённой учётно-отчетной документации; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и

		<p>тары;</p> <ul style="list-style-type: none"> - учета брака и анализа причин образования дефектов продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ВД 04. Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого</p>	<p>ПК 4.1 Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и подготовки основного и дополнительного сырья к использованию в производстве. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать сырье по количеству и качеству; - определять качество основного и дополнительного сырья по органолептическим и микробиологическим показателям; - готовить молочное сырье, сахаристые вещества, стабилизаторы и наполнители; - рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси мороженого по заданной рецептуре. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки сырья; - требования к качеству сырья; - характеристики различных видов молочного и вспомогательного сырья.
	<p>ПК 4.2 Составлять по заданным</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета рецептур и составления смесей

	рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.	<p>различных видов мороженого.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать рецептуру различных видов вафель, начинок, глазури; - вести процесс приготовления смесей мороженого; - устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства мороженого (фильтрация, пастеризации, гомогенизации, созревания и фризирования смеси мороженого, закаливания массы мороженого); - определять объекты (точки) контроля. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и рецептуры мороженого; - способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве; - технологию производства мороженого; - биохимические и физико-химические процессы, происходящие при обработке смеси мороженого; - методы определения показателей качества готовой продукции; - способы фасовки и упаковки готовой продукции - пороки мороженого.
	ПК 4.3 Изготавливать дополнительные компоненты в соответствии рецептурой.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета рецепту различных видов вафель, начинок, глазури. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать рецептуру различных видов вафель, начинок, глазури; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и рецептуры мороженого; - способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве; - способы фасовки и упаковки готовой продукции; - технологию производства дополнительных компонентов.
	ПК 4.4 Вести технологический процесс производства различных видов мороженого.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения технологического процесса производства различных видов мороженого на оборудовании различного типа. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; - выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения;

		<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; - определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции; - выполнять конструктивные и технологические расчеты
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - меры по предотвращению брака; - методику выполнения технологических расчетов; - требования к проведению технологических операций и процессов производства мороженого.
	ПК 4.5 Обслуживать технологическое оборудование для производства мороженого.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технического обслуживания оборудования для производства мороженого.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; - методику расчета нагрузки на оборудование; - правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; - виды и причины неисправностей технологического оборудования.
	ПК 4.6 Контролировать качество готовой продукции.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества готовой продукции.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и устранять неисправности оборудования
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; - условия хранения готовой продукции

3. Документы, регулирующие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: графиком учебного процесса; учебным планом специальности; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также

методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Базисный учебный план

Учебный план носит компетентностно-ориентированный характер и определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту дипломной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Учебный план подготовки специалиста среднего звена по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлен в Приложении № 1.

3.2. График учебного процесса

В графике учебного процесса указана последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул при реализации ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения по годам.

Календарный график образовательного процесса при реализации СПО по ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки представлен в Приложении № 2.

3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы всех учебных дисциплин разработаны на основании требований ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В рабочих программах предусматривается, в целях реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и

профессиональных компетенций, обучающихся:

- методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание;
- работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий; - кейс-метод – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;
- ролевая игра-имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах;
- проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному поиску знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- контекстное обучение – мотивация обучающихся к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;
- обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом обучения.

В рабочих программах предусматривается, в целях реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлен в Приложении № 3.

3.4. Программы практик

Практическая подготовка обучающихся является важной составной частью ППССЗ и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке учащихся.

Объемы и виды практической подготовки определены ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Содержание каждого вида практики и ее объем определяются программой практики, разработанной в филиале с учетом требований ФГОС и характера организации – базы практики. Организация всех видов практик на всех этапах в соответствии с установленными целями направлена на приобретение учащимися опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Рабочие программы практической подготовки по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлены в рамках профессиональных модулей.

Договор о взаимном сотрудничестве, подтверждающий наличие условий для реализации практической подготовки обучающихся в случае организации практической подготовки в организации ООО «Олд Стрит»(приложении № 4).

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Список рабочих программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

- Г.00 Социально-гуманитарный цикл
- СГ.01 История России
- СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
- СГ.04 Физическая культура
- СГ.05 Основы финансовой деятельности
- СГ.06 Основы бережливого производства
- ОП. 00 Общепрофессиональный цикл
- ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.02 Процессы и аппараты
- ОП.03 Метрология и стандартизация
- ОП.04 Автоматизация технологических процессов
- ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
- ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- П 00 Профессиональный цикл
- ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
- МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
- МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
- УП. 01 Учебная практика
- ПП.01 Производственная практика
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
- МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
- УП. 02 Учебная практика
- ПП.02 Производственная практика
- ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
- МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения
- ПП.03 Производственная практика
- ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого
- МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого
- УП. 04 Учебная практика
- ПП.04 Производственная практика
- ПДП Преддипломная практика

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** обеспечивается педагогическими работниками ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 пищевая промышленность и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

К реализации программы могут привлекаться лица, на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах; Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 пищевая промышленность, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 пищевая промышленность, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25%.

5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства просвещения Российской Федерации и ФУМО.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

Компьютерное обеспечение

Количество компьютерных	Количество единиц компьютерной	Количество персональных	Количество персональных
-------------------------	--------------------------------	-------------------------	-------------------------

классов	техники, используемой в образовательном процессе	компьютеров на 100 обучающихся	компьютеров с выходом в Интернет на 100 обучающихся
12	174	12,3	12,3

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» располагает 12 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

Стабильно работает система дистанционного обучения MOODLE.

В 28 аудиториях колледжа установлено мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети колледжа - 174.

5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя следующие специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы,

- мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

- лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения, учитывающими требования международных стандартов;

- помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности;

технологического оборудования молочного производства;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;

дисциплин права;

технологии молока и молочных продуктов.

Мастерские (лаборатории):

технологии молока и молочных продуктов;

контроля качества молочных продуктов.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал.

5.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», реализующий программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, располагает 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.

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение кабинетов:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

практические задания по курсу.

плакаты;

стенды;

муляжи;

стол лабораторный;

шкафы для хранения учебных материалов.

журналы.

Персональный компьютер

Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс)

Оснащение лабораторий;

сепаратор молока;

маслобойка;

минисыроварня 40 л.;

пресс для сыра пневматически с регулировкой давления воздуха;

анализатор молока;

устройство для определения влажности пищевых продуктов;

баня водяная лабораторная;

центрифуга лабораторная молочная;

термостат суховоздушный;

форма для сыра 3 - 4 кг;

шкаф холодильный среднетемпературный;

морозильная камера;

плита индукционная настольная;

весы электронные для компонентов со съемной платформой;

емкость для резервирования и нормализации;

термометр электронный с большим дисплеем;

штатив лабораторный;

микроскоп;

стол дренажный для сыра;

стол производственный н/сталь;

стеллаж;
ванна моечная металлическая односекционная;
вытяжной шкаф;
посуда;
гастроёмкость;
формы для выпечки вафель;
миксер планетарный;
плита настольная индукционная;
набор посуды;
тележка кухонная;
кисточка силиконовая;
расстоечный шкаф;
химические реактивы;
зонт вытяжной.

5.5. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03., ПМ 04.

Производственная практика реализуется в организациях, по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 пищевая промышленность. Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Учебные дисциплины (в том числе введенные за счет часов вариативной части ФГОС СПО) и профессиональные модули являются обязательными для аттестации, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или

профессионального модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль — это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля: -

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- письменная проверка (диктанты, сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение схем и чертежей, тестирование, выполнение домашних контрольных работ и заданий для самостоятельной работы, рефераты и т.д.);
- практическая проверка (используется при проведении деловых игр, практических занятий и лабораторных работ, выполнении курсовых работ (проектов), в период прохождения учебной и производственной практик);
- самоконтроль и взаимопроверка и т.д.

Промежуточный контроль по учебному предмету, дисциплине, МДК, ПМ — это форма контроля, проводимая по завершению изучения предмета, дисциплины, МДК, ПМ.

Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

К формам промежуточного контроля относятся зачет, дифференцированный зачет, экзамен по предмету, дисциплине и экзамен по модулю. Также используют комплексные зачеты и экзамены.

Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Экзамен по дисциплине проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Промежуточная аттестация обучающихся регламентируется учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами учебных дисциплин (модулей).

Экзамен по модулю проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен. Оценка за экзамен по модулю является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» активно привлекает работодателей.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

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

Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 5 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения выполняется в форме дипломного проекта и демонстрационного экзамена, на основании которых Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – техник-технолог.

Демонстрационный экзамен — это форма аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (приложение № 5)

6.3. Требования к дипломным проектам

Целью дипломного проекта является:

- систематизировать и закрепить теоретические и практические знания по специальности;

- применение полученных знаний при решении конкретных задач в области профессиональной деятельности;
- выявить подготовленность студентов для самостоятельной работы по специальности.

При защите дипломного проекта выпускник должен проявить знание основных проблем и перспектив эксплуатации оборудования в торговле и общественном питании, информационных и компьютерных технологий, умение использовать источники, литературу, научно-техническую информацию для обоснования выбранных методов проектов, исследований и выводов.

Дипломный проект должна представлять собой законченную разработку актуальной проблемы и обязательно включать в себя как теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знания основ теории по разрабатываемой проблеме, так и практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин, МДК (модулей) для решения поставленных в работе задач. Выполнение работы должно выявить умение применять полученные знания при решении конкретных специальных, научных и производственных задач; навыки ведения самостоятельной работы и применения методик исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов; степень подготовленности студента к самостоятельной работе на предприятиях реального сектора экономики в современных условиях.

Дипломный проект предполагает разработку какого-либо конкретного направления, объекта по специализации, также она может носить научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Требования к дипломным проектам определяются уровнем программы подготовки специалистов среднего звена, квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы дипломных проектов должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель дипломного проекта разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения дипломного проекта.

На выполнение дипломной работы в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану, преддипломной практики.

7. Рабочая программа воспитания

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации

общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Программа воспитания представлена в Приложении № 6.