МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Краснокутский зооветеринарный техникум - филиал
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Введено в действие с «01» 09 2011 г.

Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Н.И. Вавилова»

_____ Н.И. Кузнецов

«28» 08 2013 г.

Номер внутривузовской регистрации
№ ____ от «___» _____ 20___ г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

Специальность

260201 Технология молока и молочных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 616 от 15.06.2010 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 17992 от 29 июля 2010 г.)

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная, заочная

Нормативный срок освоения программы

3 год 10 месяцев

Красный Кут 2013 г.

ОПОП-260201-51-О-Н-2013

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности

260201 Технология молока и молочных продуктов

код наименование специальности

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе Краснокутского зооветеринарного техникума – филиала ФГБОУ «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова», Бударина Н.Н.

Почётный работник СПО, преподаватель высшей категории Краснокутского зооветеринарного техникума – филиала ФГБОУ «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова», начальник отдела практического обучения и трудоустройства, Попова Г.В.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) одобрена Педагогическим советом Краснокутского филиала 30 августа 2013г, протокол № 1.

Эксперт от работодателя:
ОАО «Маслодельный завод «Питерский» Директор Зорин А.Н.
Акт согласования от 27 августа 2013 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
   1.1. Основная профессиональная образовательная программа
   1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП
   1.3. Общая характеристика ОПОП
      1.3.1. Цель (миссия) ОПОП
      1.3.2. Срок освоения ОПОП
      1.3.3. Трудоемкость ОПОП
      1.3.4. Особенности ОПОП
      1.3.5. Требования к абитуриентам
      1.3.6. Востребованность выпускников
      1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
      1.3.8. Основные пользователи ОПОП
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
   2.1. Область профессиональной деятельности
   2.2. Объекты профессиональной деятельности
   2.3. Виды профессиональной деятельности
   2.4. Задачи профессиональной деятельности
3. **Требования к результатам освоения ОПОП**
   3.1. Общие компетенции
   3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
   3.3. Результаты освоения ОПОП
   3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**
   4.1. Базисный учебный план
   4.2. Календарный учебный график
   4.3. Учебный план
   4.4. Рабочие программы дисциплин
   4.5. Рабочие программы профессиональных модулей
   4.6. Программа производственной практики (преддипломной)
5. **Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**
   5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
   5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
   5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
6. **Ресурсное обеспечение ОПОП**
   6.1. Кадровое обеспечение
   6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
   6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного

процесса
6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего»
6.5. Базы практики
7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций
8. **Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов реализуется в Краснокутском зооветеринарном техникуме - филиале ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.Вавилова» по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОУ с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 616 от «15» июня 2010 года.

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

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ОУ.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов.
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)

утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению (ФИРО Федеральный институт развития образования);
- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказами Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889)
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (ФИРО Федеральный институт развития образования);
- Базисный учебный план по специальности СПО (приложение к стандарту), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 апреля 2010г. № 356.
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»
- Положение о Краснокутском зооветеринарном техникуме - филиале ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.Вавилова»
- Положение об учебно-методическом комплексе
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ОПОП специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов будет профессионально готов к деятельности по приемке и первичной обработке молочного сырья, производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты, различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки, молочных консервов и сухих детских молочных продуктов, организации работы структурного подразделения, выполнение работ по профессии рабочего 10786 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов питания».

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	**Наименование квалификации базовой подготовки**	**Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования**
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов заочной формы получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при заочной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	**Число недель**	**Количество часов**
Аудиторная нагрузка	123	4428
Самостоятельная работа		
Учебная практика	14	504
Производственная практика (по профилю специальности)	11	396
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	252

Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	34	1224
Итого:	199	7164

1.3.4. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов по основной профессиональной образовательной программе 260201 Технология молока и молочных продуктов осуществляется на фундаментальной технической основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	**Наименование дисциплины, МДК**
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Физическая культура
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ЕН.03	Экологические основы природопользования
П.00 Профессиональный цикл	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01.	Инженерная графика
ОП.02.	Техническая механика
ОП.03.	Электротехника и электронная техника
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05.	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06.	Автоматизация технологических процессов

ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08.	Метрология и стандартизация
ОП.09.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11.	Охрана труда
ОП.12.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13.	Процессы и аппараты
ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01	Практика по профилю специальности
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02	Практика по профилю специальности
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03	Практика по профилю специальности
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной
УП.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04	Практика по профилю специальности
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПМ.06	Производство молочных консервов и сухих детских молочных
МДК 06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных
УП.06	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.06	Практика по профилю специальности
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего

МДК 07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	
ПА.00 Промежуточная аттестация	
ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

Краснокутский зооветеринарный техникум в рамках социального партнерства и реализации практического обучения тесно сотрудничает с профильными предприятиями и организациями Краснокутского, Питерского, районов Саратовской области, г. Энгельса, Саратова. Практика обучающихся является составной частью ОПОП, регламентирована нормативно-правовой документацией и направлена на комплексное освоение видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и практического опыта. Положение об учебной и производственной практике студентов Краснокутского зооветеринарного техникума предусматривает следующие виды практического обучения:

- учебная практика, в рамках общепрофессиональных дисциплин и МДК профессиональных модулей, проводится в учебных лабораториях, в производственных цехах профильных предприятий, руководителем практики является преподаватель, итогом являются показатели и критерии освоения\ не освоения учебной практики;

- по заочной форме обучения учебную практику студенты проходт самостоятельно с представлением отчёта и его защиты.

- производственная практика (практика по профилю специальности) проводится только в течение или после изучения МДК и профессионального модуля и направлена на соединение обучения с производственным трудом. В период прохождения производственной практики студенты приобретают одну из профессий рабочего, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (с выдачей свидетельства, сертификата). Данный вид практики сконцентрирован с учебной практикой, путем чередования с теоретическими занятиями по неделям для обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей ОПОП по видам профессиональной деятельности, при обязательном сохранении на протяжении учебного года часов,

установленных учебным планом. Руководителями практики являются преподаватели техникума и специалисты базовых профильных организаций;

- преддипломная практика проводится концентрировано в профильных организациях на основании договоров о прохождении практики, приказов о распределении студентов - практикантов по объектам практики и закреплением руководства практикой. Руководителями практики являются преподаватели и специалисты базовых организаций, которые совместно составляют рабочую программу проведения практики, оказывают обучающимся методическую помощь в написании отчетной документации, принимают участие в распределении студентов по рабочим местам и их перемещении по видам работ, осуществляют контроль за правомерностью использования студентов в период практики, оценивают результаты выполнения студентами программы практики. Аттестация по итогам преддипломной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, с приложением документов, составленных во время практики и экспертного заключения работодателя.

Практика является завершающим этапом профессионального освоения обучающимся специальности. Студенты не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю и соответственно к государственной итоговой аттестации по специальности.

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью ОПОП филиала-техникума по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов. При разработке Программы ГИА определяются: вид, объем времени на подготовку и проведение, сроки проведения, формируются необходимые экзаменационные материалы, определяются условия подготовки и процедура проведения, формы проведения, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА ежегодно разрабатывается отделениями специальности (профессии) и утверждается директором филиала-техникума после ее обсуждения на заседании выпускающего отделения.

Программа ГИА доводится до сведения обучающегося не позднее чем за шесть месяцев до начала, к ней допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по ОПОП 260201.51 Технология молока и молочных продуктов и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом филиала-техникума.

Выпускники после успешного завершения ОПОП по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов получают дипломы государственного образца.

Методические особенности реализации программы ФГОС СПО по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов предполагает проведение активных и интерактивных форм проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций:

- моделирование целостного предметного содержания деятельности (по возможности часто приближенной к профессиональной) по созданию совместно с обучающимися и в виде игровых, обучающих, имитационных форм;

- такое проектирование деятельности, чтобы её участники оказывались исполнителями различных профессиональных ролей;

- вовлечение обучающихся в полный цикл жизнедеятельности с тем, чтобы самоопределяющийся человек четко отслеживал этапы этого цикла и мог в деятельности самостоятельно, без руководства извне, использовать этот цикл в жизни;

- более широкое использование педагогической технологии организации проектной (проектно-исследовательской) деятельности обучающихся. Образовательный процесс по каждому МДК может быть в значительной степени представлен как система различных типов учебных и учебно-производственных проектов: индивидуальных и групповых; информационных, исследовательских, практико-ориентированных, творческих; краткосрочных и более или менее долгосрочных.

- трактовка любой ситуации жизнедеятельности обучающегося как педагогического средства в способности ориентации в проблеме, которая создаётся естественным ходом событий;

- доступ к интернет-ресурсам, тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов востребованы на предприятиях перерабатывающей промышленности в качестве техника – технолога: ОАО «Молочный комбинат Энгельсский», ОАО Маслодельный завод «Питерский».

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов подготовлен:

- к освоению ООП ВПО 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (специалитет);
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям: 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (бакалавриат).

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники Краснокутского зооветеринарного техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;

готовая молочная продукция;

рецептуры молочной продукции;

технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;

технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;

процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;

первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Ветеринарный фельдшер готовится к следующим видам деятельности:

-Приемка и первичная обработка молочного сырья.

- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

-Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

-Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

-Организация работы структурного подразделения.

- Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Основными задачами и видами деятельности выпускника являются
контроль качества сырья и готовой продукции, контроль технологических процессов выработки продукции, расчет рецептур, составление технологических карт, разработка и введение в производство новых видов продукции, контроль расходов сырья и сопутствующих материалов, обучение персонала, проведение инструктажа по ТБ и сан.нормам, контроль за санитарным состоянием цехов, составление

3. Требования к результатам освоения ОПОП

Техник - технолог должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

Код ОК	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды

	(подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник - технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной	Код ПК	Наименование ПК
Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку
	ПК 1.2.	Контролировать качество сырья
	ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
	ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
	ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных

		продуктов детского питания.
	ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла
	ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
	ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
	ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
	ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
	ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
	ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
Организация работы структурного	ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства

подразделения	ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.	ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
	ПК 6.2	Вести технологические процессы производства молочных консервов
	ПК 6.3	Вести технологические процессы производства сухих детских молочных продуктов.
	ПК 6.4	Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
	ПК 6.5	Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ПК 7.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов
	ПК 7.2	Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

	ПК 7.3	Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии Активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (кружках, конференциях, неделях специальности).
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение форм и методов выполнения профессиональных задач. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников информации, включая электронные.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа в библиотеке, читальном зале. Работа с персональным компьютером, интернетом другими электронными носителями на уровне пользователя.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде,	Взаимодействие с обучающимися,

	эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	преподавателями, работниками библиотеки и лаборантом в ходе обучения.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Анализ собственной профессиональной деятельность и деятельности коллег, ответственность за результаты коллективной деятельности
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины представление плана самообразования с планом саморазвития и постановкой целей и задач на ближайшее и отдаленное будущее.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Использование передовых технологий и планирование применения их в своей профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление интереса к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний на ветеринарно-санитарной службе Вооруженных сил РФ для осуществления надзора за выполнением ветеринарного законодательства в Вооруженных силах и выполнение специфических мероприятий, присущих только специалистам ветеринарно-санитарного направления..
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Принимать молочное сырьё на переработку.	**Иметь практический опыт**: -приёмки и определения качественных показателей поступающего молока; -распределения поступившего сырья на переработку; **уметь:** - отбирать пробы молока; - подготавливать пробы к анализу; - учитывать количество поступающего сырья; - рассчитывать и подбирать оборудование для качественного учёта молока и молочных продуктов; **знать:** - общие сведения о молочном скотоводстве; -ход приёмки сырья;

		-формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учёта молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочних продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья.	**Иметь практический опыт:** - контроля качества; **уметь:** - 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; - выявлять фальсификацию молока; - анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока; - осуществлять контроль приёмки сырья; - давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам; - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приёмки и подготовки сырья; **знать:** -физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; -микробиологические и биохимические показатели молока; -изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке; -требования к качеству молока, действующие стандарты на изготовляемое молоко;

ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	**Иметь практический опыт:** - первичной обработки сырья; **уметь:** -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 расчёты по сепарированию и нормализации молока; -рассчитывать и подбирать ёмкости 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 учёта молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; -контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; **знать:** - режимы первичной переработки молочного сырья; - принцип действия оборудования по первичной обработке молока
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	**Иметь практический опыт:** - контроля качества сырья и продукции; **Уметь:** -учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); -распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; **Знать:** - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски	**Иметь практический опыт:** - изготовления производственных заквасок и растворов; **Уметь:**

		-подбирать закваски для производства продукции; -контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; -готовить растворы сычужного фермента для производства творога; **Знать:** - процесс приготовлення производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.	**Иметь практический опыт:** -выбора технологической карты производства; -выполнения основных технологических расчетов; -ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; **Уметь:** - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной технологической документацией; -контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; -анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; **Знать:** - технологические процессы производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -требования технохимического и

		микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); -причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из обезжиренного молока.	**Иметь практический опыт:** -ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; **Уметь:** - вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока;
ПК 2.5.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	**Знать:** -ассортимент цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; - технологические процессы производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); - причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
ПК 2.6.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
ПК 2.7.	Обеспечивать работу оборудования для производства	**Уметь:** -обеспечивать режимы работы

	цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	оборудования по производству цельномолочной продукции, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -контролировать санитарное состояние оборудованного участка; **Знать:** -назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, продуктов из обезжиренного молока, жидких и пастообразных продуктов детского питания; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	**Иметь практический опыт:** - анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты; **Уметь:** -учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; -сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; **Знать:** - требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	**Иметь практический опыт:** - выполнения основных технологических расчетов; **Уметь:** - вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; -контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; -контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;

		- анализировать причины брака готовой продукции; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; **Знать:** - технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.	**Иметь практический опыт:** - ведения процессов выработки масла и напитков из пахты; **Уметь:** -контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; -контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; -анализировать причины брака готовой продукции; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; **Знать:** - причины возникновения брака и способы их устранения;
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.	**Уметь:** - обеспечивать условия хранения масла в камерах; **Знать:** - требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты
ПК3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	**Уметь:** -обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка; **Знать:** - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства масла и напитков из пахты;

		правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	**Иметь практический опыт:** - контроля качества сырья и продукции; **Уметь:** -учитывать количество и качество поступающего сырья; -сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; **Знать:** - требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	**Иметь практический опыт:** - изготовления производственных заквасок и растворов; **Уметь:** -изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; -контролировать процесс приготовления бактериальных заквасок, раствора сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; -проверять готовность сгустка и сырного зерна; **Знать:** - методики приготовлення бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	**Иметь практический опыт:** - выбора технологической карты производства; - выполнения основных технологических расчетов; -ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; **Уметь:** -проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; -учитывать количество вырабатываемого сыра и передавать его в солильное отделение; -учитывать количество продуктов из молочной сыворотки; **Знать:** - технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;

ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	**Иметь практический опыт:** -выполнения основных технологических расчетов; -ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; **Знать:** - технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	**Иметь практический опыт:** участия в оценке качества сыров: **Уметь:** -анализировать причины брака готовой продукции; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; **Знать:** - требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; -причины возникновения брака и способы их устранения;
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	**Уметь:** -обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; -контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря; **Знать:** -назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки; -режимы мойки оборудования, форм, инвентаря; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	**Иметь практический опыт:** - планирования работы структурного подразделения; **Уметь:** -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации **Знать:** -методику расчета выхода продукции; -методику расчета заработной платы; -структуру издержек производства и пути

		снижения затрат; - методики расчета экономических показателей;
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	**Уметь:** - организовывать работу коллектива исполнителей
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива	**Иметь практический опыт:** -принятия управленческих решений
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	**Иметь практический опыт:** -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации **Знать:** -основные приемы организации рабы исполнителей
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	**Уметь:** -рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией **Знать:** -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -формы документов, порядок их заполнения
ПК 6.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.	**Иметь практический опыт:** - контроля качества сырья и продукции **Уметь:** -учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья; -распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; **Знать:** -требования к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -ассортимент молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
ПК 6.2.	Вести технологические процессы производства молочных консервов.	**Иметь практический опыт:** -выбора технологической карты производства; -выполнения основных технологических расчетов **Уметь:** - вести технологический процесс

		производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; **Знать:** - технологические процессы производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов;
ПК 6.3.	Вести технологические процессы производства сухих детских молочных продуктов.	**Иметь практический опыт:** - ведения процессов выработки молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; **Уметь:** - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной технологической документацией;
ПК 6.4.	Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.	**Уметь:** -контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; -анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; -разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; **Знать:** -требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); -причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
ПК 6.5.	Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.	**Уметь:** -обеспечивать режимы работы оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка; **Знать:** - назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов; -правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Учебном плане..

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

4.1. Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.3. Учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

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

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год; в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальностям подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) сформирована с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Часы вариативной части использованы следующим образом:

- **введены учебные дисциплины**

-в общий гуманитарный социально-экономический цикл (ОГСЭ) в объеме 132 часов

- в профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины и ПМ)- 486 часа

- **увеличен**
  математический и общий естественно-научный цикл – 60 часов
  профессиональный цикл - общепрофессиональные учебные дисциплины- на 306 часа
- **увеличены часы** профессиональные модули и междисциплинарные курсы профессиональных модулей в объеме 366 часа.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин:
ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04 Физическая культура
ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи
ЕН.01 Математика
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03 Химия

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с:

- ✓ разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в

образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

- ✓ требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметными (цикловыми) комиссиями; рекомендованы методическим советом ОУ к использованию в учебном процессе и утверждены Советом ОУ.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 7
1	**2**	**3**
ОГСЭ.01	Основы философии	*Приложение 7.1*
ОГСЭ.02	История	*Приложение 7.2*
ОГСЭ.03	Иностранный язык	*Приложение 7.3*
ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии	*Приложение 7.4*
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	*Приложение 7.5*
ОГСЭ.06	Физическая культура	*Приложение 7.6*
ЕН. 01	Математика	*Приложение 7.8*
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	*Приложение 7.9*
ЕН. 03	Химия	*Приложение 7.10*

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей, разработаны в соответствие с:

- ✓ разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г
- ✓ требованиями работодателей;

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседании предметными (цикловыми) комиссиями; рекомендованы к использованию в учебном процессе методическим советом ОУ и утверждены Советом ОУ, согласованы с работодателями.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	**Наименование профессиональных модулей**	**Приложение 8**
1	**2**	**3**
ОП.01.	Инженерная графика	Приложение 8.1
ОП.02.	Техническая механика	Приложение 8.2
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	Приложение 8.3
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 8.4
ОП.05.	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Приложение 8.5
ОП.06.	Автоматизация технологических процессов	Приложение 8.6
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 8.7
ОП.08.	Метрология и стандартизация	Приложение 8.8
ОП.09.	Правовые основы профессиональной	Приложение 8.9

	деятельности	
ОП.10.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 8.10
ОП.11.	Охрана труда	Приложение 8.11
ОП.12.	Процессы и аппараты	Приложение 8.12
ОП.13.	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 8.13
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	Приложение 8.14
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Приложение 8.13
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Приложение 8.14
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Приложение 8.15
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Приложение 8.16
ПМ.06	Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов	Приложение 8.17
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и	Приложение 8.18

	детских молочных продуктов»	
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	Приложение 8.19

4.7. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля. Документооборот по проведению производственной практике разработан в соответствии с Положением об учебной и производственной практике студентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

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

В соответствии с ФГОС СПО специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает: текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

5.1.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация Конкретные 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 от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация включает экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения основных образовательных программ включает текущую, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями техникума и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются техникумом.

Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускные работы являются учебно-квалификационными, при их выполнении студент должен показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне научные и научно-практические задачи, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Выпускная работа должна быть самостоятельным научным исследованием, позволяющим оценить профессиональную подготовку выпускника.

Тематика выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом:

- на выполнение ВКР – 4 недели;
- на защиту ВКР отводится 2недели.

Темы выпускных квалификационных работ должны подбираться по предложениям (заказам) предприятий, разрабатываться ведущими преподавателями Краснокутского филиала по направлению 270802 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности разработки.

Темы выпускных квалификационных работ обсуждаются на заседании цикловой комиссии технических дисциплин и утверждаются приказом директора филиала на основании заявления студента. Важное требование, предъявляемое к выпускной квалификационной работе, её грамотное написание, тщательное редактирование и правильное оформление. Выпускная квалификационная работа, выполняется с элементами научного исследования, поэтому к ней предъявляются те же требования по оформлению, что и к любым научно- исследовательским работам. Оформление регламентируют правила, установленные действующими государственными стандартами.

Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности 270802 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, разработанные ведущими преподавателями.

По структуре дипломный проект состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности, темы дипломного проекта.

В состав дипломного проекта могут входить изделия, изготовленные студентом в соответствии с заданием.

Индивидуальное задание, разработанное руководителем выпускной квалификационной работы по утвержденной теме, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования применительно к общей тематике данной выпускной квалификационной работы. Задание на выпускную квалификационную работу рассматривается комиссией технических дисциплин, подписываются руководителем, заведующим отделением и утверждается заместителем директора по учебной работе Краснокутского филиала.

Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР;
- оценку ВКР.

Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заведующего отделением.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет заведующий отделением, ведущие преподаватели цикловой комиссии технических дисциплин и руководитель ВКР.

Руководитель и консультанты составных частей ВКР проводят консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом студента.

Завершающим этапом выполнения ВКР является предзащита. Ее целью является соблюдение студентами всех требований при оформлении ВКР. Предзащита проводится при 100%-ной готовности ВКР. Работы, не прошедшие предзащиту, к защите не допускаются. После прохождения предзащиты консультанты знакомятся с содержанием соответствующих разделов выполненной ВКР и при отсутствии замечаний подписывают титульный лист пояснительной записки.

ВКР, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, консультантами по отдельным разделам, передается руководителю ВКР для заключительного просмотра.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную аттестационную комиссию.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице ниже приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК.

На закрытом заседании ГАК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГАК – решающее) дается оценка каждой защиты, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании техникума.

Решение ГАК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты в торжественной обстановке доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС СПО, и соответствия их подготовки компетенциям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация выпускника по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;
- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;
- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы выпускной квалификационной работы привлекаются внешние рецензенты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственный экзамен не предусмотрен.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОУ, имеющими высшее профессиональное образование, имеющие образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ.

В таблице приводятся следующие сведения

– общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП;
– квалификация преподавателей (образование, ученая степень, ученое звание);
– опыт профессиональной деятельности, преподавательской деятельности;
– участие в повышении квалификации;
– квалификация преподавателей, привлекаемых к проведению практик.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП СПО 260201 Технология молока и молочных продуктов

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки по документу об образовании, квалификация по диплому)	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
						всего	в том числе педагогический			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ОД 0.0.	**Общеобразовательный цикл**								
	ОДБ	**Базовые общеобразовательные дисциплины**								
	БД.01	Русский язык	Кусайло Ольга Александровна, преподаватель	ГОУ ВПО «Саратовский государственный университет им. Н.Г. Чернышевского», 2007г., учитель русского языка и литературы	I квалификационная категория	20	20	2014	МОУ ДОД Дом детского творчества, педагог-организатор	Внешний совместитель
	БД.02	Литература	Кусайло Ольга	ГОУ ВПО «Саратовский	I квалификационная	20		2014	МОУ ДОД Дом	Внешний совместит

			Александровна, преподаватель	государственный университет им. Н.Г. Чернышевского», 2007г., учитель русского языка и литературы	категория		20	-	детского творчества, педагог-организатор	ель
	БД.03.	Иностранный язык	Шмадченко Марина Абдрахимовна, преподаватель	Саратовский ордена Почета государственный педагогический институт им. К.А. Федина, 1994 г., учитель английского и немецкого языка	I квалификационная категория	19	19	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	БД.03		Шмадченко Марина Абдрахимовна, преподаватель	Саратовский ордена Почета государственный педагогический институт им. К.А. Федина, 1994 г., учитель английского и немецкого языка	I квалификационная категория	19	19	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	БД.04	История	Лаврентьев Андрей Викторович, преподаватель	Саратовский ордена Трудового Красного Знамени госуниверситет им. Н.Г.	высшая квалификационная категория	19	19	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.	штатный работник

				Чернышевского, 1993г., историк, преподаватель истории					Н.И. Вавилова»	
	БД.05	Обществознание	Бударина Надежда Николаевна, преподаватель	Балашовский государственный педагогический институт, 1992г., преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист по дошкольному воспитанию; ГАОУ ДПО «Саратовский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования», специальность «Учитель истории и обществознания » 2014г.	высшая квалификационная категория	28	28	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	БД.06.	Химия	Жукова Наталья Владимировна, преподаватель	Уральский педагогический институт им. А.С. Пушкина, 1977г., учитель химии и биологии	Почетный работник СПО высшая квалификационная категория	37	37	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.	

									Вавилова»	
	БД.07	Биология	Власов Александр Николаевич, преподаватель	Саратовский государственный зоотехническо-ветеринарный институт, 1981г.	Почетный работник СПО высшая квалификационная категория	33	33	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	
	БД.08.	Физическая культура	Свистунов Евгений Александрович, преподаватель	ГОУ СПО «Саратовский государственный профессионально педагогический колледж им. Ю.А. Гагарина», 2004г., учитель физической культуры с дополнительной подготовкой в области тренировки	I квалификационная категория	10	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	БД.09.	ОБЖ	Дьяков Сергей Михайлович, преподаватель	Сызранское высшее военное училище летчиков имени 60-летия СССР, 1986г, пилот - техник	без категории	24	5	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.	штатный работник

									Вавилова»	
	Профильные дисциплины									
	ПД.01.	Математика	Фетисова Ксения Вячеславовна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», экономика и управление на предприятии (торговли), экономист-менеджер, 2013; Энгельсский технологический институт (филиала) СТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в общеобразовательных учреждениях», 2014г.	без категории	3	2	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ПД.02.	Информатика и ИКТ	Пичайкина Татьяна	Мордовский государственный	Заслуженный учитель РФ	40	37	2014	Краснокутский филиал	штатный работник

			Васильевна, преподаватель	университет им. Н.П. Огарева, 1976г., учёный зоотехник; ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет им. Гагарина Ю.А.», по программе «Преподавание информатики в общеобразовательных учреждениях»	высшая квалификационная категория				ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	
	ПД.03.	Физика	Пронь Мария Владимировна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2007г., инженер; ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.» по программе «Физика», 2013г.	I квалификационная категория	6	6	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									
	ОГСЭ.01	Основы философии	Бударина Надежда Николаевна, преподаватель	Балашовский государственный педагогический институт, 1992г., преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист по дошкольному воспитанию; ГАОУ ДПО «Саратовский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования», специальность «Учитель истории и обществознания » 2014г.	высшая квалификационная категория	28	28	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОГСЭ.02	История	Лаврентьев Андрей Викторович, преподаватель	Саратовский ордена Трудового Красного Знамени госуниверситет им. Н.Г. Чернышевского, 1993г., историк, преподаватель истории	высшая квалификационная категория	19	19	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

	ОГСЭ.03	Иностранный язык	Шмадченко Марина Абдрахимовна, преподаватель	Саратовский ордена Почета государственный педагогический институт им. К.А. Федина, 1994 г., учитель английского и немецкого языка	I квалификационная категория	19	19	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
			Шмадченко Марина Абдрахимовна, преподаватель	Саратовский ордена Почета государственный педагогический институт им. К.А. Федина, 1994 г., учитель английского и немецкого языка	I квалификационная категория	19	19	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОГСЭ.04	Физическая культура	Свистунов Евгений Александрович, преподаватель	ГОУ СПО «Саратовский государственный профессионально педагогический колледж им. Ю.А. Гагарина», 2004г., учитель физической культуры с дополнительной подготовкой в области	I квалификационная категория	10	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

				тренировки						
	ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	Бударина Надежда Николаевна, преподаватель	Балашовский государственный педагогический институт, 1992г., преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист по дошкольному воспитанию; ГАОУ ДПО «Саратовский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования», специальность «Учитель истории и обществознания » 2014г.	высшая квалификационная категория	21	21	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОГСЭ.06.	Русский язык и культура речи	Кусайло Ольга Александровна, преподаватель	ГОУ ВПО «Саратовский государственный университет им. Н.Г. Чернышевского», 2007г., учитель русского языка и литературы	I квалификационная категория	20	20	2014	МОУ ДОД Дом детского творчества, педагог-организатор	Внешний совместитель

	Математический и общий естественнонаучный цикл									
	ЕН.01	Математика	Фетисова Ксения Вячеславовна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», экономика и управление на предприятии (торговли), экономист-менеджер, 2013; Энгельсский технологический институт (филиала) СТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «преподавание математики и физики с основами ИКТ в общеобразовательных учреждениях», 2014г.	без категории	3	2	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ЕН.02	Экологические основы	Ерофеева Людмила Сергеевна,	ФГОУ ВПО «Саратовский государственн	без категории	4	4	2014	Краснокутский филиал	штатный работник

		природопользования	преподаватель	ый аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2009г., учёный агроном-эколог; Энгельсский технологический институт (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в общеобразовательных учреждениях», 2014г.					ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	
	ЕН.03	Химия	Ерофеева Людмила Сергеевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2009г., учёный агроном-эколог; Энгельсский технологический институт (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе	без категории	4	4	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

				«Преподавание химия и биологии в общеобразовательных учреждениях», 2014г.						
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины								
	ОП.01	Инженерная графика	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер	I квалификационная категория	15	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.02	Техническая механика	Пронь Мария Владимировна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2007г., инженер; ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.» по программе «Физика», 2013г.	I квалификационная категория	6	6	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

	ОП.03	Электротехника и электронная техника	Пронь Мария Владимировна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2007г., инженер; ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.» по программе «Физика», 2013г.	I квалификационная категория	6	6	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Тимофеева Елена Витальевна, преподаватель	Саратовский зоотехническо-ветеринарный институт, 1984г, ветеринарный врач	Почетный работник СПО высшая квалификационная категория	32	29	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Ерофеева Людмила Сергеевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2009г., учёный агроном-эколог; Энгельсский технологический	без категории	4	4	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

				институт (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. по программе «Преподавание химия и биологии в общеобразовательных учреждениях», 2014г.						
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г.	Без категории	3	1	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Пичайкина Татьяна Васильевна, преподаватель	Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарева, 1976г., учёный зоотехник; ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический	Заслуженный учитель РФ высшая квалификационная категория	40	37	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

				университет им. Гагарина Ю.А.», по программе «Преподавание информатики в общеобразовательных учреждениях»						
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	Абросимова Ирина Акимовна, преподаватель	ГОУ ВПО «Саратовская государственная академия права», юрист, 2011	без категории	1	-	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Терещенко Наталья Александровна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2002г., коммерсант	Без категории	11	11	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.11	Охрана труда	Пронь Мария Владимировна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2007г., инженер;	I квалификационная категория	6	6	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И.	штатный работник

				ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.» по программе «Физика», 2013г.					Вавилова»	
	ОП.12	Процессы и аппараты	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер	I квалификационная категория	15	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	Дьяков Сергей Михайлович, преподаватель	Сызранское высшее военное училище летчиков имени 60-летия СССР, 1986г, пилот - техник	без категории	24	5	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ПМ	Профессиональные модули								
	ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья								

	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер	I квалификационная категория	15	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г.	Без категории	3	1	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов,	Без категории	3	1	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

				2013г.						
	ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г.	Без категории	3	1	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер, специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г.	Без категории	3	1	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	ПМ.06	Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов	Варапаева Анна Николаевна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», инженер,	Без категории	3	1	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.	штатный работник

				специальность технология молока и молочных продуктов, 2013г.					Н.И. Вавилова»	
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего								
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер	I квалификационная категория	15	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель	ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 2000г., инженер	I квалификационная категория	15	10	2014	Краснокутский филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»	штатный работник

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение (программы самостоятельной работы с раздаточным материалом для обучающихся).

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, исходя из расчета 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов:

Молочная промышленность;
Переработка молока;
Процессы и аппараты пищевых производств;
Сыроделие и маслоделие.

Образовательное учреждение предоставило обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

- Интернет-ресурс посредством провайдера Мегафон;
- Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: Режим доступа: www.znanium.com.
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) IPRbooks. Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/
- Электронно-библиотечная система eLIBRARY.RU Режим доступа:http://www.elibrary.ru/
- Электронно-библиотечная система издательства «Лань» Режим доступа:http://www.lanbook.ru/
- Электронный ресурс «Агропром за рубежом» Режим доступа:http://www.agroprom.polpred.com/

Читальный зал Краснокутского филиала на 50 посадочных мест, имеет 10 компьютеров в свободном доступе с выходом в Интернет.

Сведения

о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, по основной профессиональной образовательной программе 260201 «Технология молока и молочных продуктов», реализуемой в техникуме

Наличие учебной и учебно-методической литературы

Nп/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
1.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность **260201.51 Технология молока и молочных продуктов»**				
	В том числе по циклам дисциплин:*				
	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	33	474	6,5	326 (69%)
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	20	498	6,8	88 (18%)
	профессиональный цикл	149	2131	40	1172 (55%)

Раздел 2. Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
1	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативно правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	12	23
2	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	16	960
3	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	6	293
4	Справочно-библиографические издания:	18	22
4.1	энциклопедии (Энциклопедические словари)	4	8
4.2	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	12	12
4.3	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	---	---
5	Научная литература	2	2

Таблица 3

Раздел 3. Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации заявленных к лицензированию образовательных программ

N п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе*	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	– Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: Режим доступа: www.znanium.com. – Электронно-библиотечная система (ЭБС) IPRbooks. Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/ – Электронно-библиотечная система eLIBRARY.RU Режим доступа:http://www.elibrary.ru/ – Электронно-библиотечная система издательства «Лань» Режим доступа:http://www.lanbook.ru/ – Электронный ресурс «Агропром за рубежом» Режим доступа:http://www.agroprom.polpred.com/
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	Издательство «ИНФРА-М» , Издательство «Феникс» , Издательство «Эксмо» , Издательство «Дашков и К» , Издательство «Лань» Свидетельство о регистрации базы данных №2011620373 от 18.05.2011, Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл№ФС77-45141 от 18.05.2011
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования	Соответствует, 29 выходов в сеть Интернет с возможностью одновременного доступа через систему управления обучением.

Сведения
о наличии оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, объектов для проведения практических занятий, средств обучения и воспитания по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов Краснокутского филиала

№ п/п	Вид помещения (учебная аудитория, лаборатория, компьютерный класс)	Местонахождение (адрес, номер аудитории)	Наименование оборудования
1	Кабинет Безопасность жизнедеятельности и охраны труда	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.6	Проектор NEC(2010), телевизор(2006), ДУД – плеер (2011), винтовки(2004), графопроектор (2002), приборы ДП-5а, ДП -5б, пистолеты пневматические (2004), автомат Калашникова, стенды, плакаты, слайдовые схемы, противогазы, мины, зрительная труба.
2	Кабинет - социально-экономических дисциплин; правового обеспечения профессиональной деятельности; -	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.10	Компьютер AQUARIUS с системным блоком(2011), монитором Samsunq. Проектор BenQ MP 525 P(2010), киноэкран, карты «Гражданская война в СССР» (3 шт.), «Политическая карта мира» (2 шт.), «Карта народов мира», «России в 1907 – 1914гг.», «Западная Европа с 1942 по 1939гг.», «Триумфальные шествия Советской власти», «Россия после реформы 1861г.», «Западная Европа после I Мировой войны», «Подготовка к Великой Октябрьской революции», «Великая Отечественная война» (2 шт.), «Революция 1905-1907гг.» (2 шт.), «Пореформенная Россия», «Химическая промышленность мира», «Индустриальное развитие в годы первых пятилеток», «Великая Октябрьская революция», «Восстановление народного хозяйства», США, Россия, III Мировая война, «Культурное строительство в СССР»
3	Кабинет Математика	Саратовская область, Краснокутский район, п.	Наборы моделей по геометрии, калькуляторы, циркули, транспортиры, треугольники. Логарифмические линейки, автопортреты математиков, стеклянные математические модели геометрических тел картонные математические модели геометрических тел деревянные математические модели геометрических тел, деревянные циркули деревянные транспортиры,

		Зооветтехникум, ауд.11	математический набор «геометрические тела» -. (из 6 деревянных предметов), пластмассовые геометрические тела математические модели из стальных прутьев набор моделей по измерению площадей и объектов пластмассовая линейка с ручкой (в виде прямоугольного треугольника) –плакаты по алгебре по геометрии. микрокалькуляторы «Электроника»
4	Кабинет Физика	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.11	Осциллограф (1995), микроскоп(1985), модели, приборы, реостаты, разборные модели, наборы на полупроводниках, люксметры, вольтметры, амперметры, генераторы, гигрометр, психрометры, барометр, выпрямитель, гальгинометр, весы, миллиамперметры, микроамперметры, источники тока, трансформаторы, электроскопы, ключи замыкания, магазины сопротивления, машина электрофорная, машина магнитоэлектрическая, набор для интерференции, набор для поляризации, набор по геометрической оптике, магниты разные, магнитные стрелки, модель планеты, модель броуновского движения, набор для измерения длины световой волны, набор линз и зеркал, набор по электростатистике, прибор вихревых токов, набор для демонстрации правил Ленца, штативы, прибор для геометрической оптике, фотометры, телескоп-рефлектор, электронно-лучевая трубка, дроссельная катушка, спектроскопы, модель двигателя, линзы, призмы, конденсаторы, диоды, динамометры школьные.
5	Лаборатория Эпизоотология с микробиологией, паразитология и инвазионные болезни	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.13	Микроскопы.Чашки Петри.Спиртовки, Бактериалогические петли, Предметные и покровные стекла Стеклянная лабораторная посуда: стаканы, колбы, пробирки, пипетки, промывалки. Набор красок для окраски мазков, Фильтровальная бумага Куветы, Штативы для пробирок, Термостат, Стерилизатор. Киноэкран - 1шт Плакаты виниловые 70-100см Заразные болезни животных. Профилактика и меры борьбы с заразными заболеваниями – 33 шт Трихинеллоскоп проекционный Стейк - 1шт (2010) муляжи заразных болезней, учебная лабораторная посуда, учебные пособия, стенды, плакаты.
6	Кабинет Русский язык и культура речи	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум,	Компьютер с системным блоком ATX CeIeron(2004)., монитором FLATPON ez T710 PH, проектор BenQ MP 525 P (2010)

		ауд.14	
7	Кабинет бухгалтерского учета, налогообложения и аудита; теории бухгалтерского учета; анализа финансово-хозяйственной деятельности;	К Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.18	1.Интерактивный комплекс 1. Доска интерактивная ihterwrite School Board 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»; (2008) 2. Подставка мобильная – ПМУ; (2008) 3. Проектор BenQ Proiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ); (2008) 4. Подвес для проектора универсальный; (2008) 5. Корпус MidiTower ATX INWIN S606 450W PIV ATX, USB+AUDIO, AIRODUCK, Black/Silver(2008) 6. Монитор ЖК 17 «Viewsonik VA703B/3/4» (2008) 7. Клавиатура Cenius KB -06XE USB(2008) 8. Мышь оптическая Cenius NetScroll 110 White Optikal (800 dpi), USB(2008) 2. Калькуляторы -15 шт. (2008)
8	Лаборатория Химия	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.19	Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ - 1 шт. (2008 г.) Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока» - 1 шт. (2008 г.) Аквадистиллятор электрический ДЭ-ЧТЗ МОИ -1 шт. (2008 г.) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97 – 1 шт. (2008 г.) Весы электронные HL-200 – 1 шт. (2008 г.) Весы лабораторные Scout – Pro – 1 шт. (2008 г.) Весы ВСМ-20 – 10 шт. (2008 г.) Гири общего назначения НГ-10 мг-100 г- 10 шт. (2008 г.) Баня водяная лабораторная – 1 шт. (2011 г.) Штатив лабораторный с набором лапок – 10 шт. (2008 г.) Электрическая мельница – 1 шт. (1990 г.) Печь муфельная – 1 шт. Стаканчик для взвешивания СВ 24/10М – 10 шт. (2008 г.) Шкаф вытяжной – 1 шт. (1990 г.) Микропроцессорный измеритель концентрации нитратов МИКОН-2 – 1 шт. (2008 г.) Рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт. (2008 г.)

			pH – метр- милливольтметр pH-410(базовый) – 1 шт. (2008 г.) Стерилизатор паровой ТК-10-1 - 1 шт. (2009 г.) Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 шт. (2009 г) Устройство для определения влажности Элекс-7 – 1 шт. (2008 г) Набор столов лабораторный консольный МЛ-Ск – 12 шт.(2008 г.) Капельница с пробкой 2-2,5 – 6 шт. (2008 г.) Колба мерная 1-250-2 -10 шт. (2008 г.) Груша №1 для пипеток – 6 шт. (2008 г)
9	Кабинет Технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочного производства;	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд 20	Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока» - 1 шт. (2008 г.) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97 – 1 шт. (2008 г.) Весы электронные HL-200 – 1 шт. (2008 г.) Баня водяная лабораторная – 1 шт. (2011 г.) Штатив лабораторный с набором лапок – 10 шт. (2008 г.) Бутометры для молока – 6 шт. (2008 г.) Шкаф вытяжной – 1 шт. (1990 г.) Вискозиметр ВЗ-246 – 1 шт. (2008 г.) Рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт. (2008 г.) pH – метр- милливольтметр pH-410(базовый) – 1 шт. (2008 г.) Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 шт. (2009 г) Устройство для определения влажности Элекс-7 – 1 шт. (2008 г) Лабораторная посуда Макеты технологического оборудования для приемки и очистки молочного сырья: танк – охладитель, резервуары для приемки и биотехнологических процессов, бойлер, центробожный, вихревой и роторный насосы, пластинчатая установка, сепаратор – сливкоотделитель,макет сепаратора-молокоочистителя. Бытовой сепаратор-сливкоотделитель Плакаты: центробежный насос, автомолцестерна, пластинчатая установка, устройство резервуаров различных видов. Схемы работы технологического оборудования

			Схемы технологических линий производства молока и молочных продуктов Калькуляторя Чертежные принадлежности для выполнения графических заданий. Видеоматериалы по приемке молока Схемы оборудования для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов Схемы оборудования для транспортирования молока и молочных продуктов
10	Кабинет технической механики электротехники	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.21	Динамик -2 (2000 г) Диапроектор «Пелинг» - 1 (1990 г) Диапроектор «Лети» -1 (1990 г) Вольтметр -1 (1999г) Пуско-защитная аппаратура: пускатели, контакторы, предохранители, тепловое реле. Осветительная аппаратура: лампы накаливания, люминесцентные лампы, кварцевые лампы, инфракрасные лампы. Электрические двигатели переменного и постоянного тока.
11	Компьютерный класс Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.22-23	Компьютеры с системным блоком AMD Athloh, монитором aser AL 1717 - 18 штук(2007-2009), учебные плакаты, стенды. калькуляторы
12	Кабинет Инженерная графика Процессы и аппараты	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.26	Компьютер Aqarius Std S20 S39, 1шт.2012год Проектор Ben Q Projector MR m525p,1 шт 2012год Экран, 1 шт.,2012 год Стенды, 10шт., 2012 год Аппараты для замораживания и размораживания продукции Теплообменники для нагревания и охлаждения жидкостей Схемы дробильных агрегатов Чертежные принадлежности-30 комплектов 2012-2013год

13	Спортивный зал	Краснокутский зооветеринарный техникум	Вертикальный велотренажер клубный WNQ 7318LC- 1, (2010) Лыжный комплект SPORT LITE - 2, (2010) Лыжный комплект VISU MAGNUM 0057/1197 – 14, (2010) Манекен на водоналивном основании -1, (2011) Мешок боксерский 60 кг ПРО - 1, (2010) Перчатки-краги для армейского рукопашного боя – 2, (2010) Покрытие для борцового ковра - 1, (2010) Силовая мультистанция EXM 2750 -1, (2010) Стол теннисный - 1, (2007) Шлем с маской для армейского рукопашного боя -1(2010) лапы, маты, гири, гантели, перекладина, штанга, гранаты.
14	Актовый зал	Краснокутский зооветеринарный техникум	Компьютер с системным блоком Intel Pentium -2 (2002), монитор - Samtron 56E, музыкальный центр 37-22 – 1 (2006), монитор LG SW 575N – 1световой прибор, стереомагнитолла MINI SOUND MASTER, активная акустическая система 250 BT (RMS) SOUNDKING J215A, активная акустическая система 400 BT(RMS) WHARFEDALE EVP-X15P -2 (2010) , компактный малошумящий микшерный пульт с процессором эффектов(2010), радиомикрофон Enbao SJ-922 NN(2010), синтезатор WK-1800 CASIO(2010), электрогитара – бас Yamaha PBX-170 – 1(2010), гитара CRUISSER ST-120 -1(2010), ноутбук NP2.4 QNZ (2012)
15	Библиотека с читальным залом	Краснокутский зооветеринарный техникум	Компьютер с системным блоком AMD Athlon, монитором acerAL 1717 (2007) -1, компьютер с системным блоком AMD Athlon, монитором acerV 173(2007)- 1, принтер лазерный NP LaserJet P1102(2010), принтер-факс-МФУ SAMSUNG (2008) -1, программно-автоматизированный комплекс для создания учебников(2008) -1, моноблок Lenovo 185 Aq (2012)- 8 шт.

6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

Профессиональный модуль реализуется с использованием учебной лаборатории и базы молокоперерабатывающих предприятий.

Образовательный процесс организуется с целью реализации образовательной программы, самостоятельно разрабатываемой и утверждаемой техникумом на основе федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований, образовательных стандартов и требований, устанавливаемых техникумом, если иное не установлено законодательством об образовании.

Примерные образовательные программы, примерные программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) имеют для техникума рекомендательный характер.

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, годовым календарным учебным графиком и расписаниями занятий для реализации соответствующей образовательной программы.

В учебном плане содержание образовательной программы распределяется по учебным курсам, предметам, дисциплинам (модулям), видам учебной деятельности и по периодам обучения.

На освоение профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» на курс отведено 132 часа (максимальная нагрузка), обязательное количество часов – 88, из которых 48 часов – теоретический курс и 40 часов – лабораторные и практические занятия. Кроме того предусмотрена учебная практика в количестве 36 часов.

При реализации ОПОП СПО по профессии учебная практика проводится техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории на базе молокоперерабатывающих предприятий в специально оборудованных помещениях на основе договоров между предприятием и техникумом.

При проведении учебной практики группа делится на подгруппы, численностью не менее 8 человек.

Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с ОПОП по специальности 260201 «Технология молока и молочных продуктов» (рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса).

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Учебная практика может проводиться, как концентрировано после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля, так и рассредоточено, путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП по специальности по видам профессиональной деятельности.

При освоении рабочей профессии, результатом освоения модуля ОПОП СПО, который включает в себя учебную практику, студент получает документ (свидетельство) об уровне квалификации. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводиться с участием работодателей.

Лаборатория техникума располагает всем необходимым оборудованием и в достаточном количестве для реализации профессионального модуля, а именно:

Макеты технологического оборудования: танк –охладитель, резервуары, бойлер, центробожный, вихревой и роторный насосы, пластинчатая установка, сепаратор –сливкоотделитель,макет сепаратора-молокоочистителя.

Бытовой сепаратор-сливкоотделитель

Плакаты: центробежный насос, автомолцестерна, пластинчатая установка, устройство резервуаров различных видов.

Схемы работы технологического оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Схемы технологических линий производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Схемы оборудования для дозирования и упаковывания цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Схемы оборудования для мойки и подготовки тары

Образцы упаковочных материалов и упаковочной тары

Схемы приготовления заквасок

Калькуляторы

Чертежные принадлежности для выполнения графических заданий.

Видеоматериалы по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Средства контроля процессов технологических процессов: оптимальная температура воздуха в термостатной камере, продолжительность сквашивания.

Преподавателем профессионального модуля является штатный работник, имеющий специальное высшее образование, первую квалификационную категорию и стаж педагогической деятельности – 9 лет.

Квалификационную комиссию в техникуме возглавляет (председатель) представитель от работодателей, имеющий высшее специальное профильное образование, секретарем является лаборант техникума, членами комиссии являются ведущие преподаватели техникума.

Квалификационная комиссия (ее состав) назначается приказом по техникуму.

Итоги работы квалификационной комиссии оформляются протоколом заседания комиссии, экзаменационной ведомостью студентов и приказом по техникуму.

К квалификационному экзамену допускаются лица, успешно окончившие обучение по профессиональному модулю.

Квалификационные экзамены проводятся в сроки, предусмотренные учебным планом.

Экзамен проводится путем устного опроса в пределах учебной программы.

Квалификационный экзамен состоит из проверки теоретических знаний, получаемых по программе профессионального модуля и практических навыков применения специального оборудования, средств, приемов в соответствии с получаемой квалификацией.

Оценка знаний, полученных на экзаменах, и решение о присвоении профессии и квалификации производятся квалификационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов.

Результаты квалификационного экзамена и решение комиссии о присвоении экзаменуемым квалификации по профессии заносятся в протокол, который подписывается председателем и всеми членами комиссии.

Свидетельства регистрируются в книге выдачи свидетельств и выдаются под расписку в этой книге.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются ОАО Молочный комбинат «Энгельсский», ОАО Маслодельный завод «Питерский», ОАО «Саратовский молочный комбинат», ООО «Комбинат детского питания», с которыми у ОУ оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

– контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;

– методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ

– документооборот по учебной и производственной практикам;

– методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

– оценка уровня освоения дисциплин;

– оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов

Контрольно-оценочные средства.

Система оценивания по профессиональному модулю

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО конкретные 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 от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др. Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

– текущая аттестация знаний в семестре;
– промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
– государственная (итоговая) аттестация.

8.Характеристика среды ОУ, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В основу воспитательной деятельности техникума положена, утвержденная Педагогическим советом ОУ Концепция воспитательной работы Краснокутского зооветеринарного техникума на 2012-2016г.г., рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация концепции осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями в техникуме: студенческим советом ОУ, профсоюзной организацией студентов, студенческим советом общежития, Российским союзом сельской молодёжи. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете, методической комиссии классных руководителей.

Положения концепции воспитательной деятельности в техникуме конкретизируются в планах воспитательной работы факультетов, групп и других структурных подразделений.

В техникуме существует и совершенствуется работа методической комиссии классных руководителей учебных групп. Преподаватель – классный руководитель прикрепляется к студенческой группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитиях. Классные часы в студенческих группах проводится один раз в неделю. На классных часах обсуждается различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Ежегодно в техникуме проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно – массовая работа является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал на 240 мест. Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Алло мы ищем таланты», конкурсные мероприятия, посвящённые 90-летию техникума, «День Российского студенчества» «Татьянин день», «День святого Валентина», «День защитника отечества», «Международный женский день», «Смеяться разрешается», «9 мая».

Студенческое самоуправление представлено такими общественными организациями как: студенческим советом, первичная профсоюзная организация студентов, Российским союзом сельской молодежи. Основная задача всех организации это создании условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения в техникуме.

Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

-Культурный досуг студентов (это развитие у студентов нравственности, социальной зрелости)

-спортивные мероприятия (это приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите)

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и

иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности, таких как Центр «Семья». Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике употреблению спиртных напитков и табакокурению, употребление наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой сред.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом, посредством занятия в спортивных секциях, участие в соревнованиях разного уровня.