

Утверждаю:  
Директор ГБУ КО ПОО  
«Технологический колледж»  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Пуйдокене  
31 августа 2022 года



**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**  
базовая подготовка

**Квалификация:** техник-технолог  
**Форма обучения** - очная  
**Срок получения СПО** – 3 года 10 месяцев  
**Уровень образования** - основное общее образование  
**Профиль профессионального образования**  
– естественнонаучный

Советск  
2022 год

Программа по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 378 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (с изменениями и дополнениями от 13.06.2021 года), зарегистрировано в Минюсте РФ 18 июня 2014 года №32771, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

Разработчики:

1. Щепетина Н.И. - заместитель директора по учебно-производственной работе;
2. Денисова М.А. - заместитель директора по социальной и воспитательной работе;
3. Ивашкина Н. А. - заведующий учебно-методическим отделом;
4. Вьюникова С.В. – методист;
5. Ивлева Н.Г. - преподаватель;
6. Михалева М.В. - преподаватель;
7. Овчинникова Г.Н. - преподаватель;
8. Андрияускайте И.А. – преподаватель;
9. Бондарчук В.В. – преподаватель;
10. Лебедева Я.В. – преподаватель;
11. Чебаков А.А. – преподаватель;
12. Журавлева А.О. – преподаватель;
13. Казаченок А.Н. – преподаватель;
14. Анисимов В.В. - преподаватель

Программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена и одобрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения» протокол № 1 от 30 августа 2022 года

Программа подготовки специалистов среднего звена рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол Методического совета №1 от 31 августа 2022 года

Программа подготовки специалистов среднего звена  
государственного бюджетного учреждения Калининградской области  
профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»  
составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и  
молочных продуктов, базовой подготовки

### СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки Программы подготовки специалистов среднего звена	4
<b>2.</b>	<b>Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования</b>	5
2.1.	Цель (миссия) ППССЗ	5
2.2.	Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки	5
2.3.	Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки	5
2.4.	Требования к абитуриенту	6
2.5.	Востребованность выпускников	6
<b>3.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	6
3.1.	Область профессиональной деятельности	6
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	6
3.3.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	7
3.4.	Специальные требования	8
<b>4.</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	8
4.1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС)	8
4.2.	Учебный план	8
4.3.	Календарный учебный график	9
4.4.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общеобразовательного учебного цикла	9
4.5.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла	
4.6.	Рабочие программы и фонды оценочных средств математического и общего естественнонаучного учебного цикла	
	Рабочие программы и фонды оценочных средств профессионального учебного цикла	
4.7.	Рабочие программы и фонды оценочных средств общепрофессиональных дисциплин	
4.8.	Рабочие программы и фонды оценочных средств профессиональных модулей	
4.9.	Аннотации программ практик. Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности)	10
4.10.	Организация промежуточной аттестации	11
<b>5.</b>	<b>Условия реализации образовательной программы</b>	11
5.1.	Педагогические кадры	11
5.2.	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	12

	5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	13
<b>6. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>			14
	6.1.	Общие положения	14
	6.2.	Контроль и оценка достижений обучающихся. Порядок выполнения и защиты дипломного проекта (работы) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	14
	6.3.	Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки	15
<b>Приложения</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки;</li> <li>✓ Учебный план;</li> <li>✓ Календарный учебный график;</li> <li>✓ Рабочая программа воспитания;</li> <li>✓ Календарный план воспитательной работы;</li> <li>✓ Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла и фонды оценочных средств;</li> <li>✓ Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла и фонды оценочных средств;</li> <li>✓ Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла и фонды оценочных средств;</li> <li>✓ Программы общепрофессиональных дисциплин и фонды оценочных средств;</li> <li>✓ Программы профессиональных цикла и фонды оценочных средств.</li> </ul>			

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года, зарегистрировано Министерством юстиции России, от 18 июня 2014 г. N 32771.

ППССЗ определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

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

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

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

- приказа Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 378 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (с изменениями и дополнениями от 13.06.2021 года), зарегистрировано в Минюсте РФ 18 июня 2014 года №32771

- приказ Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г. N 413 (ред. от 11.12.2020 года) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 года №24480);

- приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 года №464 (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 года №31, от 15.12.2014 года № 1580, Минпросвещения России от 28.08.2020 года №441) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 года №29200;

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

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

- положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 12 мая 2022 года №ОД-76;

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

- положение о выпускной квалификационной работе от 21 декабря 2020 года №ОД- 186.

- положение о разработке и утверждении программы подготовки специалистов среднего звена и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденное приказом №ОД-47 от 02 апреля 2021 года.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**2.1 Цель** (миссия) ППССЗ программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских макаронных изделий, базовой подготовки:

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

### **2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки**

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

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

### **2.3. Трудоемкость ППКРС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки:**

Обучение по учебным циклам	123 нед.
Учебная практика	25 нед.

Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практики (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Общая трудоёмкость освоения ППССЗ на базе основного общего образования составляет – 6642 часа за весь период обучения.

#### **2.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ об образовании:

- аттестат об основном общем образовании;
- Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов осуществляется по заявлениям лиц в соответствии с Правилами приема граждан.

#### **2.5. Востребованность выпускников**

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

Профессионалы в области пищевой индустрии нужны сейчас нашей стране, как никогда раньше:

- выполнение технологических процессов при работе на пищевых предприятиях;
- 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 деятельности структурных подразделений при выполнении работ на предприятиях.
- организация видов работ при эксплуатации и реконструкции пищевых объектов;

Вот далеко не полный перечень того, чему научится вчерашний школьник, поступивший на специальность 19.02.07, Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки. Ни одно крупное предприятие и частная компания не могут обойтись без таких специалистов.

По завершению Программы выпускникам выдается диплом среднего профессионального образования.

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности:**

- организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

#### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- ✓ сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;
- ✓ готовая молочная продукция;
- ✓ рецептуры молочной продукции;
- ✓ технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- ✓ технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;

- ✓ процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- ✓ первичные трудовые коллективы.

### 3.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Приемка и первичная обработка молочного сырья.</b>
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
ПК 1.4.	Выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством.
<b>ВПД 2</b>	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>
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.
ПК 2.7.	Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией
<b>ВПД 3</b>	<b>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>
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.
ПК 3.6.	Вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь
<b>ВПД 4</b>	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</b>
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.
ПК 4.7.	Учитывать количество продуктов из молочной сыворотки
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ПК 5.6.	Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели
<b>ВПД 6</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>
ПК 6.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.2.	Вести технологический процесс производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.3.	Обслуживать оборудование при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.4.	Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.

### 3.4. Специальные требования

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
  - математического и общего естественнонаучного;
  - профессионального;
  - и разделов:
  - учебная практика;
  - производственная практика (по профилю специальности);
  - производственная практика (преддипломная);
  - промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения применяется система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

## 4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 4.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС)

### 4.2. Учебный план

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

- общеобразовательного учебного цикла;
- общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла;
- математического и общего естественнонаучного учебного цикла;
- профессионального учебного цикла;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Общеобразовательный цикл включает в себя базовые и профильные дисциплины. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла Программы базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО по специальности и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов. Общий объем каникулярного времени за весь период обучения составляет 34 недели.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

### **4.3. Календарный учебный график**

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

### **4.4 Рабочие программы и фонды оценочных средств**

4.4 Рабочие программы и фонды оценочных средств общеобразовательного учебного цикла;

4.5 Рабочие программы и фонды оценочных средств общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла;

4.6 Рабочие программы и фонды оценочных средств математического и общего естественнонаучного учебного цикла

- Рабочие программы и фонды оценочных средств профессионального учебного цикла

4.7 Рабочие программы и фонды оценочных средств общепрофессиональных дисциплин

4.8 Рабочие программы и фонды оценочных средств профессиональных модулей

#### **4.9 Аннотации программ практик. Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности)**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, практики являются обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика в форме практической подготовки и производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки.

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

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

В качестве формы промежуточной аттестации по всем видам практики предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену (квалификационному), который в свою очередь является при освоении профессионального модуля необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

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

При реализации данной ППССЗ предусматривается учебная практика в форме практической подготовки, которая проводится в учебных мастерских и лабораториях колледжа под руководством преподавателя и реализуется рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья - 36 часа;

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания -72 часа;

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты - 72 часа;

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки -36 часов;

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения - 36 часов;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов - 144 часа;

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов концентрировано и рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья - 36 часов;

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания -72 часа;

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты - 108 часов;

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки -72 часа;

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения - 72 часа;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов - 144 часа.

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций и в форме дифференцированного зачета.

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

Заключаются договора на производственную практику (по профилю специальности) со следующими предприятиями и организациями: ООО «Мануфактура старого пасечника» г. Неман, ОАО «Молоко» г. Калининград, ООО «Гусевмолоко» г. Гусев, ООО «Залесский фермер» г. Полесск, ЗАО «ЭкоМолПродукт» г. Славск.

#### **4.10. Организация промежуточной аттестации**

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

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

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

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

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

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## 5.1 Педагогические кадры

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5.2 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Колледж, реализующий программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ обеспечивает:

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

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

Учебный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Учебный процесс по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки обеспечивается наличием материально-технического оборудования (наличие кабинетов).

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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

*Перечень специальных помещений*

*Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин, иностранного языка, информационных технологий в профессиональной деятельности, экологических основ природопользования, инженерной графики, технической механики, технологии молока и молочных продуктов, технологического оборудования молочного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

*Лаборатории:*

химии, электротехники и электронной техники, автоматизации технологических процессов, метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены.

*Спортивный комплекс:*

спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий,

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

*Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

### **5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Обслуживание обучающихся, преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа осуществляется через библиотеку, имеющую абонемент, читальный зал на 9 посадочных места и информационно-методический центр.

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

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

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

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных (программа ИРБИС) и библиотечным фондам, Электронной библиотеке BROK сформированного по полному перечню дисциплин ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **6.1. Общие положения**

По специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, формой государственной итоговой аттестации является дипломный проект (работа) Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) определены в Положении о дипломном проекте (работе).

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

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

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

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

### **6.2. Контроль и оценка достижений обучающихся. Порядок выполнения и защиты дипломного проекта (работы) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

Программа Государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки.

ГИА колледжа проводится в соответствии с нормативной базой.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки.

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена. Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных и общих компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе отражены в Методических указаниях к выполнению и защите выпускной квалификационной работы согласно ФГОС СПО по профессиям для преподавателей и обучающихся колледжа.

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

-ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников:

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики (по профилю специальности);

-расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

-значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в дипломном проекте (работе)).

При разработке программы государственной итоговой аттестации особое внимание обращается на формирование тематики дипломных проектов (работ), отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к дипломному проекту (работе) по специальности доводятся до обучающихся и преподавателей в процессе изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения дипломного проекта (работы) и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации. К Государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

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

Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта (работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы дипломных проектов (работ) имеют практико-ориентированный характер.

### **6.3 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки**

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, обучающиеся овладевают следующими профессиональными и общими компетенциями:

#### **Профессиональные компетенции**

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

ПК 1.4. Выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством.

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.

ПК 2.7. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией

- 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.
- ПК 3.6. Вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь.
- 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.
- ПК 4.7. Учитывать количество продуктов из молочной сыворотки
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
- ПК 5.6. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели.
- ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.
- ПК 6.2. Вести технологический процесс производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
- ПК 6.3. Обслуживать оборудование при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.
- ПК 6.4. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.

### **Общие компетенции**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.