

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Казанский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО  
*И. И. Технолож*  
*«Казанский политехнический колледж»*  
*Т.Ф. Космеева А.Н.*  
« 31 » *Июль* 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «Казанский  
политехнический колледж»  
Р.Р. Ахмадеев  
« 31 » *Июль* 2022 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

программа подготовки специалист среднего звена

**Форма обучения - очная**

**Специальность**

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

**Квалификации выпускника**

Техник-технолог

**Организация разработчик:** государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Казанский политехнический колледж»

## **Квалификация – техник-технолог**

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППО) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378 и зарегистрированного в Минюст России от 18 июня 2014 г. № 32771.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП
- 1.3. Общая характеристика ОПОП
  - 1.3.1. Цель ОПОП
  - 1.3.2. Срок освоения ОПОП
  - 1.3.3. Трудоемкость ОПОП
  - 1.3.4. Особенности ОПОП
  - 1.3.5. Уровень образования абитуриента
  - 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

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Календарный учебный график
- 4.3. Программы учебных дисциплин
- 4.4. Программы профессиональных модулей
- 4.5. Программа производственной (преддипломной) практики

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

- 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. 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. 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

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов реализуется ГАПОУ «Казанский политехнический колледж» по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем 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 № 378 от 22 апреля 2014 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, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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

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

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов составляют:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31.07.2014 г.);

- приказа МО и Н РФ №632 от 05.06.2014 года «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом МО и Н РФ от 29 октября 2013 года №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом МО и Н РФ от 28 сентября 2009 года №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом МО и Н РФ от 28 сентября 2009 года №355 Б;

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 14. Язык образования;

- приказа Минобрнауки России №464 от 14.06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Рекомендаций Минобрнауки России №06-259 от 17.03.2015 года «По организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования».

– Письма Об уточнении Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо от 17.03.2015 г. № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин (2015 г)

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МО И Н РФ от 17.03.2015 г. № 06-259

Устав, локальные акты организации

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

#### **1.3.1. Цель 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.

Целью ОПОП СПО по направлению подготовки 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в области развития личностных качеств, общих компетенций способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

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 19.02.07 Технология молока молочных продуктов при 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	техник-технолог	3 года 10 месяцев <sup>1</sup>

#### **1.3.3. Особенности ОПОП**

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области технологии молока и молочных продуктов.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся проблемные лекции и семинары, др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются. В техникуме создаются 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. Итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе следующих предприятий Казанский молочный комбинат, ООО «Казанский молочный завод», ООО Азбука сыра».

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых проектов по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, дни здоровья, недели специальности, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

### **1.3.5. Уровень образования абитуриентов**

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

-аттестат о среднем (полном) общем образовании/основном общем образовании;

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов востребованы на предприятиях по переработке молока и производству молочных продуктов.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, подготовлен к освоению ОПОП по направлению подготовки высшего образования – бакалавриат 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

### **1.3.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- администрация и коллективные органы управления колледжем,
- преподаватели,
- мастера производственного обучения;
- методисты;
- обучающиеся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; - -
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1 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 Техник-технолог 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с освоением профессий рабочих 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### 3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями** (по базовой подготовке), включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание 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

### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями** (по базовой подготовке), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПК.1.1	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.



	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	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителя.
	ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, 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. Учебный план**

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.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторные работы, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки рефератов и сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы над ВКР, посещения секций и т.д.

ОПОП специальности **19.02.07 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 %) 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.

Часы вариативной части (900 часов) использованы: 784 на увеличение объема часов дисциплин ФГОС; 116 часов на введенные учебные дисциплины.

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

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).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность

жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю.

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана (БУП) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки

Квалификация: Техник – технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

#### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

#### **4.3. Программы учебных дисциплин.**

Программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса дисциплины. Рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями.

## **Аннотация программ учебных дисциплин**

### **ОУД Общеобразовательные дисциплины**

#### **ОУД.01 Русский язык**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предназначена для изучения русского языка и литературы в целях реализации образовательной программы среднего общего образования при осуществлении программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах подготовки к поступлению в вуз).

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов,

в том числе: аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

#### **ОУД. 02 Литература**

Рабочая программа учебной дисциплины ««Русский язык и литература. Литература» предназначена для изучения литературы в целях реализации образовательной программы среднего общего образования при осуществлении программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах подготовки к поступлению в вуз).

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов,  
в том числе: аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 64 часов.

### **ОУД 03 Иностранный язык**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», предназначена для изучения английского языка на базе основного общего образования, является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах подготовки к поступлению в вуз).

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 177 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов, самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

### **ОУД 04 Математика**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика» предназначена для изучения математики на базе основного общего образования, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 – Технология молока и молочных продуктов.

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся с учетом профессиональной направленности.

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-4,6-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 378 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 126 часов.

### **ОУД 05 История**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «История» предназначена для изучения История на базе основного общего образования и является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – **204** часов

в том числе – обязательная аудиторная учебная нагрузка - **136** часов

- самостоятельная работа **68** часов

### **ОУД 06 Физическая культура**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования, является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования, входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – **180** часов, в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **120** часов,

самостоятельная работа – **60** часов

### **ОУД 07. Основы безопасности жизнедеятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

### **ОУД 08 Астрономия**

Рабочая программа учебной дисциплины Астрономия является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для изучения Астрономия на базе основного общего образования. Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося – **54** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **36** часов,  
самостоятельная работа - **18** часов.

### **ОУД 09 Родная литература**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов и входит в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии». Дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: приобщить обучающихся к богатствам отечественной и мировой художественной литературы; развивать способности эстетического восприятия и оценки явлений литературы, художественно воплощённых в ней явлений жизни; способствовать идейно-нравственной позиции обучающихся, воспитанию их речевой культуры; воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в

современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины ОК 2., ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося – **117** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **78** часов,  
самостоятельная работа - **39** часов.

### **ОУД 10 Информатика**

Рабочая программа учебной дисциплины Информатика является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для изучения информатики на базе основного общего образования, является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося – **150** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **100** часов,  
самостоятельная работа - **50** часов

### **ОУД 11 Физика**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач. Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом

профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-4.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 час;  
самостоятельной работы обучающегося 66 часов.

## **ОУД 12 Естествознание**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения Естествознание на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины Естествознание является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Естествознание для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 234 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 78 часов.

## **ОГСЭ.01. Основы философии**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ 01 Основа философии является дисциплиной общего гуманитарного и социально – экономического цикла основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП), предназначена для реализации требований Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по данной учебной дисциплине. Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и философско – методологическую подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;  
- самостоятельной работы обучающегося **12** часов

## **ОГСЭ 02 История**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 История является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.



Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебной дисциплины ОГСЭ 02 История является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ. 02) История основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП), предназначена для реализации требований Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по данной учебной дисциплине. Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **12** часов.

### **ОГСЭ 03 Иностранный язык**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 Иностранный язык является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **192** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **168** часов;  
самостоятельной работы обучающегося – **24** часов.

### **ОГСЭ.04 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 2,3,6.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **336** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **168** часа;  
самостоятельной работы обучающегося - **168** часов;

### **ОГСЭ 05 Психология общения**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, входит в УГС 19.00.00

Промышленная экология и биотехнология; дисциплина входит в Общий гуманитарный и социально-экономический цикл, является учебным предметом вариативной части.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать средства общения в профессиональной деятельности;
- давать психологическую оценку личности;
- применять приемы психологической саморегуляции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные задачи и методы психологии;
- психические процессы и состояния;
- структуру личности;
- психологии работника;
- этапы профессиональной адаптации

с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины ОК 2., ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка – **72** часов, в том числе
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **48** часов
- самостоятельная работа - **24** часов

### **ОГСЭ 06 Обществознание**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения Обществознание на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Дисциплина входит в общий гуманитарного и социально – экономического цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины определены на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015г., Москва.2015, с учетом профессиональной направленности. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка – **54** часов, в том числе
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **36** часов
- самостоятельная работа - **18** часов

### **ОГСЭ. 07 География**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения Географии на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание.

Дисциплина входит в общий гуманитарного и социально – экономического цикл.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка – **54** часов, в том числе  
– обязательная аудиторная учебная нагрузка - **36** часов  
- самостоятельная работа **18** часов

### **ОГСЭ 08 Деловой татарский язык**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Татарский язык является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина ОГСЭ 08 Деловой татарский язык является дисциплиной общего гуманитарного социально – экономического цикла основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП), предназначена для реализации требований Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по данной учебной дисциплине. Часы на изучение дисциплины использованы из вариативной части с целью реализации национально-регионального компонента. Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными программой Деловой татарский язык. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-6.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часов, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;  
- самостоятельной работы обучающегося **24** часов

### **ЕН.01 Математика**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 01 Математика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина ЕН.01. Математика является составной частью ЕН.00 математического и общего естественнонаучного цикла. Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки студента **72** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **48** часов;  
самостоятельной внеаудиторной работы студента **24** часа.

### **ЕН 02 Экологические основы природопользования**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 02 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования является составной частью ЕН.00 математического и общего естественнонаучного цикла.

Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС

СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента **54** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36** часов; самостоятельной внеаудиторной работы студента **18** часа.

### **ЕН 03 Химия**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 03 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина ЕН. 03 Химия является составной частью ЕН.00 математического и общего естественнонаучного цикла.

Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5,4.1-4.6.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента **210** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **140** часов; самостоятельной внеаудиторной работы студента **70** часа.

### **ОП.01 Инженерная графика**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Инженерная графика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Программа учебной дисциплины ОП. 01 Инженерная графика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Учебной дисциплины ОП. 01 Инженерная графика входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.3, 2.3-2.6,3.2-3.5, 4.3-4.6.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **129** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **86** часов; самостоятельной работы обучающегося – **43** часов

### **ОП.02 Техническая механика**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Техническая механика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Программа учебной дисциплины ОП. 02 Техническая механика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО. Учебная дисциплина ОП. 02 Техническая механика. входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.3,2.3-2.6,3.2-3.5, 4.3-4.6.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **75** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов;  
самостоятельной работы обучающегося – **25** часов.

### **ОП. 03 Электротехника и электроника**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Электротехника и электроника» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Данная учебная дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла в основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.3, 2.3-2.6,3.2-3.5, 4.3-4.6.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **90** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **60** часов;  
самостоятельная работа обучающегося **30** часов.

### **ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена пищевых производств**

Рабочая программа по учебной дисциплине учебной дисциплины ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена пищевых производств является частью основной профессиональной образовательной программы для группы специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Учебная дисциплина ОП.04.Микробиология, санитария и гигиена пищевых производств является составной частью общепрофессионального цикла. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9.ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **144** часов,  
в том числе самостоятельной работы обучающегося **48** часов  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **96** часов;  
в том числе лабораторно-практические- **30** часов.

### **ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов является частью основной профессиональной образовательной программы для группы специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнологии. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции,

формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося **204** часов, в том числе  
самостоятельной работы обучающегося **68** часов  
аудиторная учебная нагрузка обучающегося **136** часов;  
в том числе лабораторно-практические- **46** часов.

### **ОП.06 Автоматизация технологических процессов**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Автоматизация технологических процессов является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **96** часов, в том числе:  
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **64** часов,  
-самостоятельной работы обучающегося - **32** часов

### **ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов среднего профессионального образования. Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в состав общепрофессиональных дисциплин. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **81** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **54** часов;  
самостоятельной работы обучающегося – **27** часов.

### **ОП. 08 Метрология и стандартизация**

Рабочая программа по учебной дисциплине учебной дисциплины ОП.08 Метрология и стандартизация является частью основной профессиональной образовательной программы для группы специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6,3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося **96** часов, в том числе  
самостоятельной работы обучающегося **32** часов  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **64** часов;

### **ОП 09 Правовые основы профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Правовые основы профессиональной деятельности частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1-3.5, 4.1-4.6.5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **63** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **21** часов

### **ОП.10 Основы экономики менеджмента и маркетинга**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **63** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **42** часов;  
самостоятельной работы обучающегося – **21** часов.

### **ОП.11 Охрана труда**

Рабочая программа по учебной дисциплине учебной дисциплины ОП.11 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы для группы специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1-3.5, 4.1-4.6., 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

### **ОП.12 Безопасность жизнедеятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО технического профиля, по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **102** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов;

самостоятельной работы обучающегося **34** часов.

### **ОП.13 Основы проектной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в условиях дистанционного обучения и с применением электронных образовательных технологий.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является учебным предметом вариативной части.

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы проектной деятельности»

Знать: типы и виды проектов, требования к структуре проекта: виды проектов по содержанию

Уметь: применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта: разрабатывать структуру конкретного проекта: использовать справочную нормативную, правовую документацию проводить исследования

При реализации содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности», в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет — **54** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — **36** часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — **18** часов.

### **ОП.14 Основы циркулярной экономики**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО технического профиля, по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Дисциплина обеспечивает подготовку будущих специалистов с учетом профессиональной направленности. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 1.1-1.3, 2.1-2.6, 3.1-3.5, 4.1-4.6, 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;



самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

### **ПМ.01. Приёмка и первичная обработка молочного сыря**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. «Приёмка и первичная обработка молочного сыря» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9 ПК 1.1-1.3,

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: **390**, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося **210** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **140** часов ,
- в том числе лабораторных и практических занятий - **62** часов.
- самостоятельной работы обучающегося - **70** часов;
- учебной практики - **36** часов;
- производственной практики - **144** часов.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 2.1-2.6.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего — **594** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **450** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **300** часов ,
- в том числе лабораторных и практических занятий - **120** часов.
- самостоятельной работы обучающегося - **150** часов;
- курсовой работы - **30** часов.
- учебной практики – **36** часов;
- производственной практики - **108** часов.

### **ПМ.03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. «Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 3.1-3.5.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –**336** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **228** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **152** часов ,  
в том числе лабораторных и практических занятий - **70** часов.
- курсовой работы - **30** часов.
- самостоятельной работы обучающегося – **76** часов;
- учебной практики – **36** часов;
- производственной практики - **72** часов.

#### **ПМ.04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 4.1-4.6.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего — **744** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **600** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **400** часов ,  
в том числе лабораторных и практических занятий - **200** часов.
- самостоятельной работы обучающегося – **200** часов;
- учебной практики – **36** часов;
- производственной практики - **108** часов.

#### **ПМ.05. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. «Организация работы структурного подразделения» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-9. ПК 5.1-5.5.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего — **279** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **207** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **138** часов ,  
в том числе лабораторных и практических занятий - **60** часов.
- самостоятельной работы обучающегося - **69** часов;
- курсовой работы - **20** часов.
- учебной практики - **36** часов;
- производственной практики - **36** часов.

#### **ПМ.06. Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов**

Рабочая программа профессионального ПМ.06. Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате освоения профессионального модуля

обучающийся должен овладеть умениями и знаниями, определёнными ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК 1-6. ПК 6.1-6.6.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего — **552** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **300** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **200** часов ,
- в том числе лабораторных и практических занятий -**100** часов.
- самостоятельной работы обучающегося - **100** часов;
- учебной практики - **72** часов;
- производственной практики - **180** часов.

#### **4.5. Программа производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов раздел основной образовательной программы "Производственные практики" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, информационно-правового и профессионального циклов, а также на основе изучения специальных курсов профессиональных дисциплин и предшествует выполнению выпускной квалификационной работы.

Продолжительность производственной (преддипломной) практики составляет 4 недели.

##### **Цели производственной (преддипломной) практики.**

Целями производственной практики являются:

- улучшение качества профессиональной подготовки;
- закрепление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и формирование практического представления о профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

##### **Задачи производственной (преддипломной) практики.**

- обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе изучения опыта работы конкретной организации по основным направлениям её деятельности;
- приобретение опыта организационной работы в целях приобретения навыков самостоятельной работы по решению стоящих перед ними задач;
- изучение передового опыта по избранной специальности;
- овладение методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний управленческих решений, а также контроля за их исполнением;
- овладение методами аналитической и самостоятельной научно исследовательской работы по изучению принципов деятельности и функционирования организаций;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях.

##### **Этапы практики:**

1.Организационный (оформление документов для прохождения практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа).

2. Прохождения практики (сбор материала для написания отчета по практике, сбор материала для написания выпускной квалификационной работы, участие в выполнении отдельных видов работ).
3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно - графических работ;
- защита лабораторных и практических работ;
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- защита курсовых работ/проектов
- отчеты по учебной и производственной практике.

### **5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается высококвалифицированными преподавателями колледжа, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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. Для этих целей

выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

При определении оценки по результатам защиты ВКР члены ГЭК учитывают:

- качество его выполнения, новизна и оригинальность принятых решений;
- глубина проработки рассматриваемых вопросов;
- степень самостоятельности выпускника, его инициативность;
- содержание доклада, умение излагать суть работы;
- качество представленного иллюстративного и демонстрационного материала;
- ответы на вопросы, отзывы руководителя и рецензента.

Результаты защиты работы определяются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются колледжем документы установленного образца.

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее образование, как правило педагогическое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся повышением уровня своей квалификации.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса** В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Созданы электронные версии методических разработок по изучению дисциплин. Библиотечные фонды колледжа имеют электронные варианты учебных планов специальностей, электронные варианты учебно-методических пособий указаний, рекомендаций по освоениям учебных дисциплин, МДК, курсовому и дипломному проектированию. Используется справочно-правовая система Консультант Плюс. Особое внимание уделяется приобретению и использованию в учебном процессе по специальности прикладного программного обеспечения, предназначенного для автоматизации решения определенных производственных задач, процессов и др.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

ГАПОУ «Казанский политехнический колледж» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для организации учебного процесса имеются:

#### **3. Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; - стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **4. Залы:**

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

### **6.4. Базы практики**

Основными базами практики обучающихся являются предприятия Республики Татарстан и г. Казань, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на практику, 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**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32771 от 18 июня 2014 г.);

- приказа МО и Н РФ №632 от 05.06.2014 года «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом МО и Н РФ от 29 октября 2013 года №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом МО и Н РФ от 28 сентября 2009 года №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом МО и Н РФ от 28 сентября 2009 года №355 Б;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

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

- Закона РФ от 25.10.1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (с изменениями);

- Закона РТ от 08.07.1992 г. №1560-ХП «О государственных языках Республики Татарстан и других языках в Республике Татарстан» (с изменениями);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от 03 февраля 2011 года);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказа Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

- Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. №01-00-05/925;

- Устава колледжа;

- Локальных актов образовательной организации.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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. Эти фонды включают в себя: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, вопросы к зачетам и экзаменам, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов, курсовых работ, ВКР и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

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

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных.

