

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рассмотрена на заседании  
Ученого совета университета  
Протокол № 10  
от «28» мая 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Врио ректора  
Черепухина С.В. Черепухина  
от «29» мая 2020 г.



## Программа подготовки специалистов среднего звена

Базовая подготовка

Специальность 19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 378

Срок освоения программы:

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

СОГЛАСОВАНО:

Директор  
ООО «Подовинновское молоко»  
Мельников С.С. Мельников

«15» \_\_\_\_\_ 2020 г.

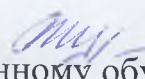


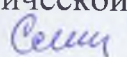
Генеральный директор  
ООО «Центр защиты прав»  
«Санарский молочный продукт»  
Казак А.С. Казак

«15» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Троицк  
2020

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 378.

Разработчики:

Жукова О.Г., зам. директора по учебной работе,   
Вахмянина С.А., зам. директора по производственному обучению;   
Смекалин И.В., заведующий отделением агротехнологии;  
Сурайкина Э.Р., методист учебно-методического управления;   
Смирнова С.И., председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальности Технология молока и молочных продуктов. 

Рецензии:

Главный технолог ООО «Подовинновское молоко» С.А. Орлова

Главный технолог ООО ЦЗН «Санарский молочный продукт» М.А. Полянин

РАССМОТРЕНА:

Педагогическим советом техникума  
Протокол № 5 от « 14 » 05. 2020г.

Предметно-цикловой методической комиссией  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
Протокол № 5 от « 14 » 05. 2020 г.

## Содержание

Наименование разделов	Стр.
<b>1. Общие положения</b>	4
1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ	4
1.2 Оценка потребности в выпускниках по ППССЗ на рынке труда, включая	5
1.3 Требования к поступающим на обучение по ППССЗ	5
1.4 Цели реализации ППССЗ	5
1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.6 Участники реализации ППССЗ	5
1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость	6
1.8 Список разработчиков ППССЗ	6
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена</b>	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.	6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.	7
<b>3. Требования к результатам освоения ППССЗ</b>	7
3.1 Общие компетенции	7
3.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	7
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ</b>	8
4.1 Учебный план	8
4.2 Календарный учебный график	9
4.3 Перечень рабочих программ дисциплин	9
4.4 Перечень рабочих программ профессиональных модулей	12
4.5 Перечень программ практик	14
<b>5. Требования к условиям реализации ППССЗ, ресурсному обеспечению</b>	15
5.1 Требования к кадровому обеспечению	15
5.2 Требования к материально-техническому обеспечению	15
5.3 Требования к информационному обеспечению	16
5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению	17
5.5 Рекомендации по использованию образовательных технологий	17
<b>6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	17
6.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	18
6.2 Программа государственной итоговой аттестации	20
6.3 Требования к выпускным квалификационным работам	21
<b>7. Характеристика социокультурной среды</b>	21
<b>8. Приложения</b>	23

## 1. Общие положения

### 1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки ППССЗ

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке). Нормативно-правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют документы:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968;

-Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов» от 22.04.2014 г. № 378;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. № 390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Федеральный закон № 304-ФЗ от 31.07.2020 г. «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

-Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 №06-846 «О направлении Методических рекомендаций:

-по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

-об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования;

-по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

-Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 26.06.2015 г., № 68-У);

-Действующая лицензия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ) от 30 декабря 2015г. серия 90Л01 № 0008880 рег. № 1852, бессрочно;

-Положение Порядок разработки и утверждения образовательных программ среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 25.02. 2021 г.);

– Положение О практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 4 от 01.12.2020 г.);

-Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 27.12.2018), актуализированное 06.04.2020 г.);

-Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 25.02.2021 г.);

-Положение о режиме занятий обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по образовательным программам СПО ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 26.03.2019);

-Положение об открытом учебном занятии по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 21.03.2017г.);

-Положение о языке образования при реализации образовательных программ среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 6 от 29.02.2020 г.);

## **1.2 Оценка потребности в выпускниках по ППССЗ на рынке труда, включая региональный**

Оценка потребности в выпускниках по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов с квалификацией техник-технолог проведена на основании изучения ситуации на рынке труда России и Челябинской области. Результаты свидетельствуют о том, что потребность в выпускниках по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов с квалификацией техник-технолог существует как в регионе, так и в целом по России.

## **1.3 Требования к поступающим на обучение по ППССЗ**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для получения квалификации техник – технолог: основное общее образование.

## **1.4 Цели реализации ППССЗ**

ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

## **1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

Выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, присваивается квалификация **техник – технолог**.

## **1.6 Участники реализации ППССЗ**

В реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов участвуют предприятия и организации по переработке молока и молочных продуктов на основе договоров, заключенных между организациями и университетом.

Перечень предприятий и организаций, участвующих в реализации программы подготовки специалистов среднего звена:

-Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Фабрика Фрост» №17-17, 457100, г. Троицк, ул. Инженерная, д. 15б.

-Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Подовинновское молоко» г. Южноуральск, ул. Ленина, д.1Б.

-Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Предъуралье» № 14-17, Верхнеуральский район, с. Форштадт, ул. Ленина, д. 12.

-Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Агрофирма Циркон» № 29-17, г. Карталы, ул. Линейная, д.47.

-Договор о взаимном сотрудничестве с Кумысная ферма Яковлева Т.А. № 24-17, Нагайбакский район, с. Кассель.

-Договор о взаимном сотрудничестве с ООО «Урал Молоко» № 5-17, 457040, г. Южноуральск, ул. Ленина, 1 «Б».

-Договор о взаимном сотрудничестве с СПСПСК «Шанс», Нагайбакский район, с. Фершампенуаз, ул. Юбилейная 3.

### **1.7 Срок получения образования, трудоемкость**

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения зависит от уровня образования поступающего на обучение по ППССЗ и составляет для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

Общая трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Таблица 1.

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

### **1.8 Список разработчиков ППССЗ**

Разработчиками программы подготовки специалистов среднего звена со стороны образовательной организации являются:

Жукова О.Г., зам. директора по учебной работе;

Вахмянина С.А., зам. директора по производственному обучению;

Смекалин И.В., заведующий отделением агротехнологии;

Сурайкина Э.Р., методист учебно-методического управления;

Смирнова С.И., председатель предметно-циклового методической комиссии по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов согласована с представителями работодателей:

-директором ООО «Подовинновское молоко» С.С. Мельниковым

-генеральным директором ООО «Центр защиты прав» «Санарский молочный продукт» А.С. Казак

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ППССЗ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:**

организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

### **2.2. 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 выпускника**

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 профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

«Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена»)

## **3. Требования к результатам освоения ППССЗ**

### **3.1. Общие компетенции**

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов техник - технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **1. Приемка и первичная обработка молочного сырья**

- ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
- ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

#### **2. 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.

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

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

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

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

### **5.Организация работы структурного подразделения**

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.

### **6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

## **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ**

### **4.1 Учебный план**

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 32771 от 18.06.2014) (Приложение 1).

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) базовой подготовки на базе среднего общего образования при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.



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).

Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" изучается в объеме 68 часов, из которых 48 часов отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объём часов был распределен пропорционально объёму часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности на освоение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. В учебном плане из вариативной части отведен объем учебного времени на профессиональный модуль ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена. (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов).

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

Календарный учебный график (Приложение 2) содержит сведения о количестве недель, отведенных на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, на учебную и производственную практику, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, а также о суммарном количестве недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы учебного времени в неделях соответствуют трудоемкости ППССЗ, приведенной в ФГОС СПО

Календарным учебным графиком предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

#### **4.3 Перечень рабочих программ дисциплин**

Рабочие программы дисциплин и аннотации к ним (Приложение 3, том 1, том 2) разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Рабочая программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- паспорт рабочей программы дисциплины: область применения рабочей программы; место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена; цели и задачи дисциплины;
- требования к результатам освоения дисциплины; количество часов на освоение программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины: объем дисциплины и виды учебной работы;
- тематический план и содержание дисциплины, включающий наименование разделов и тем с

указанием запланированного уровня их освоения, а также виды работы, в том числе: урок, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); курсовая работа (проект) (если предусмотрена); виды внеаудиторной (самостоятельной) работы);

-условия реализации дисциплины: требования к материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;

-контроль и оценка результатов освоения дисциплины: результаты обучения; формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Таблица 2. Рабочие программы дисциплин

Индекс	Наименование программы	Номер тома
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии	том 1
ОГСЭ.02	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История	том 1
ОГСЭ.03	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык	том 1
ОГСЭ.04	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура	том 1
ОГСЭ.05	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения	том 1
ОГСЭ.06	Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности	том 1
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01	Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика	том 1
ЕН.02	Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования	том 1
ЕН.03	Рабочая программа дисциплины ЕН.03 Химия	том 1
<b>Профессиональный учебный цикл</b>		
ОП.01	Рабочая программа дисциплины ОП.01 Инженерная графика	том 1
ОП.02	Рабочая программа дисциплины ОП.02 Техническая механика	том 1
ОП.03	Рабочая программа дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника	том 1
ОП.04	Рабочая программа дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	том 1
ОП.05	Рабочая программа дисциплины ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	том 1
ОП.06	Рабочая программа дисциплины ОП.06 Автоматизация технологических процессов	том 1
ОП.07	Рабочая программа дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	том 1
ОП.08	Рабочая программа дисциплины ОП.08 Метрология и стандартизация	том 1
ОП.09	Рабочая программа дисциплины ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	том 1
ОП.10	Рабочая программа дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	том 1
ОП.11	Рабочая программа дисциплины ОП.11 Охрана труда	том 1
ОП.12	Рабочая программа дисциплины ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	том 1

Таблица 3. Аннотации к рабочим программам дисциплин

Индекс	Наименование программы	Номер тома
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии	том 2

ОГСЭ.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.02 История	том 2
ОГСЭ.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык	том 2
ОГСЭ.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура	том 2
ОГСЭ.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения	
ОГСЭ.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности	том 2
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.01 Математика	том 2
ЕН.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования	том 2
ЕН.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.03 Химия	том 2
<b>Профессиональный учебный цикл</b>		
ОП.01	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.01 Инженерная графика	том 2
ОП.02	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.02 Техническая механика	том 2
ОП.03	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника	том 2
ОП.04	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	том 2
ОП.05	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	том 2
ОП.06	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.06 Автоматизация технологических процессов	том 2
ОП.07	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	том 2
ОП.08	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08 Метрология и стандартизация	том 2
ОП.09	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	том 2
ОП.10	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	том 2
ОП.11	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11 Охрана труда	том 2
ОП.12	Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	том 2

#### 4.4 Перечень рабочих программ профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей и аннотации к ним (Приложение 3, том 3, том 4) разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля: область применения программы; цели и задачи модуля;
- требования к результатам освоения модуля; количество часов на освоение программы профессионального модуля; формы аттестации;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля: тематический план профессионального модуля, включающий наименование разделов с учетом практик; содержание обучения по профессиональному модулю с указанием тем, объема часов, запланированного уровня их освоения, а также виды работы, в том числе: урок; практические занятия; лабораторные занятия; консультации; учебная практика, производственная практика и

другие виды аудиторных занятий (если предусмотрены); курсовая работа (проект) (если предусмотрена); предусмотренные программой виды внеаудиторной (самостоятельной) работы);

-условия реализации программы профессионального модуля: требования к материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения, включающее перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю; общие требования к организации образовательного процесса; перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю; кадровое обеспечение образовательного процесса);

-контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля;

-вида профессиональной деятельности: освоенные профессиональные и общие компетенции, основные показатели оценки результата; формы и методы контроля и оценки.

Таблица 4. Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс	Наименование программы	Номер тома
ПМ.01	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья	том 1
ПМ.02	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	том 1
ПМ.03	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	том 1
ПМ.04	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	том 1
ПМ.05	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	том 1
ПМ.06	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	том 1

Таблица 5. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

Индекс	Наименование программы	Номер тома
ПМ.01	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья	том 2
ПМ.02	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	том 2
ПМ.03	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	том 2
ПМ.04	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	том 2
ПМ.05	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	том 2
ПМ.06	Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	том 2

#### 4.5 Перечень программ практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)

в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программа учебной практики направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности: и преддипломной практики. В соответствии с программами практик содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому профессиональному модулю ППСЗ и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций, практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа производственной практики (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Перечень программы практик и аннотации к ним (Приложение 3, том 3, том 4) представлены в таблицах.

Таблица 6. Программы практик

<b>Индекс</b>	<b>Наименование программы</b>	<b>Номер тома</b>
УП.01.01	Программа учебной практики УП.01.01 Учебная практика	том 3
УП.02.01	Программа учебной практики УП.02.01 Учебная практика	том 3
УП.03.01	Программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика	том 3
УП.04.01	Программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика	том 3
УП.05.01	Программа учебной практики УП.05.01 Учебная практика	том 3
УП.06.01	Программа учебной практики УП.06.01 Учебная практика	том 3
ПП.02.01	Программа производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПП.03.01	Программа производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПП.04.01	Программа производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПП.05.01	Программа производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 3
ПДП.00	Программа производственной практики ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	том 3

Таблица 7. Аннотации к программам практик

<b>Индекс</b>	<b>Наименование программы</b>	<b>Номер тома</b>
УП.01.01	Аннотация к программе учебной практики УП.01.01 Учебная практика	том 4
УП.02.01	Аннотация к программе учебной практики УП.02.01 Учебная практика	том 4
УП.03.01	Аннотация к программе учебной практики УП.03.01 Учебная практика	том 4

	практика	
УП.04.01	Аннотация к программе учебной практики УП.04.01 Учебная практика	том 4
УП.05.01	Аннотация к программе учебной практики УП.05.01 Учебная практика	том 4
УП.06.01	Аннотация к программе учебной практики УП.06.01 Учебная практика	том 4
ПП.02.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПП.03.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПП.04.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПП.05.01	Аннотация к программе производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	том 4
ПДП.00	Аннотация к программе производственной практики ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	том 4

## 5. Требования к условиям реализации, ресурсному обеспечению ППССЗ

### 5.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические кадры, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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.

Сведения о кадровом обеспечении ППССЗ представлены в справке о кадровом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, очная форма обучения (Приложение 4).

### 5.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебный процесс специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов реализуется в кабинетах и лабораториях согласно требованиям ФГОС СПО. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приведен в таблице 5.

Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений отражено в справке о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (Приложение5).

Таблица 8. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования

5.	Инженерной графики
6.	Технической механики
7.	Технологии молока и молочных продуктов
8.	Технологического оборудования молочного производства
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории</b>	
1.	Химии
2.	Электротехники и электронной техники
3.	Автоматизации технологических процессов
4.	Метрологии и стандартизации
5.	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Спортивный комплекс</b>	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (электронный)
<b>Залы</b>	
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	Актовый зал.

### 5.3. Требования к информационному обеспечению

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по программе подготовке 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, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно- библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы:

1. Молочная промышленность
2. Молочное и мясное скотоводство

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Электронные источники:

1. Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» (ООО «НексМедиа» <http://biblioclub.ru/>;
2. ООО «Образовательно-Издательский центр «Академия» <http://www.academia-moscow.ru>
3. ООО «Ай Пи Эр Медиа», ЭБС «Библиокомплектатор» <http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. Информационно-справочная система «Техэксперт».
5. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com> (увеличение масштаба страницы; бесплатное мобильное приложение для слабовидящих)

Перечень лицензионного программного обеспечения образовательной программы:

1. MyTestXPRo 11.0
2. КОМПАС 3D v18
3. Microsoft Office Basic 2007
4. 1С: Предприятие-8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
5. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level
6. Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71
7. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

#### **5.4. Требования к учебно-методическому обеспечению**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Учебно-методическое обеспечение программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов представлено в Приложении 6.

#### **5.5. Рекомендации по использованию образовательных технологий**

Рекомендации по использованию активных и интерактивных форм проведения занятий отражены в Положении об открытом учебном занятии по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 8 от 21.03.2017г.).

В рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей отражены активные и интерактивные формы обучения, используемые в образовательном процессе: деловая игра, ролевая игра; метод проектов; мозговой штурм, групповые дискуссии, разбора конкретных (практических) ситуаций и другие формы проведения занятий.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

### **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Университетом 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 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 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 после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.



Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам и профессиональным модулям разрабатываются в соответствии Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 26.03.2019).

## 6.1 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации включают контрольно-оценочные средства для проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, тестовые задания, контрольно-оценочные средства для проведения экзамена (квалификационного). Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальности и утверждаются после положительного заключения работодателей. Перечень контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям приведен в таблице. (Приложение 7, том 5).

Таблица 9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации

Индекс	Наименование оценочных материалов	Номер тома
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		
ОГСЭ.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии	том 5
ОГСЭ.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.02 История	том 5
ОГСЭ.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык	том 5
ОГСЭ.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура	том 5
ОГСЭ.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения	
ОГСЭ.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной деятельности	том 5
<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		
ЕН.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.01 Математика	том 5
ЕН.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования	том 5
ЕН.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ЕН.03 Химия	том 5
<b>Профессиональный учебный цикл</b>		
ОП.01	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.01 Инженерная графика	том 5
ОП.02	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.02 Техническая механика	том 5
ОП.03	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.03 Электротехника и электронная техника	том 5
ОП.04	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.04	том 5

	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.05	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	том 5
ОП.06	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.06 Автоматизация технологических процессов	том 5
ОП.07	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	том 5
ОП.08	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.08 Метрология и стандартизация	том 5
ОП.09	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	том 5
ОП.10	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	том 5
ОП.11	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.11 Охрана труда	том 5
ОП.12	Контрольно-оценочные средства по дисциплине ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	том 5
ПМ.01	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья	том 5
ПМ.02	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	том 5
ПМ.03	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	том 5
ПМ.04	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	том 5
ПМ.05	Контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	
ПМ.06	Контрольно-оценочные средства профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	том 5

## 6.2 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме. В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Согласно ФГОС СПО в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР — четыре недели и на защиту ВКР — две недели.

Цель защиты ВКР — установление соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственную итоговую аттестацию проводит государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Председатель ГЭК, утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации. Состав ГЭК утверждается приказом ректора университета. В состав ГЭК вводятся представители работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации для проведения итоговых аттестационных испытаний по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов представлена в виде отдельных документов (Приложение 8, том 6).

### **6.3 Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 27.12.2018) и соответственно в Программе государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями предметно-цикловой комиссии по специальности совместно со специалистами организаций (по возможности), заинтересованными в разработке данных, рассматриваются соответствующими предметно-цикловыми методическими комиссиями и утверждаются на заседании кафедры. Темы выпускных квалификационных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

Для экспертизы выпускной квалификационной работы привлекаются внешние рецензенты, представители работодателей.

## **7. Характеристика социокультурной среды**

Документы, регламентирующие воспитательную деятельность:

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенция о правах ребенка;
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. N 159-ФЗ;
- Приказы и другие руководящие документы Министерства образования и науки РФ;
- Концепция воспитательной деятельности;
- Положение «О защите обучающихся от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию, а также не соответствующей задачам образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
- Положение «О родительском комитете»;
- Положение «О методическом объединении классных руководителей»;
- Положение «О классном руководителе Троицкого аграрного техникума»;
- Положение «О порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом»;
- Положение «О студенческом совете общежития»;
- Положение «Об охране здоровья обучающихся»;
- Положение «О совете по профилактике правонарушений»;
- Положение «О военно-патриотическом клубе Содружество».

В техникуме создана социокультурная среда, обеспечивающая развитие и социализацию личности, сохранение здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов. Воспитательная работа в техникуме – это часть образовательного процесса, направленная на реализацию задач формирования и культурного развития будущих специалистов, развития, становления личности, способствующая саморазвитию и самореализации личности, ее успешной жизнедеятельности в социальном взаимодействии и

интегрируют личностные свойства, качества, способности обучающегося – будущего специалиста в области профессиональной деятельности. Ежегодно реализуется план воспитательной работы, который включает следующие направления:

- гражданско - патриотическое и правовое;
- культурно - массовое и художественно - эстетическое;
- спортивно – оздоровительное;
- экологическое;
- профессионально-трудовое;
- нравственное.

Воспитательная деятельность направлена на формирование у обучающихся общих компетенций и осуществляется поэтапно в период освоения ППСЗ:

- адаптация к новой системе обучения;
- введение в специальность;
- создание коллектива групп;
- формирование основ общей культуры;
- формирование личности обучающегося;
- сплочение коллектива групп;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- качественное освоение специальности;
- формирование самостоятельности;
- формирование навыков самоуправления.

Социальная составляющая социокультурной среды направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает:

- оказание материальной помощи;
- назначение социальной стипендии;
- социальную поддержку обучающихся, относящихся к категории детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей; лиц потерявших в период обучения обоих или единственного родителя;
- контроль за соблюдением социальных гарантий обучающихся;
- содействие социальной адаптации первокурсников к условиям обучения в техникуме.

Материальной базой социокультурной среды являются: актовый зал; библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (электронный) и пр. Кроме того функционируют объекты социально-бытовой сферы. Имеются столовая, общежития.

Основные формы организации воспитательного процесса:

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие в спартакиадах, КВН, олимпиадах;
- мероприятия военно-патриотической и правовой направленности;
- пропаганда здорового образа жизни;
- психолого-педагогическая поддержка.

Управление воспитательной деятельностью возложено на заместителя директора по воспитательной работе. За каждой учебной группой закреплен классный руководитель из числа опытных преподавателей. Методическое сопровождение воспитательной работой в группах осуществляет методическое объединение классных руководителей

Родительский комитет оказывает помощь в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семьи и техникума, оказании родителям помощи в организации педагогического самообразования, в выработке умений и навыков по воспитанию детей, привлечения родителей к активному взаимодействию с общественностью.

На официальном сайте университета и на информационных стендах отражается вся информация, касающаяся студенческой жизни техникума.

Обучающиеся активно сотрудничают с МКУ «Приют», МКУ «Центр помощи детям» города Троицка, ПОУ «Троицкая школа ДОСААФ», городским обществом инвалидов, городским советом ветеранов. Проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Особое внимание уделяется воспитательной работе в общежитии, которая включает в себя:

- проведение лекций и встреч со специалистами по профилактике правонарушений, венерических заболеваний;
- организация и проведение собраний, смотров- конкурсов, концертов художественной самодеятельности;
- проведение спортивных мероприятий, соревнований между комнатами, этажами.

На базе техникума организован военно-патриотический клуб «Содружество». Участники клуба неоднократно становились победителями и призерами городских чемпионатов «Знай оружие!» «Школа мужества!» в городской военно-патриотической игре «Зарница». Успешно участвуют во всех городских конкурсах, эстафетах, соревнованиях.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу среди обучающихся и сотрудников техникума, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. В спортивном коллективе выросли кандидаты в мастера спорта, подготовлено более 200 спортсменов-разрядников. На протяжении нескольких лет обучающиеся техникума лидируют по выполнению нормативов ВФСК ГТО среди учебных заведений города. Свыше ста человек награждены знаком отличия.

На базе техникума организованы и успешно функционируют 5 спортивных секций:

1. Легкая атлетика.
2. Волейбол.
3. Баскетбол.
4. Настольный теннис.
5. Лыжный спорт.

В спортивных секциях занимаются более 150 обучающихся техникума, 10 из которых имеют звание кандидата в мастера спорта по спортивной борьбе.

В техникуме проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения.

## **8. Приложения.**

Приложение 1. Учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик и аннотации к рабочим программам (том 1, том 2, том 3, том 4).

Приложение 4. Справка о кадровом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Приложение 5. Справка о материально-техническом обеспечении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Приложение 6. Учебно- методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Приложение 7. Фонды оценочных средств (том 5).

Приложение 8. Программа итоговой аттестации (том 6).

Medyn.rabota.ru/vacancy/42929113/split-view/?utm\_source=adzuna&utm\_medium=agr&utm\_campaign=adzuna\_di\_klg&utm\_content=adz\_1000-766&placelid=535...

Mail.ru Вход пользователя

rabota.ru **Вакансии** Должность или компания Адрес, метро или район **Найти работу** Войти **Создать резюме**

Уточните вашу улицу, метро или город и мы подберём вакансии поблизости

**Технолог молочного производства**  
договорная зарплата  
ManpowerGroup Russia & CIS  
Медынь

**Мастер производства**  
30 000 — 45 000 руб.  
Кривское, ООО  
Боровск

**Инженер технолог мукомольного производства**  
договорная зарплата

## Технолог молочного производства

**договорная зарплата**

График: полный рабочий день  
Опыт работы: от 1 года  
Образование: среднее профессиональное

**Обязанности:**

- Организация труда рабочей смены на всех участках;
- Ведение табеля учета рабочего времени;
- Контроль за выполнением персоналом правил личной гигиены и санитарных требований на молочном производстве;
- Контроль качества поступающего сырья и распределение молока в переработку по продуктам;
- Контроль технологических процессов производства;
- Контроль качества готовой продукции;
- Подготовка отчетов по выпуску готовой продукции, расходу сырья и материалов;
- Разработка и ведение технологической документации;

ManpowerGroup  
ManpowerGroup Russia & CIS  
все вакансии компании

Откликнуться Позвонить Поделиться В избранное Ещё

Ожидание www.facebook.com...

14:26 07.05.2020

premium-job.ru/rabota/chelyabinsk/tekhnolog\_molochnogo\_proizvodstva

Mail.ru Вход пользователя

Premium Job Только лучшие вакансии

Технолог молочного производства Челябинск **Найти работу**

## Работа технологом молочного производства в Челябинске

Работа в России / Челябинская область / Челябинск / Технолог молочного производства

Актуальных вакансий на сегодня — 20

По вакансиям «Технолог молочного производства» в Челябинске средняя зарплата составляет **44 600 Р**

Анализ вакансий и советы по поиску работы технологом молочного производства в Челябинске

Реклама от Google

Не показывать это объявление Почему это объявление?

Работа технологом молочного производства в других городах Челябинской области

Златоуст	3
Магнитогорск	3
Миасс	3
Челябаркуль	2
Коркино	1

Работа технологом молочного производства в других городах

14:27 07.05.2020

работа технолог молока челяб. x Работа технологом молочного x

chelyabinsk.zarplata.ru/vacancy/tekhnolog-molochnogo-proizvodstva

Mail.ru Вход пользователя

**зарплата.ру** Вакансии Резюме Компании Статьи Работодателям [Вход](#) [Регистрация](#) [Добавить резюме](#)

Челябинск x Все районы x Зарплата от, руб x Все рубрики x технолог молочного производства x [Еще фильтры...](#) [Найти](#)

Вы искали: технолог молочного производства

Работа в Челябинске

**Работа технологом молочного производства в Челябинске** найдено 6 вакансий

Сортировка: по соответствию x Период: за весь период x [Показать на карте](#)

**Главный технолог** ☆ от 60 000 руб.

"Уралавтоприцеп"

Челябинск, Хлебозаводская, 5

Челябинский машиностроительный завод автомобильных прицепов ПАО «Уралавтоприцеп» - родоначальник отечественного прицепостроения, специализирующийся на производстве прицепов и полуприцепов различного т...

[Отправить отклик](#) [Мне не подходит эта вакансия](#)

07 мая

**Технолог пищевого производства** ☆ от 28 000 до 30 000 руб.

SPAR  
Для лучшей жизни!  
**МОЛНИЯ**  
SINCE 1998

ПРИХОДИТЕ:

[Поддержка](#)

Windows taskbar: 14:28 07.05.2020

работа технолог молока челяб. x Вакансии и работа : «технолог по переработке молока» x

chelyabinsk.gorodrobot.ru/технолог\_по\_переработке\_молока

Mail.ru Вход пользователя

**#Домалучше** Челябинск x технолог по переработке молока x [Войти](#) [+](#)

Сискателям Работодателям Сервисы Полезно знать Помощь

Главная / Челябинск / Технолог / Технолог по переработке молока

**Вакансии и работа : «технолог по переработке молока» в Челябинске**  
(9 вакансий)

Технолог пищевой промышленности Инженер-конструктор Технолог Инженер по подготовке производства Ведущий технолог Начальник смены

Сортировать: по релевантности | [по дате](#)

**Технолог пищевой промышленности** ОТ 20 000 Р

Агроресурс | Челябинск

... Испытательный срок Обязанности Проведение производственных испытаний на предприятия пищевой промышленности, внедрение в рецептуру новых ингредиентов. Требования Образование по специальности: Технолог пищевой промышленности Переработка с/х продукции

14 дней назад с students.superjob.ru (Студентс.суперджоб.ру)

**Зарплата**

Договорная	2
От 10 000 руб.	7
От 20 000 руб.	6
От 40 000 руб.	2

**Компания**

Windows taskbar: 14:30 07.05.2020

## РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования – программу подготовки специалистов среднего звена по специальности

### 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ), представляет собой систему документов, разработанных в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 378, зарегистрировано в Минюсте России 18.06.2014 № 32771.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации программы, оценку качества подготовки выпускников и включает документы: учебный план с пояснениями; календарный учебный график; рабочие программы дисциплин; рабочие программы профессиональных модулей; программы учебной практики; программы производственной практики, фонды оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана с учетом потребностей рынка труда региона и работодателей; особенностей экономического развития России и Челябинской области.

Материально-техническая база обеспечивает наличие объектов профессиональной деятельности выпускников, которыми 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.

Кабинеты и лаборатории имеют необходимое оснащение для проведения всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Производственная практика реализуется на базе профильных предприятий и организаций на основе договоров о взаимном сотрудничестве.

Содержание ППССЗ направлено на формирование у выпускников общих компетенций и профессиональных компетенций и обеспечивает подготовку техника-технолога 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.



В пределах ППССЗ обучающиеся осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, (профессия рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов), что обеспечивает потребности регионального рынка труда.

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля. Педагогические кадры, реализующие профессиональный учебный цикл, имеют стаж работы в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Фонды оценочных средств для оценки качества освоения ППССЗ позволяют оценить умения, знания, практический опыт, освоенные компетенции и готовность выпускников к профессиональной деятельности.

В целом программа нацелена на обучение и воспитание личности выпускника, способного реализовать свой профессиональный потенциал в современной молочной промышленности России.

### **Заключение:**

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, обеспечивает получение выпускниками получения квалификации техник-технолог и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов работодателей Челябинской области.

Образовательная программа рекомендована для реализации и подготовки специалиста среднего звена – техника-технолога.

Главный технолог

ООО ЦЗН «Санарский молочный продукт»

13.05.2020 г.



М.А. Полянин

## РЕЦЕНЗИЯ

### на основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования – программу подготовки специалистов среднего звена по специальности

#### 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ), представляет собой систему документов, разработанных в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 378, зарегистрировано в Минюсте России 18.06.2014 № 32771.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана с учетом потребностей рынка труда региона и работодателей; особенностей экономического развития области.

Срок реализации ППССЗ базовой подготовки на базе среднего общего образования в очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена содержит документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы: учебный план с пояснениями; календарный учебный график; рабочие программы дисциплин; рабочие программы профессиональных модулей; программы учебной практики; программы производственной практики, фонды оценочных средств, методические материалы.

Реализация ППССЗ позволяет подготовить техника-технолога 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. (профессия рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов).

Содержание ППССЗ направлено на формирование у выпускников общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с видами деятельности.

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

С целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда этот объем часов вариативной части распределен на освоение обязательных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические кадры, отвечающих за освоение обучающимися профессионального

учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Кабинеты и лаборатории имеют необходимое оснащение для проведения всех видов аудиторных учебных занятий, лабораторных и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности. Реализация производственной практики обеспечивается профильными предприятиями и организациями на основе договоров о взаимном сотрудничестве.

Для оценки качества освоения ППССЗ разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и приобретенные компетенции.

Государственная итоговая аттестация выпускника проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Темы выпускных квалификационных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики России и региона.

Социокультурная среда обеспечивает развитие и социализацию личности, сохранение здоровья обучающихся.

### **Заключение:**

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, обеспечивает получение выпускниками получения квалификации техник-технолог и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов работодателей Челябинской области и рекомендована для реализации.

Главный технолог  
ООО «Подовинновское молоко»



С.А. Орлова

13.05.2020 г.

