

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
Н.И. Кузнецов
«_____» _____ 2013 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

Специальность

260201.51 Технология молока и молочных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 282 от 06.04.2010 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 17241 от 17 мая 2010 г.)

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Нормативный срок освоения программы

3 года 10 месяцев

Саратов 2013 г.

ОПОП-260201-51-О-Н-2013

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Ткаченко Ю.В., зам. директора по учебной работе

Степанова В.В., заместитель директора

Магнусова Е.А., начальник отдела качества

Никитина С.В., преподаватель высшей категории

Лобанова Н.В., преподаватель первой категории

Артеменко Н.Г., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) одобрена ученым советом университета 27 июня 2013 года, протокол № 8.

Утверждена Директором и Советом колледжа протокол № 1 от «29» августа 2013 года.

Согласовано:

Акт согласования с ОАО «Энгельсский молочный комбинат» от «29» августа 2013 года;

Акт согласования с ОАО «Саратовский молочный комбинат» от «29» августа 2013 года от «29» августа 2013 года.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения

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

общих компетенций

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии ...»

6.5. Базы практики

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

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

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

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

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

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

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

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

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (Приложение 1);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального

образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению (ФИРО Федеральный институт развития образования);

- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказами Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889)

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (ФИРО Федеральный институт развития образования);

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

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 355 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»

- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Положение о предоставлении мер социальной поддержки в университете;

- Положение о восстановлении и переводе в число студентов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;

- Порядок индивидуального учета результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования и хранения в архивах информации об этих результатах;
- Положение о Совете по профилактике правонарушений;
- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- Положение о формировании основной образовательной программы среднего профессионального образования;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положение о содействии в трудоустройстве выпускников;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

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

Выпускник в результате освоения ОПОП специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов будет профессионально готов 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 «Изготовитель мороженого».

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 260201.51 Технология молока и 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		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очной форме получения образования на базе основного общего образования увеличивается не более чем на 1,5 года.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	123
Самостоятельная работа	
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	

Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов по основной профессиональной образовательной программе (ОПОП) по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов ведется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, в сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Подготовка специалистов ведется на очном и заочном отделениях колледжа.

Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики и финансов. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях 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, оперативный, рубежный и итоговый. Конкретные формы и процедуры контроля успеваемости по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

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 методическим советом учебного заведения. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий, таких как выполнение курсовых работ 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 коммуникабельность, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы студенческого творчества и др.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов востребованы в следующих видах профессиональной 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 «Изготовитель мороженого» в таких организациях, как:
 1. ОАО «Молочный комбинат Энгельсский»,
 2. ООО «Саратов-Холод Плюс»,
 3. ОАО «Саратовский молочный комбинат»,
 4. ООО «Комбинат детского питания»,
 5. ООО «Игма-П»,
 6. ИП глава КФХ Мелешкин И.И.,
 7. ИП Ермолаева «Екатериновский молочный комбинат» , Саратовская область и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

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

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по специальности: 260200.62 Продукты питания животного происхождения (Технология молока и молочных продуктов).

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- студенты, обучающиеся по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырьё, основные и вспомогательные материалы, применяемые 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.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов должны решать следующие профессиональные задачи:

1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.
2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
5. Организация работы структурного подразделения.
6. Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных

продуктов».

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
-------	--

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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 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. Вести технологические процессы производства 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 4.5.	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 профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»		

3.3. Результаты освоения ОПОП

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

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
1	2	3
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность

	эффективность и качество.	производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать	Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для

	ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.

ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Иметь навыки в военно-технических видах спорта. Знать роль и место Вооружённых сил в системе национальной безопасности.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку.	Иметь практический опыт: - приемки и определения показателей молока Уметь: - отбирать пробы молока; - подготавливать пробы к анализу; Знать: - общие сведения о молочном скотоводстве;
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья	Иметь практический опыт: - распределения поступившего сырья на переработку; Уметь: - определять массовую долю жира, белка, лактозы, сухого молока инструментальными методами; - рассчитывать энергетическую ценность молока; - определять

		<p>титруемую и активную кислотность;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять плотность молока; - температуру замерзшего молока; - выявлять фальсификацию молока; - анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; - микробиологические и биохимические показатели молока;
ПК 1.3.	<p>Организовывать и проводить первичную обработку сырья в соответствии с его качеством.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичной обработки сырья; - технохимического контроля качества заготавливаемого молока. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль полученного молока; - давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям сырья, согласно действующим стандартам; - учитывать количество поступающего сырья; - выбирать технологию переработки

		<p>сырья в соответствии с его качеством;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать отгрузку молока в цеха переработки; - контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; - проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока; - оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке; - требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и продукции; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла и др.); - распределять сырьё по видам

		<p>производства в зависимости от его качества;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски	<p>Иметь практический опыт: - изготовления производственных заквасок и растворов;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных	<p>Иметь практический опыт: - ведения процессов выработки</p>

	продуктов	цельномолочных продуктов; Уметь: - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Знать: - технологические процессы производства цельномолочных продуктов
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	Иметь практический опыт: ведения процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания; Уметь: - вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; Знать: - технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных	Иметь практический опыт: контролирование

	<p>продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
<p>ПК 2.6.</p>	<p>Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>Иметь практический опыт: - выбора технологической карты производства;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

		<p>- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <p>Знать:</p> <p>- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p>
ПК 2.7.	Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- выполнения основных технологических расчётов;</p> <p>Уметь:</p> <p>- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <p>- контролировать санитарное состояние оборудования участка.</p> <p>Знать:</p> <p>- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</p>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований	Иметь практический опыт:

	<p>к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и пахты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - учёта поступающего сырья (молока, сливок) по количеству и качеству; - сортировки сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; - продуктового расчет масла; <p>Уметь: соблюдать требования к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и пахты.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию масла. Способы производства масла; - требования к сырью при выработке сливочного масла. <p>Подготовку сырья к переработке на масло;</p>
<p>ПК 3.2.</p>	<p>Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p>	<p>Иметь практический опыт: осуществления контроля за технологическим процессом производства масла методом сбивания;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства масла методом периодического и непрерывного сбивания; - технологию производства масла методом преобразования высокожирных сливок;

ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства продуктов из пахты.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля за технологическим процессом производства продуктов из пахты. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести технологические процессы производства продуктов из пахты <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав и свойства пахты. Требования к сырью при выработке продуктов из пахты;
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и пахты.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля за технологическим процессом производства масла методом преобразования ВЖС; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - следить за качеством сливочного масла и пахты. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов и технические условия на продукты из пахты; - технологию производства продуктов из пахты;
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и пахты.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля за технологическим процессом производства масла методом сбивания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести работу

		<p>оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и пахты.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки продуктов из пахты;
ПК 3.6.	<p>Вести технологические процессы производства и контролировать качество молочных консервов, продуктов из обезжиренного молока</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля за технологическим процессом производства продуктов из обезжиренного молока; - продуктового расчета продуктов из обезжиренного молока; - подбора и расчета оборудования для производства продуктов из обезжиренного молока; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять массовую долю жира в молочных консервах; - определять титруемую кислотность в молочных консервах; - определять индекс растворимости в молочных консервах. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования для производства продуктов из пахты. Правила безопасного обслуживания;

ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	<p>Иметь практический опыт: - учёта поступающего сырья;</p> <p>- сортировки молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;</p> <p>Уметь:</p> <p>- определять сычужную свёртываемость молока;</p> <p>Знать:</p> <p>- специализацию и кооперирование: сыродельные предприятия;</p> <p>- факторы, влияющие на активность ферментов и свертываемость молока;</p> <p>- свойства сгустка. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки;</p>
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	<p>Иметь практический опыт: - изготовления бактериальных заквасок и растворов для производства сыра;</p> <p>- осуществления контроля приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов сыров. Проверка готовности сгустка и сырного зерна;</p> <p>Уметь:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сычужных сыров; - определять микроструктуру сыра; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыров.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учёта поступающего сырья; - сортировки молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять титруемую кислотность сыра; - определять степень зрелости сыра; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять сыропригодность молока; вырабатывать плавленые сыры;
ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления контроля за технологическим процессом производства плавленых сыров; - продуктовых расчетов продуктов из молочной сыворотки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять массовую долю жира в

		<p>молочной сыворотке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять титруемую кислотность молочной сыворотки; - определять плотность в молочной сыворотке; - определять молочный сахар в сыворотке. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 5.1.	<p>Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - План основных показателей производства продукции и оказание услуг в области производства молока и молочных продуктов.
ПК 5.2.	<p>Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; <p>Уметь:</p> <p>Планировать выполнение работ</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику расчета

		<p>заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p>
ПК 5.3.	<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Иметь практический опыт: - функциональные обязанности работников и руководителей; Уметь: - организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: функциональные обязанности работников и руководителей</p>
ПК 5.4.	<p>Контролировать код и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Иметь практический опыт: Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Уметь: Контролировать код и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Знать:</p>
ПК 5.5.	<p>Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молока и молочных продуктов.</p>	<p>Иметь практический опыт: Изучение рынка и в области производства молока и молочных продуктов. Уметь: Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг Знать: - организацию производственного потока. - Организацию вспомогательного производства; - этапы процесса</p>

		<p>планирования на предприятиях по производству молока и молочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику планов по срокам и по содержанию;
ПК 5.6.	<p>Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства и оказании услуг в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ведения технологических процессов производства молока и молочных продуктов; - разработку производственной программы. <p>-Производственные показатели деятельности структурного подразделения;</p> <p>Уметь:</p> <p>Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический план производства. Характеристику составляющих технологического плана. Составление производственных заданий; - расчет расхода основного и дополнительного сырья, вспомогательных материалов; - технологический расчет и подбор оборудования; - технологические инструкции. Назначение, порядок разработки;

ПК 5.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять планы производственно-хозяйственной деятельности предприятия по заданной ситуации; - производить продуктовые расчеты молочных продуктов в ассортименте; - составлять технологический план производства молочных продуктов по заданным исходным данным; - составлять технологические инструкции на производство различных молочных продуктов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте <p>Знать: формы документов, порядок их заполнения;</p>
ПК 6.1.	Проводить процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения процессов сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> выбирать, регулировать и контролировать

		<p>температурные режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока, направляемого на производство различных видов кисломолочных продуктов и молочных продуктов детского питания в соответствии с его качеством;</p> <p>- регулировать массовую долю жира в процессе сепарирования молока;</p> <p>Знать:</p> <p>- состав и основные физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока и сливок;</p> <p>- требования, предъявляемые к качеству сырья;</p>
ПК 6.2.	<p>Регулировать режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Вести записи в технологическом журнале.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- выполнения и регулирования технологических операций по сепарированию, пастеризации, гомогенизации, охлаждению, заквашиванию и сквашиванию молока;</p> <p>Уметь:</p> <p>- вести процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения,</p>

		заквашивания и сквашивания молока; Знать: - технологию процессов сепарирования, пастеризации и охлаждения; технику нормализации молока в потоке;
ПК 6.3.	Эксплуатировать оборудование для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Устранять мелкие неисправности в работе обслуживаемого оборудования.	Иметь практический опыт: - технического обслуживания оборудования для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока; Уметь: -выполнять технологические операции пуска технологического оборудования; Знать: - назначение и типы контрольно- измерительных и регулирующих приборов; - правила ведения журнала пастеризации; - устройство пастеризационно- охладительной линии; - инструкцию по обслуживанию автоматических контрольно- измерительных и сигнальных приборов;
ПК 6.4.	Чистить и мыть аппараты с их	Иметь практический опыт: - чистки и мытья

	<p>разборкой и сборкой.</p>	<p>аппаратов для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока с их разборкой и сборкой.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистить и мыть аппараты для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока с их разборкой и сборкой. - контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила мойки обслуживаемого оборудования; - состав и назначение моющих растворов;
--	-----------------------------	--

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

4.1. Базисный учебный план

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

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

4.3. Учебный план

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

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

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

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП специальности 260201.51 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.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) состоит из инвариантной части – объемом 3186 час. (2106 час.- общеобразовательная подготовка) и вариативной части – объемом 1350 час.

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: ОГСЭ. – 123 часа, ОП. – 112 часа, ПМ. – 1096 часов.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 123 часа: Русский язык и культура речи - 72 часа, Основы социологии - 70 час.

б) ОП – 112 час.: Инженерная графика – 32 час., Техническая механика – 10 час., Электротехника и электронная техника – 2 час., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 8 час., Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов – 8 час., Автоматизация технологических процессов – 10 час., Информационные технологии в профессиональной деятельности – 34 час., Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 8 часов.

в) ПМ – 1096 часов: ПМ. 01 (234 часа) Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработка молочного сырья – 234 час.; ПМ.02 (212 часов) Производство цельномолочных

продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 212 часов; ПМ.03 (200 часов) Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК. 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты - 200 часов, ПМ.04 (200 часов) Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки – 200 час.; ПМ.05 (200 часов) Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации – 200 час.; ПМ.06 (50 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.06.01 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» - 50 часов.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

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

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов предусматривается выполнение курсовых работ (проектов) по:

МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания,

МДК 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты,

МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

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

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с:

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

✓ требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа (Приложение 7).

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 7
1	2	3
О.00	Общеобразовательный цикл	
Базовые учебные дисциплины		
ОДБ.01	Русский язык	Приложение 7.1
ОДБ.02	Литература	Приложение 7.2
ОДБ.03	Иностранный язык	Приложение 7.3
ОДБ.04	История	Приложение 7.4
ОДБ.05	Обществознание	Приложение 7.5
ОДБ.06	Химия	Приложение 7.6
ОДБ.07	Биология	Приложение 7.7
ОДБ.08	Физическая культура	Приложение 7.8
ОДБ.09	ОБЖ	Приложение 7.9
Профильные учебные дисциплины		
ОДП.10	Математика	Приложение 7.10
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Приложение 7.11
ОДП.12	Физика	Приложение 7.12
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 7.13
ОГСЭ.02	История	Приложение 7.14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 7.15
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 7.16
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи	Приложение 7.17
ОГСЭ.06В	Основы социологии	Приложение 7.18
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	Приложение 7.19
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 7.20
ЕН.03	Химия	Приложение 7.21

П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Инженерная графика	Приложение 7.22
ОП.02	Техническая механика	Приложение 7.23
ОП.03	Электротехника и электронная техника	Приложение 7.24
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 7.25
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Приложение 7.26
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Приложение 7.28
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 7.29
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	Приложение 7.30
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 7.31
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 7.32
ОП.11	Охрана труда	Приложение 7.33
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 7.34

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей, разработаны в соответствии с:

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

- ✓ требованиями работодателей.

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

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей	Наименование профессиональных модулей	Приложение 8
---------------------------------	---------------------------------------	--------------

в соответствии с учебным планом		
1	2	3
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	Приложение 8.1
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Приложение 8.2
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Приложение 8.3
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Приложение 8.4
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Приложение 8.5
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	Приложение 8.6

4.7. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля. Документооборот по проведению производственной практике разработан в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

В процессе подготовки специалистов по основной профессиональной образовательной программе, с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, осуществляются следующие виды контроля:

- текущий контроль результатов образовательной деятельности;
- промежуточная аттестация студентов по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике).

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за действиями обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями колледжа для анализа освоения студентами основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Разработку компетентностно-ориентированных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель.

В середине каждого семестра проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости студентов с целью обсуждения их на заседании Педагогического совета и принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

При выборе дисциплин для экзамена колледж руководствуется:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). Наличие экзаменационных ведомостей обязательно. В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии выносятся на обсуждение Координационного совета по реализации основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ определяются университетом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать

содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора университета.

Оформление выпускных квалификационных работ ведется в соответствии с методическими указаниями по их оформлению.

5.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит в согласно Порядку проведения итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП по специальности подготовки 080114.52 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) в колледже обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (100%). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога» и «Школе молодого куратора», занятия на курсах использования информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрях-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% педагогических работников колледжа прошли курсы повышения квалификации.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности подготовки 080114.51 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), который включает в себя:

- образовательный стандарт по специальности;
- перечень программ ОПОП;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы учебной, производственной и преддипломной практик;
- программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):

- выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста (по дисциплине) или локальный акт, её заменяющий;

- план формирования общих компетенций,

- план формирования профессиональных компетенций,

- план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),

- планы учебных занятий,

- инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ.

- основные учебники и учебные пособия.

- методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:

- краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,

- методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,

- методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)

- методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;

- методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).

- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;

- темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по

полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой.

Информационно-библиотечный центр располагает книжным фондом по всем специальностям подготовки в объеме 72111 экземпляров и 34 наименования специализированных периодических изданий. Фонд располагает электронными ресурсами: созданы медиатека, видеотека, электронная библиотека, которая насчитывает 22 542 единицы полнотекстовой информации. Центр располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система включает несколько компонентов: каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора, каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов, возможность определения точки доступа к источнику информации (интерактивные обучающие программы, автоматизированные рабочие места), включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к электронно-библиотечным системам «IPR-books» и «ZNANIUM.COM» с обеспечением удаленного доступа. ЭБС СГАУ предоставляет удаленный доступ к своим электронным базам данных с использованием логина и пароля. Также возможен полный доступ с регистрацией к ЭБС издательства «Лань».

**Сведения
о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и
средств обеспечения образовательного процесса, по основной профессиональной образовательной программе
260201.51 Технология молока и молочных продуктов, реализуемой в колледже
Наличие учебной и учебно-методической литературы**

№п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 10 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная профессиональная образовательная программа, специальность 260201.51 «Технология молока и молочных	452	7356	80	66,8%
	В том числе по циклам дисциплин:*				
	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	144	3460	37,6	73,2%
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	128	2020	22	62,8%
	профессиональный цикл	180	1876	20,4	64,3%

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой по основной профессиональной образовательной программе

260201.51 Технология молока и молочных продуктов

Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная профессиональная образовательная программа, специальность 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов»			
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	1	по лицензионному нормативу, по ФГОС СПО - по 1 наименованию
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	14	по лицензионному нормативу по 1 комплекту
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	6	по ФГОС СПО по 3 наименования по каждой специальности
4.	Справочно-библиографические издания:	158	По ФГОС СПО
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	71	1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	85	
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	2	
5.	Научная литература	31	33

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

N п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе*	Краткая характеристика
1.	<p>Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет</p>	<p>1. IPRbooks – ЭБС по всем отраслям знаний, полностью соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования и законодательству об авторском праве. Более 12000 изданий по 28 группам специальностей от 250 издательств России. Целевая аудитория: студенты, преподаватели, научные работники, практикующие специалисты. Сайт: www.iprbookshop.ru</p> <p>2. ZNANIUM.COM – ЭБС электронных версий книг и журналов, сгруппированных по тематическим и целевым признакам. Долгосрочные договоры по авторским правам на предлагаемые издания. Более 12500 изданий по гуманитарным, естественнонаучным, прикладным наукам и литература для средней школы. Фонды формируются с учетом образовательных стандартов: учебники, учеб.пособия, монографии, авторефераты, энциклопедии, словари, справочники, законодательно-нормативные документы, специализированные периодические издания, выпускаемые издательствами вузов. Опции: удобная навигация, виртуальная книжная полка, закладки, постраничное копирование. Целевая аудитория: студенты и преподаватели ВПО И СПО Сайт: http://znanium.com</p> <p>3. ЭБС СГАУ - Сайт: http://library.sgau.ru</p> <p>4. ЭБС издательства «Лань» - Сайт: http://e.lanbook.com</p>
2.	<p>Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора</p>	<p>1. Правообладатель ЭБС IPRbooks – ООО «Ай Пи Эр Медиа» /Саратов/. 2. Правообладатель ЭБС ZNANIUM.COM – ООО «Научно-издательский центр ИНФРА – М» /Москва/.</p>
3.	<p>Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов</p>	<p>Договоры с правообладателями заключены СГАУ им. Н.И.Вавилова</p>

	электронно-библиотечной системы	
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС IPRbooks – 50 пользователей от колледжа. 2. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС ZNANIUM.COM – 150 пользователей от колледжа. 3. Информация о кодах доступа к каждой ЭБС доведена до каждого студента и преподавателя колледжа. Следовательно, все участники образовательного процесса имеют возможность пользоваться с любого компьютера (как учебного, так и домашнего) всеми БД представленных ЭБС.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» реализующий основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования 260201.51 Технология молока и молочных продуктов, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимися практических заданий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Реализация ОПОП предполагает наличие 9 учебных кабинетов, 5 лабораторий:

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	инженерной графики;
5	технической механики;
6	технологии молока и молочных продуктов
7	технологического оборудования молочного производства
8	экологических основ природопользования;
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:	
1	химии
2	электротехники и электронной техники;
3	метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
4	микробиологии, санитарии и гигиены
5	автоматизация технологических процессов

Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
3	препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

№ п/п	Вид помещения (учебная аудитория, лаборатория, компьютерный класс)	Местонахождение (адрес, номер аудитории)	Наименование оборудования (компьютер, проектор, интерактивная доска и т.п.), год ввода в эксплуатацию
1	2	3	4
1	Лаборатория инженерно-технических и программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 12	Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO Pentium E2140 – 1 Копир Ricoh Aficio SP W2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMART Board 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1
2	Кабинет иностранного языка	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 13	Samsung LE46A LCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска Hitachi StarBoard FX-77 – 1шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Ноутбук RB Explorer D790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQ MP 620c – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-Lite Project-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORO MPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт
3	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности, электроники и схемотехники, аппаратных средств вычислительной техники, систем и сетей передачи информации	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 14	Видеоплейер пишущий PANASONIC NV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 1 шт Интерактивный комплект eBeam System3-Bluetooth Complete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC Back UPS ES – 3 шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MPV/S – 2шт

			<p>Моноблок CER Aspire Z5761 – 1шт Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 – 1шт Ноутбук Acer Extensa – 2шт Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1шт Плеер DVD Samsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HP hrcpg 6720s – 9шт Принтер Canon LBP-3000 – 4шт Принтер XEROX Phaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HP LaserJet P2015N – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети Apple Time Capsule – 1 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-Link DWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMedia Apollo – 1 Монитор LCD 22" Asus MW221U – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XORO MPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerCom Imperial 1MP-825AP – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 2 Коммутатор D-Link DES-1024D – 1 Модем внешний D-Link DU-526M – 3 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 3 Сетевой удлинитель-фильтр Surge Protector 1,8м – 6 Сканер Canon CanoScan – 1 Сканер Canon CanoScan LIDE 25 – 5 Сканер А4 Epson Perfection V10 -1</p>
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 16	<p>ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1</p>
6	Компьютерно-информационный центр, кабинет курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 18 б, 18в	<p>Копир Canon FC-226 – 1 Мультимедийный комплект – 1 Принтер струйный HP Deskjet 1220 – 1 Принтер/сканер/копир лазерный Canon MF3228 – 1 Системный блок ATTO 5242 P-IV – 1 Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB – 1 Телефакс Panasonic KX-ER – 1 Монитор LCD 19"Samsung 940N – 1</p>
7	Информационно-аналитическая лаборатория	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 18	<p>Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1 Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUM ID350 – 1 Источник бесперебойного питания APC Back UPS ES – 1 Комплект учебного оборудования «Сетевая безопасность» SECURINY-1 -1 Маршрутизатор CISCO 1811 – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia –</p>

			4 Мультимедиа проектор CASIO - 1 Мультимедиа проектор Sanoy PLC-XU105 – 1 Персональный компьютер Core2 Duo Intel – 16 Прикладное программное обеспечение – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор BenQ MP 620с – 1шт Проектор CASIO XJ-A130-PAL-N-M – 1 Сервер Kraftway Express Lite EL23 – 1
8	Кабинет математики и информатики	<i>г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 31</i>	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO Pentium E2140-1 Компьютер RAMEC GALE -10 Samsung LE46A LCD -1 Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB Доска классная ДА-123-1 Кондиционер General Climate GC/GU-S24HR -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1
10	Кабинет экономической теории, экономики организации	<i>г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 35</i>	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1
11	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин, обществознания, истории, географии, правового обеспечения профессиональной деятельности	<i>г. Саратов, ул.Мичурина, 97, 42</i>	Интерактивная доска InterWrite Board 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Infocys X15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1
12	Кабинет статистики, документационного обеспечения управления	<i>г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 43</i>	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1
13	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	<i>г. Саратов, ул.Мичурина, 97, ауд. 51</i>	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1
14	Спортзал	<i>г. Саратов, ул.Мичурина, 97, спортзал</i>	Атлетическая скамья Weider 140 - 1 Атлетический центр WEIDER FLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDER FLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный В-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1

			<p>Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 Моноблок SAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3</p>
15	Актовый зал	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, актовый зал	<p>AM PANASONIC RX –ES29 EE-S -1 Акустическая система -1 Звукоусилительный комплект Magic set-1 Микрофон (Радиосистем) PRER 300- 1 Микшерский пульт -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Одежда сцены 1 Синтезатор Casio CTK -731-1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Стенд -1 Телевизор Lb 53 A 82 Трибуна –1 Усилитель мощности -1 Экран на штативе –TR-EX244*244-MW -1 Электро-гитара Zovbia -1 Код МЦ0000000332 -3 Комплект музыкальных программ -1 Сетевой фильтр, код МЦ0000000821 -1 Удлинитель силовой У-5А-5 МЦ0000000821 -1 Блок ступеней -46 Доска гладильная Кастромичка МАКСИ -1 Жалюзи вертикальные –«Лайн» Магнитофон PANASONIC -1 Магнитофон -1 Микрофон –JTC- PD-2 Огнетушитель -1 Пианино стар.-2 Подставка под флаги -1</p>

			Полка встроенная -1 Скамья 20 -10 Стол- парта (8) -2 Стол- парта -1 Стол письменный -18000 -1 Столы ученические -2 Шкаф 3-х створчатый -1
16	Информационно-Библиотечный Центр	г. Саратов, ул. Мичурина, 97, ауд ИБЦ	Бератор нового поколения V.2 -1 Библиотечный фонд внебюджет -1392 Библиотечный фонд бюджет -44647 Библиотечный фонд бюджет -2199 Видеомагнитофон Sharp 445 -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер АТТО-серия С -1 Компьютер АТТО-серия С-1 Компьютер АТТО-серия С-1 Кондиционер Genetral Climate GC/GU-S24HR -1 Копир Minolta bizhub -1 Копир Minolta Di 152 -1 Копир Minolta Di 152 -1 Копировальный аппарат RICON FT-4015 -1 Принтер-лазер SAMSUNG ML-1210 -1 Принтер матричный EPSON LX 1170 -1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CT ATX-1 Сканер ШК ZEBEX Z 3080 KB -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 300x1000) -10 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж с выдвижными ящиками под диски -1 Телевизор SAMSUNG -1 Тумбочка -1 Шкаф CD- DVD-VHC (10 ячеек)35x85x40 -1 Экран 1,55x 1,55 -1 Экран на треноге Proitcta ProStar 240x240 см Datalux -1 Экран на треноге ScreenMedia 150x200 см -1 DVD плеер ELENBTRG DVDP -2445- 1 Жалюзи вертикальные «Сиена» -6 Ионизатор воздуха -7 Ионизатор воздуха -1 Источник бесперебойного питания PovverCom Imperial IMP -825 AP -1 Коммутатор –D-Link DE -1 Подставка для книг и журналов пластмассовая -5 Сканер Mustek 1200 UBPlus -1 Стеллаж библиотечный -7

			Стеллажи АИКО MS 200 -10 Стенд информационный -1 Стойка угловая -1 Тумба для картотеки -1
--	--	--	--

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП СПО 260201.51 Технология молока и молочных продуктов обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Таблица 1

Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских	Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета (аудитории)
---	---	---	----------------------------

<p>Автоматизация технологических процессов Оборудование для производства молока и молочных продуктов</p>	<p>Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов</p>	<p>Samsung LE46A LCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ МS5 – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon Laser Base ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный С-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиромеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4 Тепловентилятор Aeronic - 1</p>	<p>11</p>
<p>Информатика и ИКТ</p>	<p>Лаборатория информационных технологий, инженерно-технических и программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер АТТО Pentium E2140 – 1 Копир Ricoh Aficio SP W2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMART Board 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1</p>	<p>12</p>
<p>Иностранный язык</p>	<p>Кабинет иностранного языка</p>	<p>Samsung LE46A LCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска Hitachi StarBoard FX-77 – 1шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Ноутбук RB Explorer D790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQ MP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-Lite Project-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORO MPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт</p>	<p>13</p>

Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных средств в профессиональной деятельности, электроники и схемотехники, аппаратных средств вычислительной техники, систем и сетей передачи информации	Видеоплеер пишущий PANASONIC NV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 1 шт Интерактивный комплект eBeam System3-Bluetooth Complete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC Back UPS ES – 3 шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MPV/S – 2шт Моноблок CER Aspire Z5761 – 1шт Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 – 1шт Ноутбук Acer Extensa – 2шт Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1шт Плеер DVD Samsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HP hpcrg 6720s – 9шт Принтер Canon LBP-3000 – 4шт Принтер XEROX Phaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HP LaserJet P2015N – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети Apple Time Capsule – 1 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-Link DWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMedia Apollo – 1 Монитор LCD 22"Asus MW221U – 1 DVD плеер BKK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XORO MPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerCom Imperial 1MP-825AP – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 2 Коммутатор D-Link DES-1024D – 1 Модем внешний D-Link DU-526M – 3 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 3 Сетевой удлинитель-фильтр Surge Protector 1,8м – 6 Сканер Canon CanoScan – 1 Сканер Canon CanoScan LIDE 25 – 5 Сканер A4 Epson Perfection V10 -1	14
Основы безопасности жизнедеятельности, охрана труда Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1	16
Курсовое проектирование и подготовка к итоговой аттестации	Компьютерно-информационный центр, кабинет курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации	Копир Canon FC-226 – 1 Мультимедийный комплект – 1 Принтер струйный HP Deskjet 1220 – 1 Принтер/сканер/копир лазерный Canon MF3228 – 1 Системный блок ATTO 5242 P-IV – 1 Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB – 1 Телефакс Panasonic KX-ER – 1 Монитор LCD 19"Samsung 940N – 1	186
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Лаборатория технологии и организации производства	Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор BenQ MP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	

	Лаборатория химии и биохимии, экологических основ природопользования	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21НЮТ. LG FLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 - 1	
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет дисциплин права, правового обеспечения профессиональной деятельности	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1	41
Основы философии История Социальная психология	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWrite Board 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Infocys X15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BKK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1	42
Метрология и стандартизация	Кабинет менеджмента, метрологии, стандартизации и сертификации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1	44
Литература, русский язык, русский язык и культуры речи	Кабинет литературы, русского языка, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1	51
Физика, Инженерная графика, техническая механика, процессы и аппараты	Кабинет физики, инженерной графики, технической механики, процессов и аппаратов	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	54

<p>Производство молока и молочных продуктов</p> <p>учебная практика</p> <p>Производство молочных продуктов</p> <p>учебная практика</p>	<p>Лаборатория приготовления пищи</p>	<p>Кипятильник наливной АН-18 – 1</p> <p>Холодильник «Саратов» - 1</p> <p>Электроводонагреватель Ariston TI-TRONIC 50 V – 1</p> <p>Микроволновая печь Samsung – 1</p> <p>Электроводонагреватель ЭВН-20 - 1</p>	<p>01</p>
<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, мясного и животного сырья и продукции</p>	<p>Весы ВА-1М (НПВ-1кг) – 9</p> <p>Весы лаб HL-100 (НПВ-100г) – 1</p> <p>Микроскоп – 1</p> <p>Микроскоп бинокулярный «БИОМЕД-3» - 1</p> <p>Микроскоп МИКМЕД-1 – 1</p> <p>Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1</p> <p>Рефрактометр ИРФ 434 – 1</p> <p>Санитарно-пищевая-миниэкспресс-лаборатория «СПЭП» - 9</p> <p>Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1</p> <p>Стерилизатор паровой ГК-10-1 – 1</p> <p>Сушильный шкаф ПСУ – 2</p> <p>Термостат суховоздушный ТСС-1/20 СПУ – 1</p> <p>Центрифуга ОПН-3 – 1</p> <p>Баня БКЛ – 5 Баня комбин.лаб.БКЛ – 1</p> <p>Весы технич. аптек. ВА-4М 1 кг – 2</p> <p>Набор гирь Г-4111 – 1</p> <p>Осветитель ОИ-32М - 1</p>	<p>02</p>

<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUX EFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUS CS - 1 Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUM ID350 – 1 Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFAL VS4001 – 1 Персональный компьютер Helios Profice VLX310 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Принтер CANON B/C – 1 Принтер цветной А4 OKI C5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LG MC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный Canon DR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSH PKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSH MSM6300 – 2 Блендер BOSH MSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSH TKA 1410N – 1 Миксер BOSH MFQ 1901 – 2 Миксер BOSH MFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOOD MG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOOD FS560 – 1 Сканер CanoScan LIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 2 Фритюрница BOSH TFB 9730 - 3 Фритюрница TEFAL FB1024 – 1 Чайник BRAUN WK-210 Black – 1 Чайник KENWOOD SL-377 – 1 Эксикатор б/крана – 1</p>	<p>03</p>
--	--	---	-----------

6.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ.06 «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих»

Реализация программы модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования молочного производства;

Лабораторий: автоматизации технологических процессов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: персональные компьютеры, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт, мультимедийный комплекс для группового пользования, интерактивная доска, принтеры.

Средства обучения: бланки документации, таблицы, чертежи по темам, макеты, программные комплексы, мультимедийные лекции, микроплакаты.

Профессиональный модуль ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» является обязательным элементом ОПОП и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов».

В состав этого модуля входят теоретические элементы (МДК), а также учебная и производственная (по профилю специальности) практика. Часы на практику выделяются из общего фиксированного объема времени, отведенного на учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / «Изготовитель мороженого» разработано коллективом преподавателей, которые ведут ту или иную теоретическую часть модуля или практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

В состав комиссии квалификационного экзамена входят:

- Председатель ГАК;
- Заместитель председателя;
- Члены ГАК;
- Ответственный секретарь.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

1. ОАО «Молочный комбинат Энгельсский»
2. ООО «Саратов-Холод Плюс»
3. ИП глава КФХ Мелешкин И.И.
4. ОАО «Саратовский молочный комбинат»
5. ООО «Комбинат детского питания»
6. ООО «Игма-П»

7. СПССК «Народный»,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

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

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ (приложение 13-15);
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для государственной (итоговой) аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия для всестороннего развития и социализации личности, максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, культурном, патриотическом и нравственном развитии, сохранения здоровья обучающихся, развития студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование студентов и их родителей)
- диагностика уровня воспитанности обучающихся (анкетирование студентов),
- диагностика формирования общих компетенций обучающихся (электронное тестирование),
- ранжирование учебных групп по результатам промежуточной аттестации и внеучебной деятельности,
- составление рейтингов востребованности и удовлетворённости студентов специальностями обучения,
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (2 раза в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

- информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;
- тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане

России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград", «Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста», «Готовимся к приему на работу», « Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!", посвященные Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",

консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),

психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);

инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,

анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,

культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.

СОГЛАСОВАНО

Директор Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Н. Митрофанова/
_____ 2013 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ОАО «Энгельский молочный комбинат»

/В.А.Коноплев /
_____ 2013 г.



АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Энгельский молочный комбинат» г. Энгельса, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов» базовой подготовки, представленные Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Коноплев Вадим Алексеевич	Директор
Свириденко Оксана Леонидовна	Заместитель директора по производству

Настоящим актом удостоверяется согласование основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов» базовой подготовки (приложение).

Эксперты:

_____ (подпись)

/В.А.Коноплев/

_____ (подпись)

/О.Л.Свириденко/





СОГЛАСОВАНО

Директор Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Г.Н. Митрофанова / Г.Н. Митрофанова 2013 г.



СОГЛАСОВАНО


Директор по персоналу ОАО «Саратовский молочный комбинат»

В.В. Кошкин / В.В. Кошкин / 2013 г.

АКТ согласования


Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Саратовский молочный комбинат» г. Саратова, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов» базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

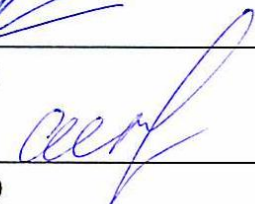
Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Кошкин Валерий Владимирович 	Директор по персоналу
Скачко Анна Валерьевна	Менеджер по персоналу

Настоящим актом удостоверяется согласование основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов» базовой подготовки (приложение).

Эксперты:

✓  /В.В.Кошкин /
(подпись)

✓  /А.В. Скачко/
(подпись)