

**Пояснительная записка**

**к основной профессиональной образовательной программе – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 г. N 378 (в действующей ред.), зарегистрированного в Минюсте России 18.06.2014 N 32771.

 ППССЗ представлена в виде: пояснительной записки, учебного плана, графика учебного процесса, рабочих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, программ практик. ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

 ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа. ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ предметов и дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основная цель обновления ППССЗ – гибкое реагирование на изменение ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

**1.2. Нормативная база реализации ОПОП**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 г. N 378 (в действующей ред.), зарегистрированного в Минюсте России 18.06.2014 N 32771.

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования,утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования*.*
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск № 49 ЕТКС, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 33.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"- утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н,

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05 июня 2014 г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2009г № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ28 сентября 2009г № 355. Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 июля 2014 г. Регистрационный № 33008.

* Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. (рег. № 35545).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291. (Зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г. (рег. № 30306).
* Методических рекомендаций «Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО» (Министерство образования и науки РФ, Федеральный институт развития образования 2014 г.) .

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

* Письма Федерального института развития образования «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
* Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса».
* Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин: Русский язык, Литература. Английский язык, Математика:алгебра,начала математического анализа, геометрия, История,Астрономия, Информатика, Физика, Химия, Обществознание, Экономика, Право, Естествознание, Биология, География, Экология, Физическая культура, Основы Безопасности Жизнедеятельности для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 26.03.2015г.

- Экспертное заключение на учебное издание Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Министерства образования и науки Российской Федерации. Выписка из протокола заседания Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 26 марта 2015 г.№ 2.

* Нормативно-методические документы ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности..

 **1.3. Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки**

 Нормативные сроки освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Квалификация выпускника: техник-технолог

Профессия: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

**1.4.Трудоемкость ППССЗ**

Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования по очной форме обучения приводится в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по общеобразовательному циклу./ Промежуточная аттестация | 39 недель /2 недели |
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным циклам ППССЗ | 84 недели |
| Учебная практика | 25 недель |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 5 недель |
| Государственная итоговая аттестация | 6 недель |
| Каникулярное время общеобразовательного цикла | 11 недель |
| Каникулярное время ППССЗ | 23 недели |
| Итого | 199 недель |

Нормативный срок программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов может реализовываться в форме индивидуального учебного плана, обеспечивающего освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Лица, имеющие квалификацию по профессии среднего профессионального образования и принятые на обучение по программам подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования, соответствующим имеющейся у них профессии, имеют право на ускоренное обучение по таким программам в соответствии с индивидуальными учебными планами.

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организованно совместно с другими учащимися.

Обучающиеся с ограниченными возможностями, инвалиды здоровья могут обучатся по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей.

**1.5. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Если 1 сентября приходится на воскресенье, то учебный год начинается в следующий за ним рабочий день.

Продолжительность учебного года составляет:

1 курс - 41 неделя,

2 курс-41,5 недели в т.ч. 2 недели промежуточной аттестации;

3 курс – 41,5 недели, в т.ч. 4 недели промежуточной аттестации;

4 курс - 41 неделя, в т.ч. 1 неделя промежуточной аттестации, 4 недели преддипломной практики, 6 недель ГИА

В течение каждого учебного года студентам предоставляются каникулы:

-на 1 и 2 курсах продолжительностью 11 недель в том числе, зимние каникулы 2 недели;

-на 3 курсе продолжительность каникул составляет 10 недель в том числе, зимние каникулы 2 недели;

на 4 курсе зимние каникулы продолжительностью 2 недели

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

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

Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков теоретического обучения 45 минут. Продолжительность уроков учебной практики составляет 45 минут, с перерывом 10 минут. Последовательность и чередование уроков теоретического и практического обучения определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, семинар, самостоятельная работа, контрольная работа, консультации(индивидуальные, групповые, письменные, устные), внеаудиторная работа, а так же учебная и производственная практика, выполнение курсового проекта (работы).

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе на период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья консультативные занятия могут проводиться дистанционно через использование информационно- коммуникационных технологий и системы Интернет.

Выполнение курсовой работы, как вида учебной деятельности не предусмотрено..

Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 25 человек.

Освоение ОПОП, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

**1.6 Распределение учебной нагрузки**

В учебном плане по специальности, установлен следующий объём времени (в часах и неделях), отведённый в целом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Обучение по предметам общеобразовательного цикла /Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам ППССЗ | 39 недель /84 недели | 1404 часа /3024 часа |
| Учебная практика | 25 недель | 900часов |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели | 144 часа |
| Промежуточная аттестация ООЦ | 2 недели | 72 часа |
| Промежуточная аттестация ППССЗ | 5 недель | 180 часов |
| Государственная итоговая аттестация ППССЗ | 6 недель | 216 часов |
| Итого обязательной нагрузки | 165 недель | 5940 часов |
| Внеаудиторная самостоятельная работа по ППССЗ |  | 1512 часов |
| Внеаудиторная самостоятельная работа по ООЦ |  | 702 часа |
| Всего часов |  | 8154 часа |

**Общеобразовательный цикл.**

В соответствии со спецификой ОПОП по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, на основании Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», данная специальность относится к естественнонаучному профилю профессионального образования.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 26.03.2015г.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404час., распределено на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла ОПОП следующим образом:

**Общие общеобразовательные учебные дисциплины 808 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД.01. | Русский язык. |  **78 часов** |
| ОУД.02 | Литература. | **117** |
| ОУД.03. | Иностранный язык | **117** |
| ОУД.04. | Математика | **156** |
| ОУД.05. | История | **117** |
| ОУД.06. | Физическая культура | **117** |
| ОУД.07. | ОБЖ | **70** |
| ОУД.08. | Астрономия | **36** |

**Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (базовые) 277 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД.09. | Физика | **97** |
| ОУД.10.  | Обществознание | **108** |
| ОУД.11. | География | **72** |

**По выбору из обязательных предметных областей (профильные) 280 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД.12 | Информатика | **100** |
| ОУД.13 | Химия | **108** |
| ОУД.14 | Биология | **72** |

**Дополнительные учебные дисциплины 39 ч**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УД 01 | Экология моего края | **39** |

На внеаудиторную работу студентов выделено 702 часа.

Промежуточную аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на реализацию ОПОП.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и химии, как одному из профильных предметов общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

Объем учебного времени, выделенного на профессиональную подготовку

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла – 468 часов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 48 часов |
| ОГСЭ.02 | История | 48 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 168 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 168 |
| ОГСЭ. 05 | Основы культуры профессионального общения (вариативная часть) | 36 |

На внеаудиторную работу студентов выделено 234 часа

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла – 224 часа

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЕН.01 | Математика | 48 час. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 32 час. |
| ЕН.03 | Химия | 144 час. |

На внеаудиторную работу студентов выделено 112 часов

**Профессиональный цикл и разделы учебной практики и производственной**

**практики – 3316 ч.:**

**Общепрофессиональный цикл – 879 ч.**

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла предусматривает изучение следующих дисциплин:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП.01. | Инженерная графика | **48** |
| ОП.02. | Техническая механика | **68** |
| ОП.03. | Электротехника и электронная техника | **54** |
| ОП.04. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | **61** |
| ОП.05. | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов | **113** |
| ОП.06. | Автоматизация технологических процессов | **40** |
| ОП 07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | **113** |
| ОП 08 | Метрология и стандартизация | **50** |
| ОП 09 | Правовые основы профессиональной деятельности | **48** |
| ОП 10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **122** |
| ОП 11 | Охрана труда | **46** |
| ОП 12 | Безопасность жизнедеятельности | **68** |
| ОП 13 | Основы предпринимательской деятельности | **48** |

На внеаудиторную работу студентов выделено 440 часов

**Профессиональные модули– 2353 часов:**

Обязательная часть профессионального учебного цикла состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы, учебная и производственная практика:

ПМ 01 **Приемка и первичная обработка молочного сырья**  – 221 ч.

МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья - 149 ч

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика - 36 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 74 ч.

ПМ 02 **Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**  -619 ч.

МДК.02.01Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания –367 ч.

Учебная практика – 108 ч.

Производственная практика – 144 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 183 ч.

ПМ.03 **Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты** – 504 ч.

МДК.03.01 Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты – 306 ч.

Учебная практика – 72 ч.

Производственная практика – 126 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 153 ч.

ПМ.04 **Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки** – 425 ч.

МДК.04.01 Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки - 299

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика – 90 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 150 ч.

ПМ.05 **Организация работы структурного подразделения** **– 458 ч.**

МДК 05.01 Управление структурным подразделение организации– 252 ч.

МДК 05.02 Документационное обеспечение управления– 80 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика – 90 ч.

На внеаудиторную работу студентов выделено 166 ч.

ПМ.06 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих– 126 ч.**

Учебная практика – 72 ч.

Производственная практика – 54 ч.

Индексы учебных дисциплин сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 г. N 378 (в действующей ред.), зарегистрированного в Минюсте России 18.06.2014 N 32771.

**1.7. Распределение вариативной части**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **I** | **Наименование цикла** | **ФГОС** | **По учебному плану** |
| **Обязательная** | **в том числе: вариативная часть** |
| ОГСЭ |  | Общий гуманитарный и социально экономический учебный цикл | 432 | 468 | 36 |
| ЕН.00 |  | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 224 | 224 | 0 |
| П.00 |  | Профессиональный учебный цикл в томчисле: | 1468 | 2332 | 864 |
| ОП.00 |  | Общепрофессионалъные дисциплины | 560 | 879 | 319 |
| ПМ.00 |  | ПМ профессиональные модули | 908 | 1453 | 545 |
| УП + ПП |  | Учебная и производственная практика | 900 | 900 | 0 |
| **Вариативная часть** | 900 |  | 900 |
| **Итого** |  | 3024 |
|  | **Доля вариативной части в %** | 3924 | 23% |

С целью углубления и расширения подготовки обучающихся с учетом требований профстандарта, а также формирования компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования, вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов направлена на увеличение объема дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей обязательной части, а также на введение новых дисциплин и МДК. Общий объём вариативной части в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов составляет 900 часов и распределяется следующим образом:

На дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла выделено 36 ч., добавлена дисциплина ОГСЭ 05 Основы культуры профессионального общения (36ч).

Итого: 36 час.

На общепрофессиональные дисциплины выделено 319 часов, в том числе:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.01. | Инженерная графика |  24 ч |  |  |  |
| ОП.02. | Техническая механика | 24 |  |  |  |
| ОП.03. | Электротехника и электронная техника | 24 |  |  |  |
| ОП.04. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 24 |  |  |  |
| ОП.05. | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов | 25 |  |  |  |
| ОП.06. | Автоматизация технологических процессов | 24 |  |  |  |
| ОП 07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 30 |  |  |  |
| ОП 08 | Метрология и стандартизация | 24 |  |  |  |
| ОП 09 | Правовые основы профессиональной деятельности | 24 |  |  |  |
| ОП 10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 24 |  |  |  |
| ОП 11 | Охрана труда | 24 |  |  |  |
| Добавлена дисциплина: |  |  |  |
| ОП 13 | Основы предпринимательской деятельности | 48 |  |  |  |

Итого –319 час.

На профессиональные модули выделено 545 часов, в том числе:

ПМ 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья -92 ч теоретической подготовки в МДК 01.01. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья

ПМ 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания- 104 ч теоретической подготовки в МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

ПМ 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты – 103 ч теоретической подготовки в МДК 03.01 Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПМ 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки – 103 ч теоретической подготовки в МДК 04.01 Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 143 ч.

63 ч теоретической подготовки добавлено в МДК 05.01 Управление структурным подразделение организации

Добавлен МДК 05.02 Документационное обеспечение управления -80ч

Всего вариативной части - 900ч.

1.8. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Образовательный процесс по реализации ППССЗ регламентируется рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; нормативными документами, определяющими место учебной дисциплины или профессионального модуля в подготовке специалиста; требованиями к знаниям, умениям и формируемым компетенциям в области определенной учебной дисциплины или профессионального модуля, содержанием учебного материала и последовательностью его изучения, способами проверки результатов обучения, перечнем и содержанием учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу.

Рабочие программы сформированы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Нормативно-методической базой и источниками для формирования рабочих программ общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей являются ФГОС СПО по специальности, учебный план, а также методические рекомендации колледжа по учебно-программному обеспечению реализации ППССЗ.

Нормативно-методической базой и источниками для формирования рабочих программ учебных предметов общеобразовательного учебного цикла являются: ФГОС среднего общего образования, учебный план, Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 19.12.2014 № 061225 и Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла, учебным дисциплинам общепрофессионального цикла, профессиональным модулям разработаны учебно-методические комплексы (УМК), в состав которых входят: рабочая программа по предмету (дисциплине, междисциплинарному курсу), методические рекомендации по выполнению самостоятельной (внеаудиторной работы), методические рекомендации по выполнению практических или лабораторных работ (при наличии в учебном плане), фонды оценочных средств.

Каждая рабочая программа учебной дисциплины, профессионального модуля подлежит технической и содержательной экспертизе, которая проводится преподавателем-разработчиком совместно с методистом и председателем методической комиссии, после чего рабочая программа выносится на рассмотрение на заседании методической комиссии. Решение методической комиссии отражается в протоколе заседания, а на титульном листе рабочей программы ставится гриф согласования «Рассмотрено». Утверждается программа директором колледжа.

Ежегодно, до начала учебного года, в рабочие программы вносятся изменения и дополнения с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, а также в случае изменения ФГОС СПО или учебного плана, что фиксируется протоколом методической комиссии.

1.8 Практика студентов

Видами практики обучающихся осваивающих ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов являются учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Программы практики разрабатываются и утверждаются самостоятельно ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности и являются составной частью ППССЗ обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Планирование и организация учебной и производственной практики на всех ее этапах обеспечивает:

• последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практик к другому;

• целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

• связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО, программами практики. Содержание программ практик разработано на основе отраслевых ЕКТС, стандартов организаций - баз практик.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов учебная практика и производственная практика проводится ОГБПОУ ИКПП при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов, концентрированно в рамках профессиональных модулей. При производственной необходимости в график учебного процесса могут вноситься изменения, которые утверждаются приказом директора.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов по основным видам профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах и мастерских колледжа, а так же на базе организаций и предприятий социальных партнеров на основе заключенных договоров о совместной подготовке кадров.

Учебная практика проводит в подгруппах группах численностью не менее 8 человек, максимальная численность не должна превышать 15 человек, преподавателями дисциплин профессионального цикла, а мастерами производственного обучения.

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Производственная практика проводится в организациях и предприятиях социальных партнеров на основе заключенных договоров о совместной подготовке кадров.

Производственная практика распределена следующим образом: в 4 семестре 90ч - ПМ 01 (36ч)+ПМ 03 (54ч), в 6 семестре – 126ч - ПМ.02 (36ч) +ПМ 04 (36ч) + ПМ 06 (54ч), в 7 семестре 162ч - ПМ.02 (36ч) + ПМ.03(36ч) + ПМ04 (54ч) + ПМ 05 (36ч), в 8 семестре 162 ч - ПМ.02 (72ч) + ПМ03 (36ч)+ПМ 05 (54ч).

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика поводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности и направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а так же на подготовку к выпускной квалификационной работы в организациях различных правовых форм.

Преддипломная практика в объеме 144 часов проходит в 8 семестре, на основе заключенных договоров на базах предприятий работодателей. Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации или предприятия в соответствии с заключенным договором. Результаты практики определяются программами практики.

* 1. **Сводные данные по бюджету времени ППССЗ (в часах)**

По специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов объём времени (в часах) на лабораторные и практические занятия определяются сводным бюджетом времени обязательной и вариативной части циклов ППССЗ и обязательной части общепрофессионального и профессионального циклов. При выделении времени на лабораторные, и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности (в %), вычисляемых по формуле:

ПрО=

где ПрО – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах); УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (в часах);

УНобяз – суммарный объем обязательной учебной нагрузки (в часах);

Диапазон значений практикоориентированности по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов 54,0%, при допустимом значении практикоориентированности для ППССЗ СПО 50-65%.

ПрО=

**1.11.**  **Текущий контроль успеваемости, промежуточная**  **аттестация**

Оценка качества освоения ГТПССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ОГБПОУ ИКПП разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств (далее ФОС), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ОГБПОУ ИКПП, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре, дифференцированные зачеты.

Промежуточная аттестация проводится в ОГБПОУ ИКПП по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, в рамках промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом в форме дифференцированных зачетов (оценочная форма), комплексных дифференцированных зачетов (оценочная форма) экзаменов, комплексных экзаменов квалификационных, экзамена квалификационного по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, на присвоение квалификации Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов 3 разряда.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины, экзамены, экзамены (квалификационные) - за счет времени выделяемого на промежуточную аттестацию.

Дифференцированные зачеты проводятся преподавателем, мастером производственного обучения, руководителем практики на завершающем этапе их освоения. Дифференцированный зачет с учетом специфики учебной дисциплины может проводиться в форме письменной контрольной работы, тестирования, опроса обучающихся в устной форме, а также с привлечением компьютерных технологий и в других формах.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу спланирована по учебным дисциплинам:

4 семестр: ОУД.01 Русский язык, ОУД.04 Математика – письменно, ОУД.13 Химия – устно;

Промежуточная аттестация по ППССЗ и дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам спланирована по следующим учебным дисциплинам:

2 семестр: дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 01.

3 семестр: дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 03

4 семестр: дифферецированный зачет по учебной практике ПМ 04, дифференцированный зачет по производственной практике ПМ 01. Экзамен по МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья. Экзамен квалификационный по ПМ 01.

5 семестр: Комплексный дифференцированный зачет по учебной практике по ПМ 02, ПМ 05, ПМ 06.

Экзамены ОП 05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов, ОП 10 Охрана труда.

6 семестр Дифференцированный зачет по производственной практике по ПМ 06. Экзамены: ОГСЭ 01 Основы философии, ЕН 03 Химия, Экзамен квалификационный по ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с присвоение квалификацииАппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов 3 разряда.

7 семестр Дифференцированный зачет по производственной практике по ПМ 04. Экзамены: ОП 08 Метрология и стандартизация.

8 семестр. Комплексный дифференцированный зачет по производственной практике по ПМ 02, ПМ 03, ПМ 05. Экзамены: МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, МДК 03.01. Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты. Комплексный экзамен квалификационный по ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированности у студента компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителя работодателя. Контроль освоения ПМ в целом направлен на оценку овладения квалификацией. Экзамен квалификационный может состоять из одного или нескольких квалификационных испытаний следующих видов:

=> защита курсового проекта; оценка производится посредством сопоставления продукта проекта с эталоном и оценки продемонстрированных на защите знаний;

=> выполнение комплексного практического задания; оценка производится путем сопоставления установленных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности;

=> защита портфолио; оценка производится путем сопоставления установленных требований с набором документированных свидетельских показаний, содержащихся в портфолио;

=> защита производственной практики; оценка производится путем разбора данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике). С указанием видов работ, выполненных вовремя практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала обучения.

**1.12.** **Государственная итоговая аттестация выпускников**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, аттестационные листы, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы (проекта).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются ОГБПОУ ИКПП на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

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

-оценка уровня освоения дисциплин;

-оценка компетенций обучающихся

**2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности выпускника:**

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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

готовая молочная продукция;

рецептуры молочной продукции;

технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;

технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;

процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;

первичные трудовые коллективы.

**Виды деятельности выпускника:**

ВД 1 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

ВД 2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского

питания.

ВД 3 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

ВД 4 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ВД 5 Организация работы структурного подразделения.

ВД 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**2.2. Требования к результатам освоения ППССЗ**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов, практик) знания, умения, общие и профессиональные компетенции, а также практический опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

*ВД 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.*

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.

*ВД 2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского*

*питания.*

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных

продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

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

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

*ВД 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.

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

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

молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

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

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

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

*ВД 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.

*ВД 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*, выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЕЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план областного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Ивановский колледж пищевой промышленности по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы общеобразовательных дисциплин

3.4. Программы профессионального циклов

3.5 Программы практики

3.6. Фонды оценочных средств

**4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Информационное обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

 С целью предоставления обучающимся возможности работы с каталогами, доступа к электронным материалам: оцифрованным печатным работам (книгам, журналам, иллюстрациям, картам, диаграммам, графикам и т.п.), фотографиям, кино и видеофильмам, картинам, трехмерным моделям, анимации, аудиофайлам и так далее на сайте колледжа опубликован раздел ЭОР:

**4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии молока и молочных продуктов;

технологического оборудования молочного производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**4.3. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или профессионального модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.