

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.09.2025 14:27:19
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

ОПОП ППССЗ
Одобрена
Ученым советом
Курского ГАУ
Протокол №5
«27» мая 2025 г.

Утверждаю
Ректор Курского ГАУ
А.В. Мусьял
«27» мая 2025 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(Программа подготовки специалистов среднего звена)**

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника – ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

Форма обучения

Очная, на базе основного общего образования

КУРСК – 2025

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана кафедрой ветеринарии и зоотехнии совместно с Обществом с ограниченной ответственностью «Сырная долина», Обществом с ограниченной ответственностью «Мираторг - Курск», Обществом с ограниченной ответственностью «Курский молочный завод»

Директор
ООО «Сырная долина»



Макоев И.Л.

Согласовано с работодателем:
Руководитель службы персонала



 Е.В. Сушкова

Директор
ООО «Курский молочный завод»




Койчев М.М.

**Лист рассмотрения/пересмотра
Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения**

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета
среднего профессионального образования.

Протокол №10 от «26» мая 2025 г.

Председатель Совета факультета _____  _____/О.В. Харсеева/

Структура образовательной программы среднего профессионального образования:

1	Общие положения	6
2	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования	6
2.1	Нормативные документы для разработки ОПОП	6
2.2	Общая характеристика ОПОП	7
2.2.1	Цель ОПОП	7
2.2.2	Срок освоения ОПОП	8
2.2.3	Структура и объем (трудоемкость) ОПОП	8
2.2.4	Требования к абитуриентам	9
2.2.5	Востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория	9
3	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	9
3.1	Область профессиональной деятельности	9
3.2	Соответствие профессиональных модулей присвоенной квалификации	9
4	Планируемые результаты освоения ОПОП	10
4.1	Общие компетенции	10
4.2	Профессиональные компетенции	11
4.3	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	16
5	Структура и содержание ОПОП	16
5.1	Учебный план	16
5.2	Календарный учебный график	16
5.3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	16
5.4	Рабочая программа производственной практики (преддипломной)	16
5.5	Оценочные материалы	16
5.6	Методические материалы	17
5.7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	18
6	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	18
6.1	Контроль и оценка освоения компетенций при прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации	18
6.2	Итоговая аттестация выпускников	19
7	Организационно-педагогические условия реализации ОП	21

7.1	Общесистемные условия	21
7.2	Материально-техническое оснащение образовательной программы	21
7.3	Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	23
7.4	Кадровое обеспечение реализации образовательной программы	24
7.5	Финансовые условия реализации образовательной программы	25
7.6	Механизмы оценки качества образовательной программы	25
8	Характеристика социокультурной среды, сформированной в ФГБОУ ВО Курский ГАУ	26
9	Приложения	28
9.1	Учебный план	
9.2	Календарный учебный график	
9.3	Матрица соответствия компетенций и формирующих составных частей ОПОП	
9.4	Учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям	
9.5	Учебно-методический комплекс по производственной практике (преддипломной)	
9.6	Программа ГИА	
9.7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	

1 Общие положения

Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ОПОП СПО, ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. № 343.

В образовательной программе определены структура, объем (трудоемкость), содержание, условия реализации и результаты освоения ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе среднего общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и ФГОС СПО по получаемой специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ОПОП ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, экономики, технологий и социальной сферы.

2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

2.1 Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

Методическую основу разработки образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

- разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

- методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

- разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению,

- разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».

2.2 Общая характеристика ОПОП

2.2.1 Цель ОПОП

Основная цель ОПОП - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Выпускник в результате освоения ОПОП по данной специальности будет профессионально готов к видам профессиональной деятельности по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечение деятельности структурного подразделения.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- приоритет практикоориентированных знаний выпускников; осуществление практической подготовки на дисциплинах общепрофессионального цикла, при освоении междисциплинарных курсов профессиональных модулей, учебных и производственных практик;
- 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.

2.2.2 Срок освоения ОПОП

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Нормативные сроки освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	техник-технолог	3 года 10 месяцев

2.2.3 Структура и объем (трудоемкость) ОПОП

Таблица 2 – Структура и объем ОПОП

№ п/п	Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах при освоении ОП с присвоением квалификации специалиста среднего звена «техник-технолог»
1	Общеобразовательная подготовка	1476
2	Социально-экономический цикл	735
3	Общепрофессиональный цикл	1170
4	Профессиональный цикл	2343
Всего часов обучения по учебным циклам		5724
5	Итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы		5940

2.2.4 Требования к абитуриентам

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о среднем общем образовании.

2.2.5. Востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория

Выпускники специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения востребованы на предприятиях города Курска и Курской области.

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения подготовлен к освоению ОПОП ВО по направлениям подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присвоенной квалификации

Таблица 3 – Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Техник-технолог
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	осваивается

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)	Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих	осваивается

4. Планируемые результаты освоения ОПОП

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

		составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. Уметь определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;

		<p>правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> <p>Уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Знать психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Знать особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>Уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных	<p>Знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его</p>

	и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	нарушения Уметь описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. Уметь соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные

	языках	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Уметь понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
--	--------	---

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	<p>Знать: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Уметь: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</p>

		<p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на	Знать: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов

	<p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Уметь: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных</p>
--	--	---

		<p>материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий</p>
--	--	---

		<p>труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
ПК 2.1.	<p>Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p>	<p>Знать: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в</p>

		<p>холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения</p>
--	--	--

		<p>сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Иметь практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	<p>Знать: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья;</p>

		<p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Иметь практический опыт: приемки и определения качественных показателей</p>
--	--	--

		<p>поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
ПК 2.3.	<p>Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>Знать: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p>

		<p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Иметь практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p>
--	--	---

		регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	Знать: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. Уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. Иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). Уметь: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового	Знать: принципы и виды

	<p>коллектива.</p>	<p>планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p>Уметь: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p>Иметь практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p>
<p>ПК 3.4.</p>	<p>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>Знать: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>

		<p>Уметь: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>Иметь практический опыт: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p>
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.	<p>Знать: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Уметь: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин</p>

		<p>образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> <p>Иметь практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>
--	--	--

4.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 9.3.

5. Структура и содержание ОПОП

5.1 Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей практик и формы их промежуточной аттестации (Приложение 9.1).

5.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы (Приложение 9.2).

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

В Приложении 9.4 к ОПОП представлены утвержденные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе учебно-методических комплексов.

5.4 Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

В Приложении 9.5 к ОПОП представлена утвержденная рабочая программа производственной практики (преддипломной) в составе учебно-методического комплекса.

5.5 Оценочные материалы

Для оценки персональных достижений обучающихся на соответствие требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных материалов, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоение компетенций. Фонды оценочных материалов для промежуточной аттестации разработаны и утверждены академией самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Оценочные материалы максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включает демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта (работы).

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний при прохождении теоретического обучения;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, зачетов с оценкой, экзаменов и квалификационных экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- итоговая аттестация.

5.6 Методические материалы

Образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечена учебно-методическими материалами по всем учебным дисциплинам, производственным модулям, производственной преддипломной практике, рекомендациям по выполнению и защите дипломного проекта (работы).

По учебным дисциплинам ОП разработаны учебно-методические комплексы, которые включают рабочую программу по соответствующей дисциплине, планы практических (лабораторных) занятий, методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных материалов.

Учебно-методические комплексы по производственным модулям содержат: рабочие программы дисциплин, реализуемых при освоении ПМ, планы практических (лабораторных) занятий, методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы, фонды оценочных материалов, рабочие программы учебных и производственных практик (по профилю специальности).

Образовательная программа также содержит методические рекомендации по выполнению и защите дипломного проекта (работы).

5.7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (приложение 9.7)

6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

6.1 Контроль и оценка освоения компетенций при прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций, практического опыта) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий, промежуточный контроль и по завершению изучения образовательной программы - итоговая аттестация.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Преподавателям рекомендуется использовать следующие формы текущего контроля: словарная, терминологическая работа, контрольная работа, тестирование, решение задач и выполнение упражнений по изучаемой теме, выполнение индивидуальных заданий, работа в группах и парах с целью взаимообучения и взаимоконтроля, выполнение разнообразных заданий с целью определения объема остаточных знаний по

изучаемому материалу. Для обеспечения самостоятельного выполнения рубежных контрольных точек (РКТ) обучающимися, проведение их в учебной группе, как правило, осуществляется по нескольким вариантам или по индивидуальным заданиям. Результаты выполнения РКТ анализируются преподавателем, на последующих учебных занятиях наиболее типичные ошибки подвергаются анализу.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины или МДК. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. В промежуточную аттестацию по дисциплине, МДК или профессиональному модулю могут включаться следующие формы контроля: экзамен, экзамен квалификационный, зачет, зачет с оценкой. Для оценивания знаний умений, сформированности компетенций применяются задания из фондов оценочных материалов по соответствующим компонентам образовательной программы.

Обучающиеся в университете по ОПОП специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения при прохождении промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов.

6.2 Итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация – завершающая образовательную программу форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Формой ИА по ОПОП СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является защита дипломного проекта (работы).

К ИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО. Допуск к ИА производится приказом ректора университета.

Темы дипломного проекта (работы) определяются кафедрой аграрных технологий факультета СПО и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практикоориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО.

Перечень тем обсуждается на заседаниях предметных цикловых комиссий факультета СПО с участием председателей ЭК и согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Выбор темы дипломного проекта (работы) обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. О выбранной теме обучающийся сообщает в личном заявлении, которое пишется на имя заведующего кафедрой. Заявление подается в период с 01 марта по 15 марта текущего учебного года.

Объем дипломного проекта (работы) должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Конкретные требования к объему и содержанию дипломного проекта (работы) установлены положением о итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курский ГАУ, программой ИА по данной специальности и методическими указаниями по выполнению дипломного проекта (работы).

Законченный и надлежащим образом оформленный дипломный проект (работа) представляется руководителю дипломного проекта (работы) в соответствии с календарным планом выполнения дипломного проекта (работы). Руководитель подписывает его и вместе с письменным отзывом представляет председателю предметной (цикловой) комиссии по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на проверку и согласование. Председатель предметной (цикловой) комиссии проверяет работу, подписывает и передает заведующему кафедрой, который в соответствии с полномочиями решает вопрос о допуске обучающегося к защите и назначении рецензента. Решение о недопуске обучающегося к защите рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя дипломного проекта (работы). Протокол заседания кафедры представляется декану факультета СПО.

Допущенный к защите дипломный проект (работа) направляется на рецензию. С целью повышения объективности оценки работы выпускника и кафедры в целом, в качестве рецензента назначаются сторонние специалисты, имеющие высшее образование, работающие в соответствующей области, имеющие необходимый опыт работы (как правило, не менее 3-х лет) и обладающие достаточным уровнем профессиональных знаний и навыков в области выполняемого дипломного проекта (работы).

Для проведения итоговой аттестации в форме защиты дипломного проекта (работы) формируется экзаменационная комиссия.

ЭК формируется из педагогических работников академии и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В состав ЭК входят 5 человек: председатель и 4 члена комиссии. Состав ЭК утверждается приказом ректора академии не позднее, чем за два месяца до начала работы ЭК.

Председатель ЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации по представлению академии.

Председателем ЭК утверждается лицо, не работающее в академии, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытом заседании ЭК с участием не менее двух третей ее состава. Продолжительность защиты дипломного проекта (работы) не должна превышать 0,5 часа.

Процедура защиты осуществляется в следующем порядке.

Председатель ЭК объявляет защиту. Затем предоставляется слово обучающемуся для доклада. За время доклада члены ЭК оценивают умение обучающегося доложить о проделанной работе.

После доклада председатель предоставляет членам ЭК возможность задавать обучающемуся вопросы. Обучающемуся предоставляется слово для ответов на вопросы и замечания. Затем зачитываются отзыв руководителя и рецензия.

Решения ЭК об оценке, присвоении квалификации и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании 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 ЭК является решающим.

При определении оценки за дипломный проект (работу) учитываются следующие показатели:

- актуальность темы и содержания дипломного проекта (работы);
- системность, логическая взаимосвязь всех частей дипломного проекта (работы);

- качество оформления работы, ее соответствие действующим стандартам и др.

Также ЭК оценивает общие и профессиональные компетенции обучающихся. Оценка компетенций осуществляется с помощью показателей и критериев, указанных в экспертном листе, входящем в состав фонда оценочных материалов ИА.

Результаты ИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», вносятся в зачетную книжку на соответствующей странице и объявляются обучающимся в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ЭК.

В приложении 9.6 к ОПОП представлена программа ИА.

7 Организационно-педагогические условия реализации ОП

7.1 Общесистемные условия

ФГБОУ ВО Курский ГАУ на правах собственности обладает материально-технической базой, обеспечивающей проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ОП.

7.2 Материально-техническое оснащение образовательной программы

Реализация ОПОП осуществляется в учебных аудиториях для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также в помещениях для самостоятельной работы, мастерских и лабораториях, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения.

Кабинеты:

- Социально-гуманитарных дисциплин;
- Иностранного языка;
- Процессы и аппараты пищевых производств;
- Информационных технологий;
- Безопасность жизнедеятельности и охраны труда;
- Самостоятельной и воспитательной работы;

Лаборатории:

- Химии;
- Биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
- Биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);
- Автоматизации технологических процессов;
- Метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий и баз практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обозначено в рабочих программах учебных дисциплин.

Лицензионное программное обеспечение профессионального назначения:

1. SketchUp Pro;
2. Realtime Landscaping;
3. CorelDRAW;
4. Наш сад-Кристалл версия 10.

7.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечена учебно-методическими материалами, представленными в виде учебно-методического комплекса по всем учебным дисциплинам, производственным модулям, производственной преддипломной практике, рекомендациям по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд университета обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает печатные периодические издания:

Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с., Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с. Кроме

собственного фонда, библиотека предоставляет своим читателям возможность пользоваться полнотекстовыми учебными ресурсами электронно-библиотечной системы «Лань», ВООК.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационно-справочным и поисковым системам «Гарант».

В библиотеке ФГБОУ ВО Курский ГАУ 3 читальных зала, в том числе электронный, оборудованный 12 компьютерами. Общее количество посадочных мест в читальных залах – 300.

7.4 Кадровое обеспечение реализации образовательной программы

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

Общее количество преподавателей, осуществляющих реализацию дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составит 36 человек.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) и производственной практикой (преддипломной) осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

7.5 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

7.6 Механизмы оценки качества образовательной программы

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется в рамках системы внутренней оценки, включающей текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Организация текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся факультета среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курский ГАУ».

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- экзамен квалификационный;
- зачет/зачет с оценкой;
- курсовой проект (работа);
- итоговая контрольная работа;

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, количество зачетов - не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Экзамен квалификационный по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) в составе профессионального модуля. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю принимается квалификационной комиссией, включая представителя работодателя от профильной организации. Членами квалификационной комиссии являются преподаватели профессиональных модулей и профильных дисциплин по данной специальности. Председателем назначается специалист от профильной организации.

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и демонстрационного экзамена, порядок проведения ГИА определен положением «О государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курский ГАУ», подготовка дипломного проекта (работы) осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению и защите дипломного проекта (работы). Прохождению итоговой аттестации подлежат все обучающиеся.

8 Характеристика социокультурной среды, сформированной в ФГБОУ ВО Курский ГАУ

В Курском государственном аграрном университете имени И.И. Иванова созданы все условия для личностного и профессионального роста, представлен широкий спектр возможностей для самореализации студентов.

В академии действует «Управление воспитательной работы и молодежной политики». Главной целью «Управления воспитательной работы и молодежной политики» является организация воспитательного процесса в университете посредством реализации программ воспитательной и внеучебной работы, направленной на развитие профессиональных и личностных качеств, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей, формирование у обучающихся чувства патриотизма и любви к Родине, активной гражданской позиции, создание в молодежной среде атмосферы взаимного уважения, толерантности, бережного отношения к культурному наследию, традициям, природе и окружающей среде.

Управление воспитательной работы и молодежной политики активно сотрудничает с молодежными объединениями и организациями Курской области, другими регионами в вопросах воспитательной деятельности и определению приоритетных направлений развития с целью формирования позитивного имиджа студента ФГБОУ ВО Курский ГАУ.

Более 10 лет в университете работают студенческие отряды разной направленности. Участие в волонтерской деятельности развивает у обучающихся организационные способности и чувство ответственности, помогает освоить навыки работы в команде и организации совместной деятельности, способствует формированию активной гражданской позиции и развитию чувства патриотизма.

В вузе функционируют студенческие клубы: спортивный клуб «Импульс», КВН, военно-патриотический клуб «На безымянной высоте», клуб интеллектуальных игр, клуб исторической реконструкции «РАРОГ».

Штаб студенческих отрядов Курского государственного аграрного университета им. И.И. Иванова был образован 25 июня 2020.

Центр творчества, досуга и социально-психологической помощи, действующий в академии, ставит своей основной задачей - повышение социальной активности и раскрытие творческого потенциала студентов, организация разнообразных форм досуга и отдыха, создание условий для саморазвития и самореализации.

В ФГБОУ ВО Курский ГАУ действуют творческие студии: студия народного танца «Самоцветы», студия эстрадного танца «Миллениум», студия эстрадного вокала «Акцент», студия народного вокала «Яхонт», театральная студия, театр художественного слова, студия современного эстрадного танца «ДенСХАус».

Деятельность сотрудников отдела молодежной политики и проектной деятельности направлена на реализацию студенческих инициатив, подготовку социальных проектов, участие в волонтерской деятельности, поисковом движении, включение в Штаб РСО, организацию творческих мастер-классов, КВН, турниров по интеллектуальным играм и т.д.

На факультете среднего профессионального образования поддерживается атмосфера полной вовлеченности студентов в жизнь университета. Студенческая администрация поделена на сектора и занимается организацией и сопровождением культурно-массовых мероприятий.

Спортивный сектор - это возможность развиваться в спорте, участвовать в соревнованиях, занимать призовые места. Настольный теннис, пауэрлифтинг, айкидо, сапсёрфинг и многие другие традиционные и совершенно необычные виды спорта, например, спортивный меч – то, чем занимаются студенты во внеурочное время.

Научный сектор представлен студенческим научным обществом: студенты участвуют в конференциях и конкурсах, пишут статьи, разрабатывают инновационные проекты.

На факультете среднего профессионального образования функционирует школа студенческого кураторства «Перспектива» - наставничество студентов старших курсов над младшими для мягкой адаптации студентов, особенно тех, кто приезжает из районов Курской области и других городов. Профорientационный отряд «Компас» - это взаимодействие со школьниками - потенциальными абитуриентами. Студенты факультета активно вовлечены в волонтерскую деятельность: Добровольческий отряд «ЭкоДобро» и «Надежда» - это деятельность по поддержанию чистоты окружающей среды, помощь монастырям, детским домам. На кафедрах функционирует множество кафедральных кружков.

9. Приложения

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (вид подготовки – базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. № 343, а также с учетом потребностей рынка труда.

Основная профессиональная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сельскохозяйственные животные;
- сырье, продукция животноводства;
- технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки животноводческой продукции;
- средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование;
- процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;
- первичные трудовые коллективы.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки), направлена на освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- обеспечение деятельности структурного подразделения.

Разработанная образовательная программа предусматривает теоретическую и профессионально-практическую подготовку обучающихся. Теоретическая подготовка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, выполнение курсовых проектов. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Содержание программ практик включает виды деятельности, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей рецензируемой образовательной программы наглядно демонстрируют использование в целях реализации компетентного подхода активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Анализ программ дисциплин, профессиональных модулей и практик показал, что при реализации программы используются разнообразные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля успеваемости. При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций и степень их общей готовности к профессиональной деятельности. В рабочих программах по дисциплинам и профессиональным (модулям) при проведении практических и лабораторных занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности, 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает подготовку и защиту дипломного проекта (работы) и демонстрационный экзамен. Оценочные материалы государственной итоговой аттестации соответствуют требованиям ФГОС СПО по данной специальности. В качестве сильных сторон программы следует отметить, что к ее реализации будет привлечен достаточно опытный преподавательский состав, а также ведущие специалисты с производства.

Таким образом, результаты освоения программы подготовки

специалистов среднего звена определяются приобретаемыми обучающимися общими, профессиональными компетенциями, т.е. их способностями применять знания, умения и практический опыт для решения задач профессиональной деятельности, что в дальнейшем будет способствовать трудоустройству по специальности и успешному освоению профессии.

Заключение:

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) соответствует современным требованиям, предъявляемым к подготовке специалистов, разработана с учетом потребностей работодателей Курской области и соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника по названной специальности. Программа рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Генеральный директор
ООО «Курское молоко»



А.Н. Шепелев

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу
подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(вид подготовки – базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. № 343, а также с учетом потребностей рынка труда.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) составлена с учетом:

- положений Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

Основная профессиональная образовательная программа разработана кафедрой специальностей естественнонаучного профиля Курским ГАУ.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования, организационно-педагогических условий, форм аттестации и определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Включает в

себя: общую характеристику основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (цель, срок освоения ОПО, структуру и объем (трудоемкость) ОПОП, требования к абитуриентам, востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория), учебный план, календарный учебный график, матрицу соответствия компетенций и составных частей ОПОП, учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебно-методический комплекс по производственной практике (преддипломной), программу ГИА, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сельскохозяйственные животные;
- сырье, продукция животноводства;
- технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки животноводческой продукции;
- средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование;
- процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;
- первичные трудовые коллективы.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена содержит следующие разделы:

1. Общие положения.
2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
4. Планируемые результаты освоения ОПОП.
5. Структура и содержание ОПОП.
6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.
7. Организационно-педагогические условия реализации ОП.
8. Характеристика социокультурной среды, сформированной в ФГБОУ ВО Курский ГАУ.
9. Приложения.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки), направлена на освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;

- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- математический и общий естественнонаучный цикл;

- профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника. В учебном процессе рецензируемой ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности (базовой подготовки) предусматривает практическую подготовку обучающихся. Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Содержание программы практик свидетельствует об их способности

сформировать практические навыки студентов.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) предусматривает защиту дипломного проекта (работы) и демонстрационный экзамен. Тематика дипломных проектов (работ) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Содержащиеся в программе ГИА оценочные материалы содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми обучающимися общими и профессиональными компетенциями, т.е. их способностями применять знания, умения и практический опыт для решения задач профессиональной деятельности.

Считаем, что рецензируемая ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Является актуальной и практико-ориентированной. Программа разработана с учетом потребностей работодателей Курской области и соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника по названной специальности. Концепция программы позволит обеспечить качественную реализацию учебного процесса в Курском ГАУ.

Директор
ООО «Сырная долина»



Макоев И.Л.

Согласовано с работодателем:
Руководитель службы персонала



Е.В. Сушкова

Директор
ООО «Курский молочный завод»



Койчев М.М.