

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1	Нормативные документы для разработки ОППП	3
1.2	Общая характеристика вузовской ОППП	3
1.2.1	Цель (миссия) ОППП	3
1.2.2	Срок получения образования	3
1.2.3	Объем ОППП	3
1.3	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОППП	4
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	4
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	4
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	4
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	4
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	4
3	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	8
4	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	9
4.1	Календарный учебный график	9
4.2	Учебный план	9
4.3	Рабочие программы учебных дисциплин	9
5	ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	9
5.1	Кадровое обеспечение	9
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	10
5.3	Материально-техническое обеспечение	10
6	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	11
6.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	11
6.2	Итоговая аттестация	11

1 Общие положения

Образовательная программа профессиональной переподготовки (ОППП), реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина» (ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА) «Технология производства цельномолочных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

ОППП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОППП

Нормативную правовую базу разработки ОППП составляют:

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

- нормативные правовые документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации;

- Устав ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА;

- Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 24.09.2019, регистрационный N 56040;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 и законодательства Российской Федерации в сфере образования.

1.2 Общая характеристика вузовской ОППП

1.2.1 Цель (миссия) ОППП

Цели образовательной программы сформулированы с учетом требований ФГОС ВО, критериев аккредитации и запросов работодателей.

Миссией ОППП является создание и развитие современной системы обеспечения качества образования и подготовка высококвалифицированных кадров для экономики страны в интересах экономического и социального развития государства в условиях вступления России в ВТО.

Основной целью ОППП является формирование гармонично развитой личности обучающегося, обладающего высокой профессиональной квалификацией, развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций.

Задачами ОППП является:

- формирование личностных качеств: личной ответственности, самоуправления, мотивации освоения знаний;
- формирование общекультурных компетенций и нормативно-этических установок;
- формирование социально-коммуникативных навыков;
- формирование профессиональных компетенций;
- формирование практической ориентации на результат.

1.2.2 Срок получения образования

Срок получения образования – 6 месяцев, в очно-заочной форме обучения с частичным отрывом от работы.

1.2.3 Объем ОППП

Объем освоения слушателем данной ОППП за весь период обучения составляет 252 часа (7 зачётных единиц) и включает аудиторную и самостоятельную работу, а также время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОППП.

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОППП

Предшествующий уровень образования слушателя – среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

2 Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Вид профессиональной деятельности, уровень квалификации, трудовая функция

Вид профессиональной деятельности	Трудовая функция	Уровень квалификации
Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	4
	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	4

2.2 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника включает:

- подготовку и реализацию технологического процесса производства молока и молочных продуктов, использование нормативной документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования;
- производственный контроль производства молока и молочных продуктов, вспомогательных и упаковочных материалов, контроль качества и безопасных условий труда;
- обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молока и молочных продуктов.

2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются технологические процессы производства молока (кроме сырого) и молочной продукции.

2.4 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по программе «Технология производства цельномолочных продуктов» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов из молочного сырья.

2.5 Характеристика новой квалификации

В результате освоения ОППП слушатель должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства

продуктов питания из молочного сырья;

- определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, для обеспечения режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

- обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.

2.6 Виды деятельности, профессиональная функция

Наименование функции	Знать: Уметь: Формируемые навыки:
Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: - Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях - Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях - Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях - Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции - Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья - Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья - Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях - Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Уметь: - Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по

	<p>органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях - Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании - Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании - Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях - Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья - Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями <p>Формируемые навыки: ведение технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<p>Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания - Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации - Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами - Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах

производства пищевых продуктов

- Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований

- Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора

- Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

- Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

- Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения

- Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализе сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Уметь:

- Оценивать состояние рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторными условиями

- Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

- Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

- Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований

- Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора

Формируемые навыки:

Ведение оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических

	операций производства продуктов питания из молочного сырья
Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>Знать: Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Формируемые навыки: Организацией работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПП

Результаты освоения ОПП «Технология производства цельномолочных продуктов» определяются приобретаемыми компетенциями, то есть способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПП обучающийся должен обладать следующими и компетенциями:

общекультурными (ОК):

ОК 1 пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках профессиональными (ПК)

ПК-1 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-3 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПП

В соответствии с нормативными правовыми документами Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации, Уставом и другими локальными актами ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА и федеральным государственным образовательным стандартом по программе профессиональной переподготовки «Технология производства цельномолочных продуктов», содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей); календарным учебным графиком, оценочными компонентами, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Последовательность реализации программы профессиональной переподготовки «Технология производства цельномолочных продуктов» приводится в учебном и учебно-тематическом плане. Календарный учебный график представлен отдельным документом.

4.2 Учебный и учебно-тематический план

Учебный план по программе «Технология производства цельномолочных продуктов» является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

ОППП состоит из 9 дисциплин

Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин, (модулей, учебных практик), обеспечивающих формирование компетенций. В нем указана общая трудоемкость в часах, а также их самостоятельная и аудиторная трудоемкость в часах, форма контроля.

Учебно-тематический план, определяет трудоемкость программы, перечень, объем и последовательность изучения модулей и дисциплин, разделов, тем, виды и объемы аудиторных занятий, объем самостоятельной работы, виды промежуточной и итоговой аттестации.

Учебный и учебно-тематический планы ОПП «Технология производства цельномолочных продуктов» представлен отдельным документом.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

В состав ОПП входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей/учебных практик) учебного плана. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и аннотации к ним представлены отдельными документами.

5 Фактическое ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение данной ОПП формируется на основе требований к условиям реализации дополнительных образовательных программ, определяемых федеральными государственными образовательными стандартами по программе профессиональной переподготовки «Технология производства цельномолочных продуктов».

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОПП «Технология производства цельномолочных продуктов» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляет 100 %.

Данные преподавателей, ведущих занятия по ОПП «Технология производства цельномолочных продуктов» представлены отдельным документом.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОППП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в рабочих программах учебных дисциплин.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее, чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам циклов, изданными за последние пять лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет и т.д.

Точкой доступа к ресурсам библиотеки является web-страница библиотеки на сайте академии. С помощью web-страницы организована возможность доступа к научным и учебным информационным ресурсам, включая электронно-библиотечные системы (ЭБС). Информационным ресурсом, обеспечивающим взаимодействие пользователя со всем спектром библиотечно-информационных услуг, является электронный каталог, созданный на базе автоматизированной библиотечно-информационной системы (АБИС) «ИРБИС 64».

Студенты и преподаватели имеют доступ к ЭБС издательства «Лань» и Инфра-М «ZNANIUM», электронно-библиотечным системам: Polpred.com, Public.ru, Библиотех, Айбкус, IPRbooks, Юрайт. В библиотеке работает компьютерный класс, который предоставляет доступ пользователям к электронным ресурсам: электронно-методическим изданиям вуза, правовой базе данных «Консультант плюс», электронному каталогу, удаленным ресурсам, к электронно-библиотечным системам.

Учебно-методическое обеспечение ОППП «Технология производства цельномолочных продуктов» представлено отдельным документом.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Ресурсное обеспечение данной ОППП формируется на основе требований к условиям реализации ОППП, определяемых федеральными государственными образовательными стандартами по программе профессиональной переподготовки «Технология производства цельномолочных продуктов»

Для успешной реализации ОППП «Технология производства цельномолочных продуктов» в соответствии с учебным планом академия располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям, действующим санитарным и противопожарным правилам.

Материально-техническая база включает:

- здания и помещения, находящиеся у ВУЗа на правах оперативного управления (самостоятельного распоряжения), оформленные в соответствии с действующими требованиями. Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями, соответствует нормативному критерию Рособнадзора;

- вычислительное, телекоммуникационное оборудование и программные средства, необходимые для реализации ОППП и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;

- права на объекты интеллектуальной собственности, необходимые для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

- средства обеспечения транспортными услугами при проведении выездных видов занятий со студентами;

другие материально-технические ресурсы.

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

Обучающимся обеспечен доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Для осуществления образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий студентам созданы учетные записи на образовательном портале Вологодской ГМХА. Каждый студент имеет возможность обучаться посредством системы электронных курсов MOODLE.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Офисные программы:

1. Open Office.
2. Adobe Reader.
3. Microsoft Office 2007.

Интернет:

1. Mozilla Firefox.
2. Opera.
3. Internet Explorer.

Экономические программы:

1. 1С Предприятие 7.7
2. STATISTICA **Quality Control (QC)** for Windows

Материально-техническое обеспечение по ОППП «Технология производства цельномолочных продуктов» представлено отдельным документом.

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОППП

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, нормативными правовыми документами Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации, Уставом и другими локальными актами ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА оценка качества освоения обучающимися дополнительных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию обучающихся.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по программе профессиональной переподготовки «Технология производства цельномолочных продуктов» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают фонды тестовых контрольных заданий, тем рефератов и заданий для самостоятельной работы студентов
Форма фондов оценочных средств прилагаются отдельными документами.

6.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Целью итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению нового вида профессиональной деятельности.

Форма фонда оценочных средств прилагается отдельным документом.

РАЗРАБОТЧИКИ ОПШП:

Доцент кафедры технологии молока
и молочных продуктов, к.т.н., доцент Неронова Елена Юрьевна

Доцент кафедры технологии молока
и молочных продуктов, к.т.н., доцент Куренкова Людмила Александровна