

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия» имени Н.В. Верещагина

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор  
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА  
Н.Г. Малков  
«12» февраля 2024 года



Образовательная программа  
профессиональной переподготовки  
«Технология производства сыра»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	3
1.1 Нормативные документы для разработки ОППО .....	3
1.2 Общая характеристика ОППО .....	3
1.2.1 Цель (миссия) ОППО.....	3
1.2.2 Срок получения образования .....	3
1.2.3 Объем ОППО.....	3
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОППО.....	4
<b>2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b> .....	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
<b>3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО</b> .....	4
<b>4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО</b> .....	5
4.1 Календарный учебный график .....	5
4.2 Учебный план .....	5
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин .....	5
<b>5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b> .....	5
5.1 Кадровое обеспечение .....	5
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	6
5.3 Материально-техническое обеспечение .....	6
<b>6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО</b> .....	7
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	7
6.2 Итоговая аттестация .....	7

## **1 Общие положения**

Образовательная программа профессиональной переподготовки (ОППП), реализуемая в Вологодской государственной молочнохозяйственной академии имени Н.В. Верещагина (Вологодская ГМХА) «Технология производства сыра» 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 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;
- Устав Вологодской ГМХА и др.

### **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 молочной промышленности.

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 – 8 недель, в очной 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 зачетных единиц) и включает аудиторную и самостоятельную работу, а так же время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОППП.

### 1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПП

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

## 2 Характеристика профессиональной деятельности

### 2.2 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника включает:

- участие в организации и проведении технологических процессов производства сыра;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил.

### 2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: сыродельные заводы, специализированные цеха (участки) по производству сыра.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по программе «Технология производства сыра» готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической.

Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

*производственно-технологическая деятельность:*

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках; контроль соблюдения экологической безопасности производства.

## 3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПП

Результаты освоения ОПП определяются приобретаемыми компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПП обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**общекультурные (ОК):**

- способностью к самоорганизации и самообразованию;

**общепрофессиональные (ОПК):**

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ;
- способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;

**профессиональные (ПК):**

*производственно-технологическая деятельность:*

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ве-

теринарные нормы и правила в производственном процессе;

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- способностью организовывать технологический процесс производства сыра;
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОППП**

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОППП 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 ОППП «Технология производства сыра» приводится в учебном плане.

Календарный учебный график представлен отдельным документом.

##### **4.2 Учебный план**

Учебный план по направлению «Технология производства сыра» является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

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

Учебный план ОППП «Технология производства сыра» представлен отдельным документом.

##### **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин**

В состав ОППП входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) учебного плана. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) представлены отдельными документами.

### **5 Фактическое ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение данной ОППП формируется на основе требований к условиям реализации дополнительных образовательных программ,

Кадровое обеспечение

Реализация ОППП «Технология производства сыра» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

ны, 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 ОППП «Технология производства сыра» представлены отдельным документом.

### **5.1 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 сыра» представлено отдельным документом.

### **5.2 Материально-техническое обеспечение**

Ресурсное обеспечение данной ОППП формируется на основе требований к условиям реализации ОППП.

Для успешной реализации ОППП 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 обес­нованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Студентам 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 сыра» пред­ставлено отдельным документом.

## **6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освое­ния обучающимися ОППП**

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 и Приказом Ми­нобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» 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**

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы со­ответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ;
- тесты и компьютерные тестирующие программы.

Фонды оценочных средств представлены отдельными документами.

### **6.2 Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация проходит в форме контрольной работы.

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

**РАЗРАБОТЧИКИ ОПШП:**

Доцент, к.с-х.н., - – Бурмагина Татьяна Юрьевна  
(должность, ученая степень, ученое звание - ФИО)