

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

ОДОБРЕНО  
Ученым советом академии  
Протокол № 5  
« 18 » января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор  
« 18 » января 2023 г.



## Образовательная программа профессионального обучения «Лаборант-микробиолог»

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативные документы для разработки ОП по ПО

1.2 Общая характеристика вузовской ОП по ПО

1.2.1 Цель (миссия) ОП по ПО

1.2.2 Срок получения образования

1.2.3 Объем ОП по ПО

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП по ПО

### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ И (ИЛИ) УРОВНЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ

2.1 Вид профессиональной деятельности, уровень квалификации, трудовая функции

2.2 Область профессиональной деятельности выпускника

2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.4 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

2.5 Характеристика новой квалификации

2.6 Виды профессиональной деятельности, профессиональная функция

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОП по ПО

### 4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП по ПО

4.1 Календарный учебный график

4.2 Учебный и учебно-тематический план

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

### 5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3 Материально-техническое обеспечение

### 6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП по ПО

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

6.2 Итоговая аттестация

## **1 Общие положения**

Образовательная программа по профессиональному обучению (ОП по ПО) реализуемая в ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА «Лаборант-микробиолог» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки.

ОП по ПО 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 ОП по ПО «Лаборант-микробиолог»**

Нормативную правовую базу разработки ОП по ПО составляют:

- федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА;
- Приказ Минтруда России от 02.09.2020 N 556н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства";
- Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства", регистрационный номер 1355;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 11 августа 2020 г. N 936 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения" (с изменениями и дополнениями) и др.

### **1.2 Общая характеристика вузовской ОП по ПО «Лаборант-микробиолог»**

**1.2.1 Цель (миссия) ОП по ПО:** формирование у обучающихся компетенций по профессии «Лаборант-микробиолог», соответствующей четвертому уровню квалификации.

Цели образовательной программы сформулированы с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки, критериев аккредитации и запросов работодателей.

Миссией ОП по ПО 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 ОП по ПО является формирование гармонично развитой личности выпускника, обладающего высокой профессиональной квалификацией, развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование профессиональных компетенций.

Задачами ОП по ПО 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 – 2 месяца, в очной форме обучения с применением дистанционных технологий и частичным отрывом от работы.

### 1.2.3 Объем ОП по ПО

Объем освоения слушателем данной ОП по ПО за весь период обучения составляет 256 часов (7 зачётных единиц) и включает аудиторную и самостоятельную работу, а так же время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОП по ПП.

### 1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП по ПО

Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).

## 2 Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

### 2.1 Вид профессиональной деятельности, уровень квалификации, трудовая функция

Вид профессиональной деятельности	Трудовая функция	Уровень квалификации
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	4

### 2.2 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника включает лабораторные исследования в области микробиологии.

### 2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: лабораторная посуда, инструменты, питательные среды, оборудование и реактивы, применяемые для микробиологических исследований;

- пробы сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- лабораторные журналы микробиологических исследований.

### 2.4 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по программе «Лаборант-микробиолог» готовится к следующим видам профессиональной деятельности: обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

### 2.5 Характеристика новой квалификации

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

1. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции;
2. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции

### 2.5 Виды деятельности, профессиональная функция

Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	<i>Знать:</i> - Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; - Технологический процесс приготовления питательных сред; - Основные лабораторные операции и показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</li> <li>- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории</li> </ul> <p><i>Уметь:</i> - Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбирать и применять лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</li> <li>- Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа при лабораторных исследованиях сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</li> </ul> <p><i>Формируемые навыки:</i> - Проводить отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</li> </ul>
<p>Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции</p>	<p><i>Знать:</i>- Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-техническую документацию по проведению лабораторных исследований различных видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>- Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных</li> </ul>

	<p>этапах производства пищевых продуктов.</p> <p><i>Уметь:-</i> Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <p>- Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.</p> <p><i>Формируемые навыки:</i> Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <p>- Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <p>- Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;</p> <p>- Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
--	--

### **3 Компетенции выпускника,**

#### **формируемые в результате освоения ОП по ПО**

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

В результате освоения программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

#### **профессиональными компетенциями (ПК):**

**ПК-1:** Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции. Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;

**ПК-2:** Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции. Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП по ПО**

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» / приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» 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 профессионального обучения «Лаборант-микробиолог» приводится в учебном и учебно-тематическом плане.

Календарный учебный график представлен отдельным документом.

#### **4.2 Учебный и учебно-тематический план**

Учебный план по программы профессионального обучения «Лаборант-микробиолог» является основным документом, регламентирующим учебный процесс. ОП по ПО состоит из трех дисциплин:

Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин (модулей, учебных практик), обеспечивающих формирование компетенций. В нем указана общая трудоемкость дисциплин, 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 ОП по ПО «Лаборант-микробиолог» представлены отдельными документами.

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

В состав ОП по ПО 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 ОП по ПО формируется на основе требований к условиям реализации дополнительных образовательных программ, определяемых федеральными государственными образовательными стандартами по программе профессионального обучения.

##### **5.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ОП по ПО «Лаборант-микробиолог» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью. Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляет 100 %.

Данные преподавателей (кадровое обеспечение), ведущих занятия по ОП по ПО «Лаборант-микробиолог» представлены отдельным документом (Приложение 6).

##### **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

ОП по ПО обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям) дополнительной 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, 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».

Обучающиеся 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 и методическое обеспечение ОП по ПО «Лаборант-микробиолог» представлено отдельными документами.

### **5.3 Материально-техническое обеспечение**

Ресурсное обеспечение данной ОП по ПО формируется на основе требований к условиям реализации ОП, определяемых по программе профессионального стандарта "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.11.2020 N 61030);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 11 августа 2020 г. N 936 "Об утверждении (с изменениями и дополнениями) «Лаборант-микробиолог».

Для успешной реализации ОП по ПО «Лаборант-микробиолог» в соответствии с учебным планом академия располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения" и 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 общими учебными площадями, соответствует нормативному критерию Рособнадзора;

вычислительное, телекоммуникационное оборудование и программные средства, необходимые для реализации ОП/ ОП по ПО 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 обучающимся созданы учетные записи на образовательном портале ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА. Каждый слушатель 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 ОП по ПО «Лаборант\_микробиолог» представлено отдельным документом.

## **6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОППП/ ОП по ПО**

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» 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 профессионального обучения «Лаборант-микробиолог» 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 прилагается.

### **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.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОП по ПО:**  
от академии:

к.вет.н., доцент кафедры  
эпизоотологии и микробиологии



Е.Н. Закрепина

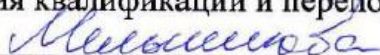
**ОППО СОГЛАСОВАНА:**

Проректор по учебной работе  
д. э. н., профессор



Н.А. Медведева

Декан факультета повышения квалификации и переподготовки  
к.с.-х. н., доцент



Н.В. Мельникова