

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 № 2

«19» февраля 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор



**Основная программа профессионального обучения**

«Маслодел-мастер»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОППО МАСЛОДЕЛ-МАСТЕР	3
1.2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВУЗОВСКОЙ ОППО МАСЛОДЕЛ-МАСТЕР	3
1.2.1 ЦЕЛЬ (МИССИЯ) ОППО	3
1.2.2 СРОК ОБУЧЕНИЯ	3
1.2.3 ОБЪЕМ ОППО	3
1.3 ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ, НЕОБХОДИМОМУ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ОППО	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	4
2.1 ТРУДОВЫЕ ФУНКЦИИ И УРОВЕНЬ КВАЛИФИКАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	4
2.2 ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	4
2.3 ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	4
2.4 ТРУДОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ	4
2.5 ХАРАКТЕРИСТИКА КВАЛИФИКАЦИИ	4
2.6 ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОППО	8
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО	9
4.1 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	9
4.2 УЧЕБНЫЙ И УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАНЫ	9
4.3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН	10
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
5.1 КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
5.2 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
5.3 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОППО	12
6.1 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
6.2 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	12

## **1 Общие положения**

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) (ОППО), реализуемая в ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА «маслодел-мастер» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта СПО по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 , выпуск № 49 ЕТКС.

ОППО 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 слушателей.

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОППО «Маслодел-мастер»**

Нормативную правовую базу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 11 мая 2010 г. № 482 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции":
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) , 2019. Выпуск № 49 ЕТКС, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №33, раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производство»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 788;
- Устав Вологодской ГМХА.

### **1.2 Общая характеристика вузовской ОППО «Маслодел-мастер»**

#### **1.2.1 Цель (миссия) ОППО**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций по профессии «Маслодел-мастер» в рамках 5 уровня квалификации вида профессиональной деятельности «Маслодельное, сыродельное и молочное производств», предусмотренного профессиональным стандартом 260201.01 «Мастер производства молочной продукции».

#### **1.2.2 Срок обучения**

Срок обучения –2 месяца, в очно-заочной форме обучения с использованием дистанционных технологий обучения.

#### **1.2.3 Объем ОППО**

Объем освоения слушателем данной ОППО за весь период обучения составляет 252 часа (7зачётных единиц) и включает аудиторную и самостоятельную работу и

время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОППО.

### **1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОППО**

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

## **2 Характеристика профессиональной деятельности**

### **2.1 Трудовые функции и уровень квалификации обучающегося**

(В соответствии с Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение")

Код	Наименование профессии	Квалификация
Маслодельное, сыродельное и молочное производство		
13467	Маслодел-мастер	5-6

### **2.2 Область профессиональной деятельности обучающегося**

Область профессиональной деятельности обучающегося включает выполнение работ по производству различных видов масла.

### **2.3 Объекты профессиональной деятельности обучающегося**

Объектами профессиональной деятельности обучающегося являются:

- молочное сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые в производстве масла;
- полуфабрикаты и готовая молочная продукция;
- технологическое оборудование для производства масла и спредов;
- технологические, микробиологические и биохимические процессы при производстве масла и спредов;
- средства контроля в процессе производства;
- нормативная, приемно-сдаточная, учетно-отчетная и технологическая документация.

### **2.4 Трудовые действия в рамках профессиональной деятельности обучающегося**

Обучающийся по профессии «Маслодел-мастер» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- механическая и термическая обработка молока и сливок.
- изготовление различных видов сливочного масла.
- обеспечение работы производственной смены.

### **2.5 Характеристика квалификации**

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

*Механическая и термическая обработка молока и сливок*

- выполнять процессы механической обработки молока;
- выполнять процессы термической обработки молока и сливок;
- производить нормализацию смеси;
- регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.

*Изготовление различных видов сливочного масла*

- производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования;

- производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок;
- производить топленое масло;
- фасовать готовую продукцию;
- регулировать работу оборудования для производства различных видов масла.

*Обеспечение работы производственной смены*

- руководить организацией труда рабочих в смене;
- вести учет и отчетность по производству молочной продукции;
- анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

## 2.6 Виды деятельности, профессиональные функции

Виды деятельности	Профессиональные функции
Механическая и термическая обработка молока и сливок	<p><b><i>Иметь практический опыт:</i></b>  фильтрования, сепарирования, нормализации молока; пастеризации, молока; обслуживания технологического оборудования;</p> <p><b><i>уметь:</i></b>  вести процессы фильтрования и сепарирования молока; производить расчеты компонентов по сепарированию молока;  регулировать работу сепаратора;  определять массовую долю жира в сливках и обезжиренном молоке;  регулировать непрерывное поступление сырья в соответствии с производительностью оборудования;  выбирать температурные режимы обработки в зависимости от качества сырья и вырабатываемой продукции;  вести процесс пастеризации сливок на пастеризаторах различных типов;  регулировать давление и температуру по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами пастеризации и охлаждения;  регулировать работу оборудования и устранять мелкие неисправности;</p> <p><b><i>знать:</i></b>  цели и виды механической обработки молока; технологические режимы механической обработки молока;  устройство, назначение и принцип действия оборудования для механической обработки молока;  устройство и принцип действия сепараторов;  цели и виды термической обработки молока и сливок;  технологические режимы различных способов термической обработки молока и сливок;  хладагенты, применяемые в молочной промышленности;  устройство, назначение и принцип действия</p>

	<p>оборудования для термической обработки молока и сливок; устройство, назначение и принцип действия контрольно-измерительных приборов; правила техники безопасности</p>
<p>Изготовление различных видов сливочного масла</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> производства сливочного масла методом сбивания на различных видах оборудования; производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок на различных видах оборудования; производства топленого масла; работы на оборудовании для фасования масла; обслуживания технологического оборудования;</p> <p><b>уметь:</b> определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом; вести технологические процессы по выработке сливочного масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия; выбирать температурные режимы при пастеризации и созревании сливок в зависимости от качества сырья, ассортимента вырабатываемой продукции и времени года; готовить маслоизготовители к работе и заполнять их сливками; определять окончание сбивания сливок и производить слив пахты; проводить нормализацию, посолку и промывку масляного зерна; проводить обработку масляного зерна в маслоизготовителях; выгружать готовое масло из маслоизготовителей; регулировать работу сепараторов (для высокожирных сливок) и маслообразователей; проводить нормализацию высокожирных сливок; вести технологические процессы по выработке топленого масла различными способами; регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами; вести процессы фасования и упаковывания готовой продукции масла на различных видах расфасовочно-упаковочного оборудования; наносить маркировку; обслуживать расфасовочно-упаковочное оборудование; обслуживать оборудование по производству различных видов сливочного масла; устранять мелкие неисправности оборудования;</p> <p><b>знать:</b> устройство и принцип действия технологического</p>

	<p>оборудования для производства различных видов сливочного масла;</p> <p>технологические процессы по выработке сливочного масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия;</p> <p>технологические процессы по выработке сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок;</p> <p>цели и режимы тепловой обработки сырья при производстве масла;</p> <p>факторы, влияющие на выбор температурных режимов;</p> <p>правила выбора температурных режимов в зависимости от времени года и качества сырья;</p> <p>нормы процентного содержания влаги и соли в различных видах сливочного масла;</p> <p>основы биохимических процессов, происходящих при сбивании;</p> <p>основные биохимические процессы, происходящие при преобразовании высокожирных сливок;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочному материалу и оформлению упаковки продукции;</p> <p>устройство фасовочно-упаковочного оборудования;</p> <p>назначение, устройство и принцип действия оборудования и контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации;</p> <p>меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования;</p> <p>правила техники безопасности</p>
<p>Обеспечение работы производственной смены</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>оформления документации по учету и отчетности при производстве молочной продукции;</p> <p>определения качественных и количественных показателей сырья и готовой продукции;</p> <p>анализа пороков продукции и разработки мероприятий по их предупреждению и устранению;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартами органолептически и с помощью приборов;</p> <p>организовывать технологический процесс производства различных видов молочной продукции;</p> <p>обеспечивать выполнение производственных заданий по объему и качеству производства продукции в установленные сроки;</p> <p>обеспечивать снижение издержек и контролировать экономное расходование сырья и энергии;</p> <p>проводить производственный инструктаж рабочим смены;</p> <p>контролировать соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка,</p>

	<p>производственной санитарии и личной гигиены; вести технологический журнал и первичный производственный учет сырья, основных и вспомогательных материалов; оформлять приемо-сдаточную документацию; пользоваться нормативной документацией; определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>методы исследования сырья по органолептическим и физико-химическим показателям; требования действующих стандартов к качеству сырья для выработки молочных продуктов и готовой продукции; технологическое оборудование приемного цеха и производственных цехов; принципы организации труда в смене; требования правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, производственной санитарии и личной гигиены; правила учета и отчетности; нормативные документы по производству молочной продукции; требования, предъявляемые к готовой молочной продукции; причины возникновения пороков продукции, методы предотвращения их возникновения и меры по их устранению</p>
--	--

### 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения ОППО

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

В результате освоения данной ОППО обучающийся должен обладать следующими общекультурными компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.



Обучающийся, освоивший ПОПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Механическая и термическая обработка молока

ПК 1.1. Выполнять процессы механической обработки молока.

ПК 1.2. Выполнять процессы термической обработки молока.

ПК 1.3. Производить нормализацию смеси.

ПК 1.4. Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.

Изготовление различных видов сливочного масла.

ПК 3.1. Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования.

ПК 3.2. Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок.

ПК 3.3. Производить топленое масло.

ПК 3.4. Фасовать готовую продукцию.

ПК 3.5. Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла.

Обеспечение работы производственной смены.

ПК 5.1. Руководить организацией труда рабочих в смене.

ПК 5.2. Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.

ПК 5.3. Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

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

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и ФГОС СПО по профессии «Маслодел-мастер» при реализации данной ОППО регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин; календарным учебным графиком, оценочными компонентами, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1 Календарный учебный график**

Последовательность реализации ОППО по профессии «Маслодел-мастер» приводится в учебном плане. Календарный учебный график представлен отдельным документом.

##### **4.2 Учебный и учебно-методический планы**

Учебный план по профессии «Маслодел-мастер» является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

ОППО состоит из 12 дисциплин

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.

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

Учебный и учебно-тематический планы ОППО «Маслодел-мастер»

представлены отдельными документами.

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

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

### **5 Фактическое ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение данной ОППО формируется на основе требований к условиям реализации основных программ профессионального обучения, определяемых профессиональным стандартом и ФГОС СПО по профессии «Мастер производства молочной продукции».

#### **5.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ОППО по профессии «Маслодел-мастер» 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, составляет 100 %.

Данные преподавателей, ведущих занятия по ОППО «Маслодел-мастер» представлены отдельным документом.

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

ОППО обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание каждой из таких учебных дисциплин 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 программы, 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».

Слушатели 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 ОППО «Маслодел-мастер» представлено отдельным документом.

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

Ресурсное обеспечение данной ОППО формируется на основе требований к условиям реализации ОППО, определяемых ФГОС СПО по профессии «Мастер производства молочной продукции».

Для успешной реализации ОППО «Маслодел-мастер» с учебным планом академия располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям ФГОС СПО 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, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями, соответствует нормативному критерию Рособнадзора;

-вычислительное, телекоммуникационное оборудование и программные средства, необходимые для реализации ОППО 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 слушателями;

-другие материально-технические ресурсы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

Для осуществления образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий слушателям созданы учетные записи на образовательном портале Вологодской ГМХА. Каждый обучающийся 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:
4. Mozilla Firefox.
5. Opera.
6. Internet Explorer.

Интернет-ресурсы:

1. СПС Консультант Плюс (Consultant Plus)
2. Официальный сайт Евразийской экономической комиссии  
<http://www.eurasiancommission.org/>

3. Сайт Росстандарта (сайт [gost.ru](http://gost.ru) ).

4. Сайт Роспотребнадзор (сайт [gospotrebnadsor.ru](http://rosпотребнадзор.ru) )

Материально-техническое обеспечение по ОППО «Маслодел-мастер» представлено отдельным документом.

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

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Профессиональным стандартом по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 11 мая 2010 г. № 482 , ФГОС СПО по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 788 оценка качества освоения обучающимися основных программ профессионального обучения 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:

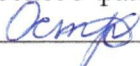
- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы.

Фонды оценочных средств представлены отдельными документами.


### **6.2 Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена. Целью итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению нового вида профессиональной деятельности.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОППО:**

Декан технологического факультета  
, к.т.н., доцент 

Н.Г Острцова

Заведующий кафедрой технологии молока  
и молочных продуктов к. т. н., доцент 

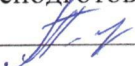
Г.Н Забегалова.

**ОППО СОГЛАСОВАНА:**

Начальник учебно-методического отдела,  
к.с.-х. н., доцент \_\_\_\_\_



М.Л. Прозорова

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

Н.В. Токарева