

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
« 5 » ноября 2025 год



Образовательная программа
профессиональной переподготовки
«Технология производства сыра»

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|---|----------|
| 1 | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 1.1 | Нормативные документы для разработки ОПП | 3 |
| 1.2 | Общая характеристика ОПП | 3 |
| 1.2.1 | Цель (миссия) ОПП..... | 3 |
| 1.2.2 | Срок получения образования | 3 |
| 1.2.3 | Объем ОПП..... | 3 |
| 1.3 | Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПП..... | 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 | | 4 |
| 4 | ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ | |
| ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО | | 5 |
| 4.1 | Календарный учебный график | 5 |
| 4.2 | Учебный план | 5 |
| 4.3 | Рабочие программы учебных дисциплин | 5 |
| 5 | ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ | 5 |
| 5.1 | Кадровое обеспечение | 5 |
| 5.2 | Учебно-методическое и информационное обеспечение | 6 |
| 5.3 | Материально-техническое обеспечение | 6 |
| 6 | НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ | |
| КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО | | 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 24.03.2025 г. № 266 «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 зачётных 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 – ФИО)