Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 28.08.2019 г.

Утверждаю
Исполняющий обязанности
директора государственного
автономного
профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»
приказ от 28.08.2019 г № 281
_____А.В. Чупина

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования

программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
укрупненная группа специальностей
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Форма обучения: очная
Квалификация – техник-технолог

Новосибирск, 2019

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрирован Минюстом России 18 июня 2014 года № 32771)
Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 28.08.2019 г

Заместитель директора по учебно-производственной работе

/_____/ А.В. Чупина

СОГЛАСОВАНО:

Директор
Проект молочного производства
при супермаркете домашней еды «Бахетле»

_____З.Е. Пимонова

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ


Раздел 1. Общие положения 6

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 7

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 7

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8

Раздел 5. Структура образовательной программы 10

5.1. рабочий учебный план 10

5.2. календарный учебный график 10

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 11

6.1. Требования к материально-техническим условиям 11

6.2. Требования к кадровым условиям 12


**ПРИЛОЖЕНИЯ:**

**I. Программы профессиональных модулей.**


Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство различных видов сортов сливочного масла и продуктов из пахты

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Изготовитель мороженого

Приложение 1.7. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.8. Рабочая программа производственной практики

## II. Программы учебных дисциплин.

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык
Приложение 2.1.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 Литература
Приложение 2.1.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык
Приложение 2.1.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 Математика
Приложение 2.1. 5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 История
Приложение 2.1.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура
Приложение 2.1. 7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Приложение 2.1.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Информатика
Приложение 2.1.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Физика
Приложение 2.1.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 Химия
Приложение 2.1.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 Обществознание (включая экономику и право)
Приложение 2.1.12 Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 Биология
Приложение 2.1.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Астрономия
Приложение 2.1.14. Рабочая программа учебной дисциплины УД.14 Введение в специальность
Приложение 2.2.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии
Приложение 2.2.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История
Приложение 2.2.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
Приложение 2.2.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
Приложение 2.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика
Приложение 2.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования
Приложение 2.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия
Приложение 2.4.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Приложение 2.4.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Техническая механика
Приложение 2.4.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника
Приложение 2.4.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Приложение 2.4.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
Приложение 2.4.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Автоматизация технологических процессов
Приложение 2.4.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 2.4.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Метрология и стандартизация
Приложение 2.4.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 2.4.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 2.4.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Охрана труда
Приложение 2.4.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Безопасность жизнедеятельности

## III. Программа государственной итоговой аттестации

## Раздел 1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) базовой подготовки по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрирован Минюстом России 18 июня 2014 года № 32771), регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу производственной (преддипломной) практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года. Зарегистрирован Минюстом России 18 июня 2014 года № 32771);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464, с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г.№1580);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. №291);
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой

профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г № 06-259);
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО;
- Методические рекомендации ФИРО по разработке основной профессиональной образовательной программы СПО (М.: ФИРО, 2014г.);
- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;
- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

ОПОП СПО ППССЗ реализуется по очной форме обучения на базе основного общего образования.

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по **очной форме** обучения и присеваемая квалификация:

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|---|---|---|
| Основное общее образование | Техник-технолог | 3 года 10 месяцев |
| Среднее общее образование | Техник-технолог | 2 года 10 месяцев |

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

**Область профессиональной деятельности выпускников**: организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

**Квалификация – техник-технолог**

**Объектами профессиональной деятельности выпускников**

**являются:**

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;

готовая молочная продукция; рецептуры молочной продукции;

технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;

технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов; процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;

первичные трудовые коллективы.

**Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:**

1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.
2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
5. Организация работы структурного подразделения.

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла. ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента. ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.2. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.3. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.4. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Выполнение работ по профессии 12369 Изготовитель мороженого

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

### 5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1. Требования к материально-техническим условиям

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских**

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии молока и молочных продуктов;
технологического оборудования молочного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:
химии;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Кроме того, для реализации ППКРС СПО в колледже имеется:
-спортивный зал;
-спортивный стадион;
-тир;
-библиотека, читальный зал
-актовый зал
-компьютерный класс с подключением к Интернету.

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### 6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).