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
«20» февраля 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор _____
«21» февраля 2019 г

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация: техник-технолог

Вологда – Молочное
2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 3
1.1. Нормативные документы для разработки ппссз по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов 3
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 3
1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ 3
1.2.2. Срок освоения ППССЗ 4
1.2.3. Трудоемкость ППССЗ 4
1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ 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 5
3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ППССЗ 5
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ 37
4.1. Календарный учебный график 37
4.2. Учебный план 37
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) 39
4.4. Программы практик 39
5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 40
5.1. Кадровое обеспечение 40
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение 40
5.3. Материально-техническое обеспечение 41
6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ 42
7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ 45
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 46
7.2. Государственная итоговая аттестация 47
8 ОРГАНИЗАЦИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 47

1 Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В.Верещагина» (далее ВГМХА) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по данной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.1. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 22 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 378 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;
- Устав ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ

Цели образовательной программы сформулированы с учетом требований ФГОС СПО по специальности Технология молока и молочных продуктов, критериев аккредитации и запросов работодателей.

Миссией ППССЗ 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 ППССЗ является формирование гармонично развитой личности выпускника, обладающего высокой профессиональной квалификацией, развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Задачами ППССЗ является:

- формирование личностных качеств: личной ответственности, самоуправления, мотивации освоения знаний;
- формирование общих компетенций и нормативно-этических установок;
- формирование социально-коммуникативных навыков;
- формирование профессиональных компетенций;
- формирование практической ориентации на результат.

В области обучения целью ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов является подготовка в области гуманитарных, социальных, математических и профессиональных знаний, предоставление образовательных услуг среднего профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать общими и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

1.2.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативный срок получения СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения с присвоением квалификации техник-технолог составляет 2 года 10 месяцев.

1.2.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ.

1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов включает организацию и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим основным видам профессиональной деятельности:
- приемка и первичная обработка молочного сырья;

- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;

- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ППССЗ и видами профессиональной деятельности.

Основными задачами профессиональной деятельности техника-технолога являются:

- расчет норм затрат сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов;

- ведение технической документации;

- контроль за соблюдением условий научно-технической документации;

- выполнение работ по изменению к технологическим инструкциям и стандартам в связи с изменениями и дополнениями техпроцессов и режимов производства;

- контроль технологической дисциплины в цехах и участках, а также эксплуатации технического оборудования;

- организация работы производственного цеха;

- расчет и учет молочной продукции;

- соблюдение правил и нормы охраны труда, санитарии и пожарной безопасности;

-обучение персонала, проведение инструктажа по технике безопасности и санитарным нормам.

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ

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

В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общие компетенции (ОК):

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.

профессиональные компетенции (ПК):

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание (наименование) компетенции	В результате подготовки выпускной квалификационной работы обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК 1.1	Принимать молочное сырье на переработку	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Навыками: - приема-сдачи сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения; - работы на оборудовании по приему и подготовке сырья; - работы в профессиональных компьютерных программах; - выявления и устранения дефектов сырья животного происхождения
2.	ПК 1.2	Контролировать качество сырья	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с ис-	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных ин-	Навыками: - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; - организации проведения входного контроля качества сырья животного происхождения; - анализа причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения; - анализа поставщиков сырья животного происхождения; - проверки приемки сырья, материалов, тары по качеству и количеству Методиками качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микро-

			пользованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	формационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	биологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических методов на соответствие требованиям производства молочной продукции
3.	ПК 1.3	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методы планирования,	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Навыками: - обеспечения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества; - организации и проведения первичной переработки и обработки сырья животного происхождения; - проведения технологических расчетов

			контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья	
4.	ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбо-	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	Навыками: - обеспечения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества; - работы с нормативной и технической документацией; - мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			ра, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
5.	ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологи-

			из молочного сырья Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ческих операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции
6.	ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейс-	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - анализа расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции Методами и средствами

			ные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производ-	молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			ство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья) на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
7.	ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные ме-	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - анализа расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции

			ханизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических	продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических лини-	Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ях Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья) на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
8.	ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический ана-	Навыками: - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологи-

			автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	лиз, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ческих операций Методиками качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических методов на соответствие требованиям производства молочной продукции
9.	ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологиче-	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов	Навыками: - очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования; - замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования; - проверки состояния и исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на соответствие нормативной и эксплуатационной документации; - выполнения отдельных операций при наладке узлов аппаратов; - подготовки технологического оборудования и рабочего места к запуску технологического процесса; - мониторинга исправности технического со-

			ских линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	стояния технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов в процессе эксплуатации; - ведения установленной документации по обслуживанию технологического оборудования Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
10.	ПК 3.1	Контролировать соблюдение тре-	Виды и качественные показатели сырья, по-	Контролировать качество сырья, полуфабрика-	Навыками: - обеспечения сменного

		бований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	луфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного про-	тов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества; - работы с нормативной и технической документацией; - мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			исхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
11.	ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - анализа расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологи-	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья) на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Использовать в процессе производства продукции (продуктов пи-	

			ческих операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	тания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
12.	ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сы-	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологиче-	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - анализа расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных тех-

			рья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству	ских линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья) на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Использовать в процессе производства про-	нологических линиях

			выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	дукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
13.	ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Организовать работу по проведению лаборатор-	Навыками: - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Методиками качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических

			программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	методов на соответствие требованиям производства молочной продукции Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
14.	ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологиче-	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и пере-	Навыками: - очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования; - замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования; - проверки состояния и исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на соответствие нормативной и эксплуатационной документации; - выполнения отдельных операций при наладке узлов аппаратов; - подготовки технологического оборудования и рабочего места к запуску технологического процесса; - мониторинга исправности технического состояния технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов в процессе эксплуатации; - ведения установленной документации по обслуживанию технологического оборудования Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и нако-

			ского оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	дачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	пления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
15.	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Состав, функции и возможности использования информационных и	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества	Навыками: - обеспечения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества; - работы с нормативной и технической документацией; - мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологи-

			телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ческих операций Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

				Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
16.	ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции
17.	ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;

			Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые ви-	измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мо-	- мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - анализа расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			ды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	лочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья) на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
18.	ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических лини-	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигна-	Навыками: - ведения технологических процессов; - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с доку-

			ях Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды до-	лизации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства про-	ментацией; - мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - анализа расхода сырья и вспомогательных материалов при изготовлении молочной продукции Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			кументов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	дуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (продуктов питания из молочного сырья) на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
19.	ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья Методы технохимического и лабораторного контроля качества сы-	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологиче-	Навыками: - выполнения последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией;

			рья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ским, биохимическим и органолептическим показателям Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	- мониторинга и регулирования параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции; - обеспечения нормативов выхода готовой молочной продукции; - мониторинга и регулирования параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций Методиками качественных и количественных анализов по органолептическому, физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья с применением органолептических, химических, физико-химических методов и микробиологических методов на соответствие требованиям производства молочной продукции
20.	ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с экс-	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных прибо-	Навыками: - очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования; - замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования; - проверки состояния и исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, кон-

			плуатационной документацией Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продуктов питания из молочного сырья для производства на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем	ров и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного	трольно-измерительных приборов и автоматики на соответствие нормативной и эксплуатационной документации; - выполнения отдельных операций при наладке узлов аппаратов; - подготовки технологического оборудования и рабочего места к запуску технологического процесса; - мониторинга исправности технического состояния технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов в процессе эксплуатации; - ведения установленной документации по обслуживанию технологического оборудования Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
21.	ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Навыками: - расчета плановых показателей; - расчета экологического риска и оценки ущерба окружающей среде; - бизнес-планирования производственной финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения; Методами расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
22.	ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства про-	Навыками: - мониторинга и анализа рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения; - расчета сменных показателей; - бизнес-планирования производственной финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного

			Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	дуктов питания животного происхождения на автоматизированных	происхождения; Методами планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
23.	ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Навыками: - расчета плановых показателей; - контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; Методами планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Организовать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	
24.	ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Требования охраны	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизи-	Навыками: - контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; Методами планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	рованных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	
25.	ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Навыками: - ведения установленной документации; - составления учетно-отчетной документации и ведения регистрационных форм; - контроля наличия и состава технологической документации; Методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

			происхождения на автоматизированных технологических линиях		

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

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

Последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в рабочем и учебном плане.

Календарный учебный график представлен в учебном плане.

4.2. Учебный план

Учебный план по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

ППССЗ по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;

ЕН - математический и общий естественнонаучный учебный цикл;

П - профессиональный учебный цикл;

ПМ – профессиональные модули;

УП - учебная практика;

ПП - производственная практика (по профилю специальности);

ПДП - производственная практика (преддипломная);

ПА - промежуточная аттестация;

ГИА – подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

Учебные циклы имеют базовую (обязательную) часть и вариативную, устанавливаемую вузом. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. В нем указана общая трудоемкость дисциплин, практик в часах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междис-

циплинарных 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 преддипломной практики; формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальностям подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) сформирована с учетом запросов регионального рынка труда и возможностей продолжения образования.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

По математическому и общему естественнонаучному учебному циклу обязательная часть предусматривает изучение следующих дисциплин: «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Предусматриваются следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Учебный план представлен отдельным документом.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В состав ППССЗ входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с:

- разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.
- требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) представлены отдельным документом.

4.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся**.**

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

В соответствии с учебным планом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов продолжительность всех видов практик составляет:

- учебная;
- производственная (по профилю специальности);
- производственная (преддипломная).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Базовыми предприятиями для прохождения практик являются ПК «Вологодский молочный комбинат», ОАО «Череповецкий молочный комбинат», ОАО «Сухонский молочный комбинат», ОАО УОМЗ ВГМХА им. Н.В.Верещагина, ООО «Вологодское мороженое» и ООО «Промконсервы» г. Рудня Смоленской обл. и др.

Содержание каждой практики определяется соответствующей программой.

Руководство практикой осуществляется деканатом колледжа. Преподаватели факультета, назначенные в качестве руководителей практики от академии, контролируют прохождение программы практики студентами, оказывают им помощь в организации правильного ее выполнения на предприятии, дают консультации по выполнению индивидуальных заданий, проверяют отчеты по практике студентов и дают заключение о работе каждого из них. Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и с учетом отзывов руководителей практики;

Программы практик представлены отдельным документом.

5 Фактическое ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение данной ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К реализации ППССЗ привлекаются ведущие ученые и специалисты Вологодской ГМХА, что позволяет существенно повысить эффективность и качество организации учебного процесса.

В структуре Вологодской ГМХА имеются следующие кафедры профессионального профиля: кафедра технологии молока и молочных продуктов, кафедра технологического оборудования, кафедра эпизоотологии и микробиологии, кафедра химии и физики и другие.

В составе учебно-вспомогательного персонала вуза, участвующем в реализации ППССЗ по специальности сотрудники межфакультетских кафедр, специализированных лабораторий и кабинетов.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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.

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 ав-

томатизированной 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 представлено отдельным документом.

5.3. Материально-техническое обеспечение

ВУЗ при реализации ППССЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории, специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплинам и т.д., такие как:

- 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;
- спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
-залы:
библиотека,
читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение ППССЗ включает в себя:

а) библиотеку с техническими возможностями перевода основных библиотечных фондов в электронную форму и необходимыми условиями их хранения и пользования;

б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами;

Для реализации ППССЗ имеются:

- компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно;

- компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала.

Автоматизированная библиотечно-информационная система (ИРБИС) «Библиотека» внедрена в библиотеке Вологодской ГМХА, на сайте библиотеки организован доступ к электронным каталогам.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Офисные программы:

1. Microsoft Office 2003.
2. Open Office.
4. Adobe Reader.
5. Microsoft Office 2007.

Интернет:

1. Mozilla Firefox.
2. Opera.
3. Internet Explorer.

В целом ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Материально-техническое обеспечение представлено отдельным документом.

6 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общих (социально-личностных) компетенций выпускников

Одним из важных направлений деятельности высшей школы является выполнение социального заказа на подготовку компетентных специалистов, обладающих социально-профессиональной адаптивностью и мобильностью; высокой мотивацией к работе, самообразованию, самосовершенствованию в профессиональной деятельности; коммуникабельностью; умением работать в команде и т.д. Современному выпускнику вуза необходимы кроме профессиональных компетенций социально-личностные компетенции, входящие в группу общекультурных компетенций.

В обобщенном виде их можно сформулировать следующим образом:

- способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;
- способность к самостоятельному освоению новых методов исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности;
- способность самостоятельно приобретать (в том числе с помощью информационных технологий) и использовать в практической деятельности новые знания и умения, включая новые области знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;
- способность свободно пользоваться иностранными языками как средством профессионального общения;
- владеть навыками публичной и научной речи.

Воспитательная работа в академии регламентируется Уставом Вологодской ГМХА и Правилами внутреннего распорядка академии и осуществляется в соответствии с «Концепцией воспитательной работы» на основе разработанного Положения о воспитательной работе и другими локальными актами.

В академии создано Управление по воспитательной и социальной работе Вологодской ГМХА. В него входят музей, отдел по внеучебной работе, редакция газеты «Академгородок», спортивный клуб, студенческий городок, общественное питание.

Одним из структурных подразделений занимающихся организацией и ведением воспитательной работы в Академии является отдел по внеучебной работе.

В состав отдела по внеучебной работе входят Культурно-досуговый центр Вологодской ГМХА и Социально-психологическая служба.

Отдел по внеучебной работе осуществляет свою деятельность по 10 основным направлениям:

1. Организационное или методическое сопровождение внеучебной и воспитательной работы;
2. Популяризация здорового образа жизни, оздоровительная работа;
3. Трудовое воспитание и добровольческая деятельность;
4. Работа с органами студенческого самоуправления (далее ССУ) и общественными объединениями академии;
5. Гражданско-патриотическое воспитание;
6. Информационное обеспечение внеучебной и воспитательной деятельности;
7. Культурно-досуговое и эстетическое;
8. Поддержка молодой семьи;
9. Экологическое воспитание;
10. Учебно-воспитательное.

Использование стимулирующего воздействия социокультурной среды вуза на развитие социально-личностных компетенций студентов основано на принципе: образование выполняет свои функции через социокультурную среду учебного заведения.

Организацией работы со студентами на факультетах руководят заместители деканов по социально-воспитательной работе.

Важным участком воспитательной работы в академии является функционирование института кураторов, обеспечивающего решение ряда индивидуальных образовательных проблем и способствующего скорейшей адаптации студентов младших курсах в академии.

Ведущей организацией в системе студенческого самоуправления является профсоюзная организация студентов и аспирантов, которая принимает активное участие в управлении академией: разработке нормативных документов, определяющих организацию учебно-воспитательного процесса; социальной поддержке досуга, быта в студенческом городке; питания, спорта, просветительско-культурных мероприятий.

Социокультурная среда академии включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов.

В настоящее время в академии действуют 8 программ регулирующих воспитательную работу Академии:

- Программа воспитательной деятельности на период обучения;
- Программа «Здоровье студенчества»;
- Программа поддержки молодой студенческой семьи «Молодая семья»;
- Программа адаптации первокурсников
- Программа гражданско-патриотического воспитания «Я – гражданин»;
- Программа экологического воспитания «Наш край»;
- Программа эстетического, духовно-нравственного, культурно-досугового воспитания «Истоки»;

- Программа социально-психологического сопровождения образовательного процесса.

Студенты могут принимать участие в мероприятиях:

- 1 сентября – праздник для первокурсников «День знаний»;
- сентябрь - Посвящение в студенты;
- 1 октября - Международный День пожилых людей (помощь ветеранам, торжественный вечер);
- ноябрь - смотр-конкурс художественной самодеятельности между факультетами «Студенческая осень» под девизом «Алло, мы ищем таланты»;
- ноябрь - Международный день студентов - гала-концерт, на котором подводятся итоги смотра-конкурса;
- 25 января – День российского студенчества – Татьянин День – и День рождения вуза;
- 14 февраля – День Святого Валентина (праздник проводится в общежитиях студгородка);
- Февраль - ярмарка рабочих мест;
- март – конкурс «Молодая семья»;
- март - конкурс студенческого творчества «Студенческая весна»;
- апрель - Форум сельской молодежи Вологодской области;
- май - Мотоагитпробег «Победа»;
- май - праздники, приуроченные ко Дню Победы;
- 9 мая - участие в городском театрализованном шествии, посвященном Дню Великой Победы.

Спортивно-оздоровительная работа в академии проводится в соответствии с Федеральной целевой программой «Молодежь России», подпрограммой «Физическое воспитание и оздоровление детей, подростков и молодежи в Российской Федерации» и другими нормативными документами, а также на основании анализа состояния спортивно-массовой и оздоровительной работы.

Реализация спортивно-оздоровительной работы, пропаганда и внедрение физической культуры и здорового образа жизни осуществляется кафедрой физического воспитания. На ее базе функционируют спортивные секции по различным направлениям, включая и спортивно-технические. В академии проводятся различные турниры и соревнования областного и российского масштаба. Спортсмены академии принимают активное участие в областных и городских фестивалях студенческого спорта. Ежегодно студенческие команды академии участвуют в спортивных мероприятиях российского и международного уровня.

В академии действует программа гражданско-патриотического воспитания «Я - гражданин», которая реализуется в 3 основных направлениях:

- «Моя история». Цель направления: - повысить уровень осведомлённости об истории России и героическом прошлом страны.

- «Я гражданин своей страны». Цель направления: - воспитать чувство гражданской ответственности, повысить гражданскую активность студентов, популяризовать государственную символику и государственные праздники Российской Федерации.

- «Дискуссионный клуб». Цель направления: - содействие воспитанию у студентов правовой культуры и чувства гражданской ответственности, повысить информированность о состоянии и путях развития в России гражданского общества, привить студентам навыки проведения дискуссий с привлечением общественности. Дискуссионным клубом проводятся также ежегодные встречи студенчества с ректором.

В рамках программы совместно со Штабом СО, отрядом волонтеров «Свобода» и Молодежной организацией реализуются цикл мероприятий: проект «Роща памяти», благоустройство территории вокруг Памятника участникам в Великой Отечественной войне в Комсомольском сквере, на воинском кладбище, организован трудовой десант в Октябрьском доме-интернате и в Доме ветеранов, диспуты по истории России и государственной символике,

были проведены интерактивные лекции «История академии», Слёт открытия трудового сезона, посвящённого Дню Победы в Великой Отечественной войне.

При поддержке Комитета по физической культуре, спорту и молодежной политике Вологодской области ежегодно проводится Мотоагитпробег, посвященный Победе нашего народа в ВОВ, а также Межвузовская военно-патриотическая игра «Зарница».

В Академии создан молодёжный Пресс-центр, организующий информационное освещение деятельности общественной жизни академии, отдела по внеучебной работе, общественных объединений. Пресс-центр принимает участие в выпуске вузовской газеты «Академгородок», выпускает студенческую газету «Кухня» и стенгазету «На лету», поддерживает информационные контакты с печатными изданиями, сайтами, телевидением на уровне области, федерального округа, Российской Федерации.

Студенты и сотрудники академии участвуют в съемках телепередач на областном телевидение. Репортажи о мероприятиях академии размещаются в СМИ не только на уровне Вологодской области, но и на уровне Российской Федерации. Информация о мероприятиях, проводимых в академии, регулярно публикуются на информационных порталах. Одна из самых популярных по посещаемости является группа «Мой ВУЗ - Вологодская ГМХА» с дружественными группами «Культурная жизнь Вологодской ГМХА» и «Профком студентов Вологодской ГМХА» на сайте www.vkontakte.ru.

Отдел содействия трудоустройству выпускников является подразделением Вологодской ГМХА.

Цели деятельности отдела:

1. Содействие временной занятости учащейся молодежи и трудоустройству выпускников.

2. Изучение спроса на образовательные услуги в регионе и определение перспективных сегментов рынка образовательных услуг.

Основные задачи:

- сотрудничество с предприятиями и организациями;
- взаимодействие с органами государственной власти Вологодской области, с органами государственной службы занятости населения, с центрами содействия занятости обучающихся и трудоустройству выпускников, с общественными организациями и объединениями;
- взаимодействие со структурными подразделениями академии;
- создание банка данных: выпускников академии, предприятий, вакансий;
- проведение организационных мероприятий (семинаров-тренингов, ярмарок вакансий, дней карьеры, презентаций предприятий и организаций работодателей и т. п.), способствующих успешному трудоустройству студентов и выпускников академии;
- мониторинг рынка труда и анализ трудоустройства выпускников;
- исследование тенденций и перспектив развития рынка образовательных услуг в сфере высшего профессионального образования Вологодской области, проведение маркетинговых исследований.

Одним из важнейших направлений работы академии является улучшение социально-бытовых условий для студентов, аспирантов и сотрудников академии.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов и Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

По каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены образовательной организацией, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в колледже созданы и утверждены фонды оценочных средств для проведения текущего, рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ (проектов, рефератов и т.п.), а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций студентов.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра, в т.ч. устный опрос (групповой или индивидуальный); проверку выполнения письменных домашних заданий; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме) и т.д.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными актами Вологодской ГМХА.

Цель осуществления промежуточной аттестации – подведении итогов работы студента в семестре и/или за учебный год, а так же принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения студентов учебной программы (перевод студента на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.).

Контроль осуществляется с помощью определенных форм: тест; контрольная работа; зачет; дифференцированный зачет, экзамен (по дисциплине, модулю); курсовой проект.

Образцы фондов оценочных средств представлены отдельным документом.

7.2. Государственная итоговая аттестация

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника среднего специального учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего специального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (ВКР) определены на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Студенту может предоставляться право выбора темы выпускной квалификационной работы в установленном порядке вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и консультанты. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Сроки выполнения выпускных квалификационных работ устанавливаются графиком учебного процесса.

ВКР представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением научной или научно-практической задачи. При его выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Программа государственной итоговой аттестации представлена отдельным документом.

8 Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Согласно порядка приема инвалиды, претендующие на льготы при поступлении, должны предоставить при подаче заявления подлинник документа об образовании, справку об инвалидности 1 или 2 группы, справку инвалидность с детства (ребенок инвалид), инвалидность вследствие военной травмы и обязательно заключение медико-социальной экспертизы, что обучение в вузе не противопоказано.

Для инвалидов, которые указали в заявление, что им требуются специальные условия при проведении вступительных испытаний, эти условия создаются.

Срок получения образования может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При обучении используются дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При выборе мест проведения практик учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Обучающиеся из числа с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

РАЗРАБОТЧИКИ ППССЗ СПО:
от академии:

Декан технологического факультета,
к. т. н., доцент _____ В.Б. Шевчук

ППССЗ СПО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по учебной работе
к. э. н., доцент _____ Н.А. Медведева

Начальник учебно-методического отдела
к.с.-х. н., доцент _____ М.Л. Прозорова

Эксперты:

Начальник Департамента сельского хозяйства
и продовольственных ресурсов
Вологодской области _____ С.Е. Пономонов

Председатель Регионального отраслевого
Объединения работодателей
«Агропромышленный союз
Вологодской области» _____ А.А. Клеков