

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Агрохолдинг «Авангард»
В.А. Аксенов
« * » 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ЗАО «Волоколамский молочный завод»
« * » 2016г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Зоря»
М.А. Зорькина
« * » 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«ВАТ «Холмогорка»

Л.И. Малахова

2016г.

(Приказ от 01 сентября 2016 года № 104)

**Основная профессиональная
образовательная программа**

среднего профессионального образования

(Программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовой подготовки

Квалификация – **техник-технолог**

Форма обучения - **очная**

г. Волоколамск,
2016г.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»» (ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»).

Разработчики:

Малахова Л.И. — директор ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Устинова Е.С. — заместитель директора по учебной работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Барешкина Ю.Н. — заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Ковалева Е.С. — заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Шалаева Н.В. — заместитель директора по воспитательной работе ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Лисатова Н.А. — зав. отделением ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Кутейникова Т.А. — председатель цикловой комиссии дисциплин общеобразовательного цикла, ОГСЭ и ЕН ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»;

Акатова Т. Ю. — председатель цикловой комиссии социально-экономических и технологических дисциплин ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии социально-экономических и технологических дисциплин, протокол № 1 от 31 августа 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

СОДЕРЖАНИЕ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
(программы подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки

1. Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП СПО (ППССЗ)
1.2. Нормативный срок освоения программы
1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП СПО (ППССЗ)
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП (ППССЗ)
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
2.4. Матрица компетенций
3. Требования к условиям реализации ОПОП СПО (ППССЗ)
3.1. Организация самостоятельной работы обучающихся
3.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП СПО (ППССЗ)
3.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
3.2.3. Материально-техническое обеспечение
4. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ)
5.1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

1. Общие положения

1.1 Нормативные правовые основы разработки ОПОП (ППССЗ)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) (Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)) – комплект материалов, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки.

ОПОП СПО (ППССЗ) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378.

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП (ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Московской области от 27 июля 2013 года № 94/2013-ОЗ «Об образовании»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 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 России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 23 января 2014 года № 36 «Об утверждении Порядка приёма граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо ФГУ «ФИРО» от 20 октября 2010 года №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Разъяснения по формированию программ учебной и производственной практики Федерального института развития образования 2014 года;
- методические рекомендации ФГАУ «ФИРО» по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО»;
- Разъяснения Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации по формированию примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования»;
- Рекомендации ФИРО по формированию оценочных средств для аттестации обучающихся (выпускников) для СПО согласно ФГОС.
- Устав Государственного образовательного профессионального бюджетного учреждения Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка», утвержденный Министром образования Московской области от 02 февраля 2016 года № 293;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена), утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года;
- Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
- Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
- Методические рекомендации по подготовке, написанию и защите ВКР для преподавателей и студентов, утвержденные приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года;
- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положение о текущем контроле и проведении промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом директора

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;

— Положение о формировании фонда оценочных средств, утвержденное приказом директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» от 30 мая 2014 года № 71.

ОПОП СПО (ППССЗ) регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов и включает в себя: ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, учебный план, график учебного процесса, согласование ОПОП СПО, письма-запросы работодателей; рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программу текущего контроля, программу промежуточной аттестации, программу учебной практики, программу производственной практики, фонды оценочных средств по циклам дисциплин и ПМ в соответствии с учебным планом; методические указания, кадровое обеспечение.

ОПОП СПО (ППССЗ) ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов, с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки.

ОПОП СПО (ППССЗ) реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка».

Используемые сокращения:

В ОПОП СПО (ППССЗ) используются следующие сокращения:

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика (по профилю специальности);

ПДП – производственная практика (преддипломная);

ВКР – выпускная квалификационная работа.

3.2017 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки при очной форме получения образования:

на базе среднего общего образования — 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования — 3 года 10 месяцев.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке ОПОП СПО (ППССЗ), так и в контроле качества ее освоения.

ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» (далее – Техникум) ежегодно согласует содержание ОПОП СПО (ППССЗ) с работодателями. Техникум на постоянной регулярной основе обсуждает вопросы, связанные с организацией и содержанием всех видов практик, с руководством ООО «Колхоз «Заветы Ильича», ООО «Ланкон», ООО «Агрохолдинг «Авангард», ЗАО «Волоколамский молочный завод», ООО «Зоря». Техникум ежегодно согласовывает рабочие программы профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, комплекты оценочных средств, темы ВКР, программы промежуточной и государственной итоговой аттестаций. Техникум регулярно привлекает представителей работодателей в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации студентов по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям профессионального цикла, председателей государственных экзаменационных комиссий при проведении государственной итоговой аттестации выпускников.

В техникуме один работодатель ведет преподавательскую деятельность по темам междисциплинарных курсов в составе профессиональных модулей, два преподавателя являются практикующими преподавателями.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

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

2.2. 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. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.

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

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

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

2.3.5. Организация работы структурного подразделения.

2.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ([приложение](#) к настоящему ФГОС СПО).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды 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 профессии 12369 Изготовитель мороженого.
- ✓ Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.
- ✓ Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональной образовательной организации Московской области.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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), за 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.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	<i>Приемка и первичная обработка молочного сырья</i>
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством
ВПД 2	<i>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</i>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ВПД 3	<i>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</i>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ВПД 4	<i>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</i>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра
ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
ВПД 5	<i>Организация работы структурного подразделения</i>
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 6	<i>Выполнение работ по профессии 12369 Изготовитель мороженого.</i>
ПК 6.1.	Готовить сырье для производства основных компонентов мороженого
ПК 6.2.	Изготавливать вафли
ПК 6.3.	Изготавливать глазурь
ПК 6.4.	Вести процесс фрезерования массы мороженого
ПК 6.5.	Глазировать мороженое
ПК 6.6.	Упаковывать готовую продукцию
ВПД 7	<i>Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области</i>
ПК 7.1.	Систематизировать информацию из различных источников о соответствующих полученной квалификации вакансиях на региональном рынке труда.
ПК 7.2.	Оформлять необходимые для трудоустройства документы.
ПК 7.3.	Выбирать эффективные модели поведения и коммуникации при прохождении собеседования с потенциальным работодателем.
ПК 7.4.	Использовать различные методы адаптации на рабочем месте.
ПК 7.5.	Строить план профессиональной карьеры.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

ВПД 8	<i>Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области</i>
ПК 8.1.	Разработка предпринимательской идеи
ПК 8.2.	Разработка бизнес-плана
ПК 8.3.	Готовность к юридическому оформлению предпринимательской деятельности

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, должен

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- читать кинематические схемы;
- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- определять напряжения в конструкционных элементах;
- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение;
- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- собирать электрические схемы;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- определять химический состав молока и молочных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- определять микрофлору молока и молочных продуктов;
- оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов;
- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;
- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;
- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории;
- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;
- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации;
- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования;
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- состав молока;
- основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- пути попадания микроорганизмов в молоко;
- характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и -
- молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении;
- влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов;
- влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов;
- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;
- системы управления охраной труда в организации;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутривзаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока;
- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;
- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;
- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

2.4. Матрица компетенций.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

Код	Наименование учебного цикла, дисциплин, модулей	Формируемые компетенции	
		Общие компетенции	Профессиональные компетенции
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9	
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9	
ОГСЭ.04	Иностранный язык	ОК 1-9	
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2,3,6	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	ОК 1-9	ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.5 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ЕН.03	Химия	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.6 ПК 3.2 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6
П.00	Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1-9	ПК 1.3 ПК 2.3 -2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.3 – 4.6
ОП.02	Техническая механика	ОК 1 - 9	ПК 1.3 ПК 2.3-2.6 ПК 3.2 – 3.5 ПК 4.3 – 4.6
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1 - 9	ПК 1.3 ПК 2.3-2.6 ПК 3.2 – 3.5 ПК 4.3 – 4.6
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1-2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1-2.6

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

			ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.08	Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.11	Охрана труда	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 – 3.5 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.5
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	ОК 1-9	ПК 1.1 – 1.3
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1-9	ПК 2.1-2.6
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1-9	ПК 3.1 – 3.5
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1-9	ПК 4.1 – 4.6
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1-9	ПК 5.1 – 5.5
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 12369 Изготовитель мороженого	ОК 1-9	
ПМ.07	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области	ОК 1-9	
ПМ.08	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области	ОК 1-9	

3. Требования к условиям реализации ОПОП СПО (ППССЗ)

3.1. Организация самостоятельной работы студентов

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

Техникум обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Техникум обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

В целях реализации компетентного подхода Техникум использует в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем (указываются формы контроля). Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение (Приложение).

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-коммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет) в читальном зале.

3.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП СПО (ППССЗ)

Ресурсное обеспечение данной ОПОП СПО (ППССЗ) формируется на основе требований ФГОС СПО к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности.

3.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех учебных циклов.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 – 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

3.2.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом Техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

4. Характеристика социокультурной среды Техникума

Воспитательный процесс в ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» (далее – Техникум) строится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и другими законодательными актами, а также в соответствии с Концепцией воспитательной системы ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка».

Главной целью воспитательной работы в Техникуме является воспитание современного высококвалифицированного специалиста, формирование социально-значимых качеств, установок и ценностей ориентации личности, создание благоприятных условий для всестороннего гармонического, духовного, интеллектуального и физического развития, совершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста.

Воспитательный процесс в Техникуме осуществляется по следующим **направлениям воспитательной**

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

работы:

- Профессионально-трудовое воспитание
- Гражданско – патриотическое воспитание
- Нравственно – правовое воспитание
- Эстетическое воспитание
- Спортивно – оздоровительное воспитание
- Развитие студенческого самоуправления

В профессионально-трудовом направлении воспитания интегрированы профессионально-творческое, трудовое, экономическое и экологическое воспитание, формирование современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей.

Профессионально-трудовое воспитание в техникуме осуществляется в рамках:

- воспитания потребности и любви к труду, уважения к людям труда;
- воспитания чести, гордости, любви к профессии, сознательного отношения к профессиональному долгу, понимаемому как личная ответственность и обязанность;
- формирования профессиональных знаний и умений;
- формирования личности студента в процессе включения его в трудовую деятельность;
- стимулирования активности студента, сочетая уважение к личности с требовательностью к ней;
- открытия перспективы роста студента, опираясь на положительные качества его личности;
- учёта индивидуальных и возрастных особенностей студента;
- становления специалиста.

Важнейшее значение имеет специально-профессиональный аспект профессионально-трудового воспитания. Основным содержанием его является следующее:

- ознакомление студентов с профессиограммой, включающей характеристику содержания, условий, режима и организации труда, профессионально-квалификационные и психофизиологические требования в целях осознания каждым студентом своего соответствия им и осмысления социальных аспектов профессионального труда;
- раскрытие социокультурного потенциала данной профессии и приобщение к нему студента в целях постижения восприятия профессии как особого вида культуры;
- сообщение историко-технических сведений о данной профессии;
- ознакомление с имеющимся профессиональным опытом и традициями в данной области труда;
- раскрытие экономического, экологического, нравственного и эстетического аспектов профессионального труда;
- ознакомление студентов с профессиональной этикой и воспитание у них культуры труда и профессиональной культуры;
- приобщение студентов к профессиональным ролям.

В рамках осуществления профессионально-трудового воспитания в техникуме проводятся следующие мероприятия:

- экскурсии по учебным кабинетам и лабораториям техникума для студентов нового набора;
- классные часы в рамках Программы адаптации студентов нового набора;
- знакомство студентов групп нового набора с историей техникума (с посещением Комнаты боевой Славы);
- организация работы по самообслуживанию в общежитии;
- организация субботников по благоустройству техникума;
- вовлечение студентов в предметные кружки;
- подготовка и проведение мероприятия «Посвящение в студенты»;
- встречи со специалистами преподаваемых профессий;
- торжественная линейка, посвященная Дню знаний;
- классные часы, посвященные Дню знаний;
- групповые собрания по итогам учебного года;
- Неделя ветеринарно-кинологических дисциплин;
- Неделя экономических дисциплин;
- Неделя общеобразовательных дисциплин;
- групповые собрания по итогам месяца;
- тематические классные часы со студентами нового набора: «Моя будущая профессия»;
- тематические классные часы на темы «Учись учиться», «Познай себя», «Профессиональный этикет в вопросах и ответах», «Гигиена умственного труда» и др.;
- Дни открытых дверей;
- конференции по итогам производственной практики;
- встречи студентов с представителями ВУЗов;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- встречи студентов с выпускниками техникума;
- участие в Волоколамской, Лотошинской и Рузской районных Ярмарках профессий;
- анкетирование студентов о мотивах поступления в техникум;
- оформление летописи жизни техникума;
- регулярный выпуск газеты «Вести Холмогорки»;
- участие студентов техникума в городском турнире интеллектуальных игр «Эрудит»;
- участие в отборочном туре WS России по Московской области по компетенции «Ветеринария»;
- участие в открытой областной олимпиаде профессионального мастерства по специальности Ветеринария;
- участие в игре «Брейн-ринг» по дисциплине «Страховое дело» среди студентов Колледжей, проводимой компанией РОСГОССТРАХ;
- Участие студентов в районных и областных научных конференциях;
- диагностика социально-психологической адаптации студентов групп нового набора;
- диагностика уровня воспитанности студентов 1, 4-х курсов;
- анкетирование «Удовлетворённость студентов работой образовательного учреждения и педагогического коллектива»;
- психологические консультации студентов, имеющих проблемы в учёбе;
- диагностика студентов в целях изучения мотивационных, поведенческих характеристик, организации индивидуальной коррекционной работы и др.

Гражданско-патриотическое воспитание и подготовка молодежи к военной службе рассматривается как одно из ключевых направлений в воспитательной системе техникума. Для его реализации в Техникуме разработана «Программа патриотического воспитания на 2012-2016гг.», в рамках которой в Техникуме осуществляется:

- помощь студентам в определении смысла жизни в условиях осуществляемых преобразований, формирование самосознания, основанного на любви к Отечеству и осознании значимости национальной и военной безопасности государства;
- воспитание гражданственности, патриотизма, достойного выполнения воинского долга;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни;
- развитие социальной и гражданской ответственности, формирование активной жизненной позиции, стремления лично участвовать в обеспечении защиты общества и государства;
- изучение истории России, знания достижений культуры, которыми гордятся населяющие её народы;
- развитие социальной и гражданской ответственности, формирование активной жизненной позиции, стремления участвовать в общественной жизни;
- воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности в труде на благо общества, государства.

В рамках гражданско-патриотического направления воспитательной работы проводятся следующие мероприятия:

- изучение военно-патриотических тем на занятиях в рамках учебной программы;
- работа Военно-патриотического клуба «Морпех»;
- экскурсии по изучению достопримечательностей района;
- экскурсии в комнату «Боевой славы» в техникуме;
- походы в кино на просмотр конкурсных фильмов кинофестиваля «Волоколамский рубеж»;
- уход за могилами погибших воинов в с. Ивановское на территории техникума;
- участие в митинге, посвящённом освобождению г. Волоколамска;
- участие в районном Дне патриота, посвящённом освобождению Волоколамска от немецко-фашистских захватчиков;
- классные часы в группах, посвященные освобождению города Волоколамска от фашистских захватчиков;
- мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества;
- участие студентов в городском конкурсе «Русский парень»;
- участие в факельном шествии, посвященном выводу войск из Афганистана;
- встреча с воинами-афганцами в общежитии техникума;
- вечер патриотической песни в общежитии техникума;
- экскурсии в краеведческий музей г. Волоколамска;
- встречи с ветеранами ВОВ;
- участие в митингах, посвященных Дню Победы у братских могил на территории техникума и на территории с. Ивановское;
- Всероссийский урок Мира;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- мероприятие, посвящённое Дню солидарности в борьбе с терроризмом;
- участие в районной летней Спартакиаде призывной и допризывной молодёжи;
- Тематические классные часы, посвящённые памятным датам в истории России;
- торжественное мероприятие, посвященное Дню народного единства;
- международный день толерантности;
- выпуск стенгазеты, посвящённой Дню защитника Отечества;
- выпуск стенгазеты, посвящённой Дню Победы;
- концертно-развлекательное мероприятие «Масленица»;
- участие в районном митинге «Волоколамск – город воинской славы»;
- участие в городском фестивале патриотической песни «На солнечной поляночке»;
- участие в городском концерте-реквиеме «Не гаснет памяти свеча»;
- торжественное мероприятие, посвященное Дню Победы;
- участие в городских субботниках по уборке воинских захоронений;
- участие в акции «Бессмертный полк»;
- участие в акции «Георгиевская ленточка»;
- участие в акции «Лес Победы»;
- участие в акции «Свет в окне» - помощь ветеранам ВОВ;
- участие в параде ко Дню Победы;
- участие в районном легкоатлетическом пробеге Дубосеково – Волоколамск, посвящённом Дню Победы;
- торжественное мероприятие, посвященное Дню независимости России;
- пробег лучших спортсменов, посвященный памяти павших в ВОВ ко Дню начала войны;
- классные часы на патриотические темы: «Патриотизм – что это?», «Моя малая Родина», «Будущее России. Как я его вижу», «Традиции и обряды нашей страны», «На службе отечества» и др.;
- выпуск стенных газет, посвящённых памятным датам в истории России;
- участие в районных мероприятиях патриотической направленности;
- встреча с краеведами района;
- благотворительная акция «Добрые сердца»;
- участие в областном конкурсе «Служу отечеству»;
- участие в благотворительном пробеге в фонд «Подари жизнь»;
- озеленение территории, уход за цветами и кустарниками;
- участие в экологической акции «Сделаем вместе»;
- участие в экологической акции «Эко-марафон-Переработка» по сбору макулатуры;
- проведение тематических классных часов по экологии;
- экскурсия на очистные сооружения;
- организация природоохранной пропаганды;
- экологический десант по очистке лесного участка, закреплённого за техникумом в рамках акции «Студенческий лес».

Нравственно-правовое воспитание в Техникуме является важным направлением воспитания и развития у студентов уважения к правам и свободам человека, нравственным, эстетическим, моральным и правовым нормам поведения.

В Техникуме разработаны и успешно применяются «Программа по здоровьесбережению «Здоровье – это жизнь» ГБПОУ СПО МО «ВАТ «Холмогорка» на 2014 – 2019 годы», «Программа профилактики совершения самоубийств и суицидальных попыток несовершеннолетних в ВАТ «Холмогорка», «Программа педагогического сопровождения одарённых студентов в Волоколамском аграрном техникуме «Холмогорка» на 2013 – 2017 гг.»

Среди эффективных методов формирования морально-правового сознания в Техникуме используется целенаправленное развитие у студентов в ходе обучения лучших черт и качеств, таких как высокая нравственность, упорство в достижении цели, дух дерзания, готовность к сочувствию и сопереживанию, доброжелательность к людям независимо от расы, национальности, вероисповедания, чувство собственного достоинства, справедливость, высокие нравственные нормы поведения в семье и в обществе.

Большое значение в нравственно-правовом воспитании уделяется формированию внутрисемейных отношений, ориентированных на тип поведения и жизненные цели, отвечающие интересам всех членов семьи и целям развития общества. Особое внимание уделяется проблеме взаимодействия и преемственности поколений.

Классными руководителями всех групп регулярно поддерживается связь с родителями, организуются встречи родителей с администрацией, где проводятся беседы по разнообразным темам (о правилах поведения с трудными детьми, правила дорожного движения и предотвращения детского травматизма, профилактика наркомании и алкоголизма), не реже 1 раза в семестр проводятся общетехникумовские и групповые родительские собрания, на

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

которых дается информация о формировании положительных качеств студентов, их возможностях и способностях, влияния семьи на их формирование, пути устранения негативных симптомов.

Важным направлением по формированию морально-правового сознания является профилактическая работа со студентами «группы риска».

На каждого студента, состоящего на учёте в КДН и на учёте в Техникуме, составляется план индивидуальной профилактической работы. Один раз в семестр классные руководители сдают отчёт о работе с данными студентами. Основными моментами работы с этими студентами являются:

- индивидуальные беседы классного руководителя;
- индивидуальные беседы администрации техникума;
- ежедневный контроль за посещаемостью;
- контроль за успеваемостью;
- поддержка связи с родителями;
- привлечение к общественной работе в группе и в Техникуме;
- помощь в определении досуга;
- помощь педагога-психолога.

Большая часть этой работы приходится на Совет по профилактике правонарушений. Содержанием работы Совета является разработка тактики позитивного изменения проблемного поведения совместно со студентами и их родителями. Возникшие проблемы с нерадивыми студентами устраняются в совместной работе с родителями и администрацией техникума. Такие студенты находятся под особым контролем. Данное направление работы осуществляется в тесном сотрудничестве с Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, с Отделом по делам несовершеннолетних, со Службой исполнения наказания, службой УФСКН.

Важной составной частью воспитательной работы данного направления являются регулярные встречи студентов с православным священнослужителем и беседы на нравственные темы.

Классными руководителями и педагогом-психологом проводится большая работа по укреплению психологического климата в группах.

В рамках осуществления нравственно-правового воспитания в Техникуме проводятся:

- тематические классные часы по нравственным темам: «Личная ответственность», «Воля, способности, талант и лень», «Как правильно вести себя», «Толерантность», «Нравственные ценности»;
- тематические классные часы по правовым темам: «Право в нашей жизни»; «Как избежать правонарушений?», «Нужно знать закон»; «Правовая ответственность студентов»;
- регулярные беседы со студентами зам. директора по ВР, преподавателя права, сотрудников полиции по вопросам законодательства и правопорядка;
- встречи с представителями органов полиции и КДН и ЗП по предупреждению правонарушений;
- тематические классные часы: «Правила внутреннего распорядка студентов техникума», «Правила поведения на улице» и т.д.;
- родительские собрания;
- групповые собрания по итогам месяца, семестра;
- Дни профилактики асоциальных явлений с приглашением сотрудников ПДН, КДН и ЗП, полиции, наркоконтроля;
- сотрудничество с Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав и ПДН;
- работа Совета профилактики асоциального поведения;
- беседы священнослужителя со студентами на нравственные темы;
- тематические классные часы на тему «Уроки семьи и семейных ценностей», «Мои обязанности в семье», «Будущая семья», «Обязанности мужские и женские», «Какими вы будете родителями», «Планирование семьи»;
- День толерантности;
- индивидуальная работа с родителями, изучение семей, личностных особенностей родителей и детей;
- социально-психологическое тестирование об отношении студентов к проблеме употребления психоактивных веществ, в том числе наркотикам;
- добровольное диагностическое обследование студентов Техникума в рамках профилактических осмотров с целью выявления потребителей наркотических средств;
- психологические консультации студентов и их родителей;
- тематические классные часы по безопасности дорожного движения;
- встреча с сотрудниками ГИБДД;
- единый День профилактики «Детям Подмосковья – безопасность на дороге»;
- Единый день профилактики дорожно-транспортного травматизма «Студенчество за безопасность на дорогах»;
- оформлен стенд по профилактике ДТП;
- беседы по пожарной безопасности;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- проведение объектовых тренировок в учебном корпусе и в общежитии;
- встреча с сотрудниками противопожарной спасательной службы;
- беседы по профилактике терроризма;
- беседы по профилактике суицида среди студентов;
- оформлен стенд по конституционным правам и обязанностям;
- участие в Дне православной молодёжи Московской области;
- проведение лекций, бесед, классных часов по профилактике асоциального поведения в рамках Программы «Мой выбор»: «Я среди людей», «Моя семья», «Мой выбор – моя малая Родина», «Я и средства массовой информации»
- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет;
- участие студентов в районной акции «Подмосковье без наркотиков»;
- участие в районном Дне трезвости;
- участие в городском конкурсе социальной рекламы по ЗОЖ;
- участие в городской акции «Мы за здоровый образ жизни»;
- участие волонтеров в акции «Чистый дом» в рамках Декады милосердия к Международному Дню пожилых людей;
- выступления агитбригады волонтеров по пропаганде здорового образа жизни;
- участие в благотворительном пробеге «Помогаем вместе».

Большая работа в Техникуме проводится по направлению **спортивно – оздоровительного воспитания**.

Эта работа осуществляется в рамках реализации «Программы здоровьесбережения «Здоровье – это жизнь» на 2014-2019 гг.». В ходе реализации этой Программы:

- создаётся действующая система мероприятий, направленная на сохранение и укрепление здоровья студентов и преподавателей Техникума, профилактику заболеваемости;
- разрабатывается и реализуется комплекс воспитательных мер для формирования у студентов убеждений в необходимости соблюдения принципов здорового образа жизни и личной ответственности за свое здоровье.

Материальная база для проведения спортивно-массовой и оздоровительной работы состоит из спортивного зала, стадиона, волейбольной и баскетбольной площадок, тренажёрной комнаты в общежитии.

Спортивно-массовая работа в Техникуме проводится непосредственно преподавателями физической культуры совместно со Спортивной комиссией Совета студенческого самоуправления.

Кроме этого студенты занимаются спортом в спортивной школе, спортивных клубах, во дворце спорта «Лама».

В Техникуме уделяется большое внимание пропаганде здорового образа жизни.

В рамках осуществления спортивно-оздоровительного воспитания в техникуме проводятся:

- спортивные соревнования в техникуме по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису, гиревому спорту, шашкам, шахматам;
- тематические классные часы в рамках реализации Программы «Твоё здоровье»: 1 курс – Введение к Программе; Твоё здоровье и личная гигиена, Твоё здоровье и курение, Твоё здоровье и питание, Твоё здоровье и наркотики; 3 курс- Твоё здоровье и инфекции, передающиеся половым путём, Твоё здоровье и вирусы иммунодефицита человека (ВИЧ), Синдром приобретённого иммунодефицита (СПИД), Твоё здоровье и планирование семьи, Твоё здоровье и насилие;
- работа спортивных секций по волейболу, баскетболу, общей физической подготовке;
- на базе Техникума работают секция каратэ и лыжная секция;
- встречи с врачами ЦРБ, представителями городского молодёжного центра «Ламич», Отдела по делам молодёжи, физкультуры и спорта Волоколамской администрации по вопросам здорового образа жизни, организации семьи;
- организация и проведение «Дня здоровья»;
- участие студентов техникума в районных спортивных соревнованиях в рамках Спартакиады среди учебных заведений района (кросс, волейбол, баскетбол, лыжи, плавание, настольный теннис, футбол);
- участие в районной летней Спартакиаде призывной и допризывной молодёжи;
- участие в областных зональных соревнованиях по волейболу среди девушек;
- участие в легкоатлетическом пробеге Дубосеково-Волоколамск;
- участие в благотворительном пробеге «Помогаем вместе»;
- легкоатлетический пробег, посвящённый памяти павших в Великой отечественной войне;
- беседы священнослужителя со студентами о здоровом образе жизни;
- оформлены стенды по пропаганде здорового образа жизни;
- выставка плакатов и рисунков «Здоровье – твоё богатство»;
- участие в районных мероприятиях по здоровому образу жизни: конкурс фотоколлажей, конкурс «Мы сделали свой выбор» и др.
- анкетирование студентов по их отношению к ПАВ;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- акции «Здоровье – твоё богатство»;
- акции «Обменяй сигарету на конфету»;
- фестиваль дворовых игр, посвящённый Дню защиты детей и др.

Эстетическое воспитание

В Техникуме уделяется большое внимание творческому развитию студентов. В этом направлении решаются следующие задачи: формирование эстетических знаний и идеала; воспитание эстетической культуры; развитие индивидуальных способностей и интересов; приобщение к мировой художественной культуре; формирование эстетического отношения к действительности; развитие эстетических чувств и потребностей; приобщение человека к прекрасному в жизни, природе, труде; формирование стремления быть прекрасным во всем: в мыслях, поступках, делах, внешнем виде. Более широкому и качественному развитию творческих способностей студентов помогает «Программа педагогического сопровождения одарённых студентов в ВАТ «Холмогорка» на 2013-2017 годы»

В рамках осуществления эстетического воспитания проводятся следующие мероприятия:

- участие во Всероссийском поэтическом конкурсе студентов учебных заведений СПО «Поэзия – душа светлая» в г. Воронеже;
- участие в областном фотоконкурсе в рамках Областного фестиваля детского и юношеского художественного творчества «Юные таланты Московии»;
- участие в зональном конкурсе солистов и вокальных ансамблей в рамках областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»;
- участие в зональном конкурсе художественного слова в рамках областного фестиваля детского и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Московии»;
- участие в городском фестивале военно-патриотической песни «На солнечной поляночке»;
- участие в городском концерте-реквиеме «Не гаснет памяти свеча»;
- участие студентов в городском конкурсе «Русский парень»;
- участие в городском концерте «Дорогами афганской войны»;
- участие студентов техникума в районном конкурсе непрофессиональных танцевальных коллективов «Стартинейджер»;
- участие студентов техникума в городском фестивале творческой молодёжи «Яркие люди»;
- участие студентов техникума в городском конкурсе-выставке «Золотая осень» в рамках ежегодного конкурса-выставки «Эксклюзив-шоу»;
- участие студентов техникума в городском конкурсе-выставке «Цветы для мамы»;
- тематические классные часы: «Музыка в жизни человека», «Как прекрасен этот мир», «Любимые поэты», «Русская живопись» и др.;
- организация конкурса уголков групп;
- концерт, посвящённый Дню учителя;
- Выпуск стенгазеты «С днём учителя»;
- Выставка стенгазет «Давайте познакомимся»;
- Праздник «Посвящение в студенты»;
- Мероприятие, посвящённое Дню народного единства;
- Тематические классные часы, посвящённые поэтам и писателям России;
- концертно-развлекательное мероприятие «Масленица»;
- благотворительные концерты в реабилитационном центре слепых;
- мероприятие, посвящённое Дню России;
- вечер бардовской песни «Как здорово, что все мы здесь сегодня собрались»;
- концерт патриотической песни в общежитии;
- выставки творческих работ студентов;
- новогодний концерт;
- ёлка для детей сотрудников техникума;
- конкурс «Мисс и Мистер Весна»;
- игра КВН;
- конкурсы чтецов;
- мероприятие, посвящённое Дню победы «»;
- фестиваль дворовых игр;
- концерты в общежитии;
- мероприятие, посвящённое Дню России;
- выпуск газеты «Вести Холмогорки»;
- выпуск стенгазет разной тематики;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- посещение студентами музеев, выставок;
- участие студентов в творческих конкурсах (муниципальных, региональных, всероссийских);
- диагностика «Одарённость» студентов 1-х курсов и др.

Важным направлением воспитательной работы является **развитие студенческого самоуправления**

Совет студенческого самоуправления действует в рамках:

- обеспечения реальной возможности участия студентов в прогнозировании, планировании, организации исполнении и анализе учебно-воспитательного процесса;
- представления интересов студентов в процессе управления техникумом;
- поддержки и развития студенческих инициатив; развития организаторских способностей и навыков межличностного общения
- защиты прав студентов техникума;
- формирования демократической культуры студенческого коллектива, необходимой для саморазвития и самосовершенствования в правовом государстве;
- обучения навыкам самоуправления, свободного выбора и ответственности;
- содействия структурным подразделениям техникума; выработки предложений по повышению качества образовательного процесса с учётом профессиональных интересов студентов;
- организации, развитии, укреплении связей органов студенческого самоуправления на уровне техникума, города, района, области.

Совет студенческого самоуправления техникума включает в себя шесть основных направлений работы: учебная, производственная, историко-патриотическая спортивная, культурно-массовая, Пресс-центр.

- ✓ Учебная комиссия работает в группах и техникуме, ведет учет успеваемости, посещаемости, экран успеваемости по итогам успеваемости студентов за месяц, принимает участие в распределении стипендиального фонда, рассматривает вопросы, связанные с нарушением правил внутреннего распорядка.
- ✓ Производственная комиссия – организует дежурство учебных групп, осуществляет систематический контроль за уборкой закреплённых территорий, организует контроль за санитарным состоянием кабинетов, производить мелкий ремонт мебели в кабинетах и лабораториях, принимает участие в решении организационных вопросов в период учебных практик, осуществляет проведение профориентационной работы, поддерживает связь с выпускниками и др.
- ✓ Историко-патриотическая комиссия работает по направлениям:
 - история отечества – направление, поддерживающее контакт по вопросам патриотического воспитания, связь с ветеранами, пополняет материалы «Комнаты боевой славы», организует подготовку и проведение праздников; организует уход за братской могилой павших в ВОВ на территории техникума
 - история техникума – ведение летописи учебного заведения;
 - краеведение – изучение истории края.
- ✓ Спортивная комиссия привлекает студентов к занятиям в спортивных секциях и проведению спортивных мероприятий, занимается пропагандой здорового образа жизни.
- ✓ Культурно-массовая комиссия - помогает в организации внеклассных мероприятий, способствует активизации внеучебной деятельности студентов, развитию эстетических вкусов, организаторских способностей, организует работу агитбригады, организует участие в районных мероприятиях
- ✓ Пресс-центр – организует работу редколлегии, осуществляет руководство по выпуску стенгазет, организует выпуск печатной газеты «Вести Холмогорки»; проводит социологические опросы.
- ✓ Совет общежития.

В рамках развития студенческого самоуправления в Техникуме проводится следующая работа:

- выборы в Совет студенческого самоуправления техникума и Студенческий совет общежития;
- составление плана работы по студенческому самоуправлению на уровне техникума и учебных групп;
- организация работы Совета студенческого самоуправления;
- организация работы Студенческого совета общежития;
- организация работы актива групп;
- проведение групповых собраний по итогам успеваемости и посещаемости за месяц и за семестр;
- проведение тематических классных часов студентами;
- участие Совета студенческого самоуправления в работе стипендиальной комиссии;
- участие студентов техникума в районных мероприятиях, организованных Молодёжным советом района и Молодёжным центром «Ламич»;
- участие студентов в подготовке общетехникумовских мероприятий;
- беседы членов органов студенческого самоуправления со студентами, нарушающими Правила внутреннего распорядка студентов;
- вовлечение студентов в работу кружков и спортивных секций;
- проведение бесед: «Техникум наш второй дом», «Наша группа – нашими глазами» и др.;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- проведение классных часов: «Легко ли быть руководителем», «Этика и психология деловых отношений», «Основы управленческой деятельности», «Лидер – кто он?» и др.;
- организация конкурса «Лучшая группа года»;
- участие учебных групп в конкурсах, выставках, соревнованиях;
- выпуск стенных газет учебными группами;
- организация и выполнение творческого дела группы, порученного в этом учебном году;
- выпуск печатной газеты «Вести Холмогорки»;
- участие в акции «ветеран живёт с тобой рядом» - помощь ветеранам ВОВ.
- Работа волонтерского отряда «Добрые сердца»;
- участие в Форуме молодёжных проектов «Территория»
- участие в районном форуме «Идеология лидерства»;
- участие в межмуниципальном молодёжном выездном образовательном форуме «Я – Гражданин Подмосковья»;
- участие в областном молодёжном слёте «Я – Гражданин Подмосковья»;
- участие студентов техникума в районном «Лагере молодёжного актива»;
- участие в благотворительном пробеге «Помогаем вместе»;
- выдвижение кандидатур на ежегодную молодёжную премию главы района «Лидер года»;
- участие в торжественной церемонии вручения молодёжной премии главы «Лидер года»;
- выступления агитбригады волонтеров по пропаганде здорового образа жизни;
- участие волонтеров в акции «Чистый дом» в рамках Декады милосердия к Международному Дню пожилых людей;
- участие в акции «Свет в окне» - помощь ветеранам ВОВ;
- организация Акции «СТОП ВИЧ/СПИД»;
- организация Фестиваля дворовых игр и др.

В Техникуме действуют общественные организации студентов: Волонтерский отряд «Добрые сердца» и военно-патриотический клуб «Морпех».

Основные направления работы **военно-патриотического клуба «Морпех»:**

- Историко-краеведческое направление;
- Спортивно-оздоровительное направление;
- Основы военной и специальной подготовки

Основными направлениями деятельности **волонтерского отряда «Добрые сердца»** в техникуме являются:

- разработка и реализация проектов, программ, акций и др., призванных актуализировать приоритетные направления волонтерской деятельности;
- разработка и проведение конкретных мероприятий, направленных на реализацию отдельно взятых программ;
- взаимодействие с государственными органами и общественными молодежными объединениями и организациями, заинтересованными в волонтерской деятельности;
- подведение итогов по результатам проделанной работы за определенный период времени;
- информирование населения через средства массовой информации о целях и задачах своей деятельности, о мероприятиях, проводимых в рамках разработанных программ, проектов и т.д.

Для **организации досуга** студентов, кроме мероприятий в Техникуме организована работа творческих, научных объединений и спортивных секций (система дополнительного образования).

1. Научно-техническое направление:
 - предметные кружки при учебных кабинетах
2. Физкультурно-спортивное направление:
 - секция по волейболу;
 - секция по баскетболу;
 - секция общей физической подготовки;
 - на базе техникума работают лыжная секция и секция каратэ;
3. Художественно-эстетическое направление:
 - музыкальная студия;
 - театральная студия;
4. Музейное направление:
 - Комната Боевой славы;
 - Анатомическая комната.

Для организации досуговой деятельности Техникум располагает **материально-технической базой:**

- актовый зал для проведения культурно-массовых мероприятий на 200 мест, оборудованный мультимедийным оборудованием и кондиционной системой;
- студия для занятий вокалом;

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

- спортивный зал;
- тренажёрный зал;
- лыжная база;
- спортивная площадка открытого типа;
- библиотека;
- читальный зал;
- общежитие — 400 мест.

Студенты Техникума принимают активное участие в **мероприятиях**, организованных Отделом по делам молодёжи, физической культуры и спорта Волоколамского района и Молодёжным центром «Ламич», таких как: конкурс непрофессиональных танцевальных коллективов «Стартинейджер», районный турнир КВН, городская акция «Мы за здоровый образ жизни», турнир интеллектуальных игр «Эрудит», Спартакиада среди учебных заведений района и другие мероприятия.

Порядок выплаты стипендий и оказание других форм материальной поддержки студентам Техникума, обучающимся на бюджетной основе, определяется Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»

Материальная поддержка студентов осуществляется в следующих направлениях:

- стипендиальное обеспечение;
- поощрение студентов за хорошие показатели в учебе и активную внеаудиторную работу;
- оказание материальной помощи нуждающимся студентам;
- социальная поддержка студентов, относящихся к категории лиц из числа детей – сирот и оставшихся без попечения родителей;
- компенсация на питание.

Стипендии являются денежной выплатой студентам очной формы обучения и подразделяются на государственные академические стипендии (назначаются на семестр по итогам промежуточной аттестации), государственные социальные стипендии (назначаются на учебный год).

Согласно Положению о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГБПОУ МО «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» установлены следующие размеры стипендий:

- 530 рублей – базовая стипендия, выплачивается вновь поступившим студентам в течение первого семестра учебного года и успевающим студентам, не имеющим оценки «3» по итогам семестра;
- 1060 рублей студентам, имеющим оценки «4» и «5» по итогам семестра;
- 1590 рублей студентам, имеющим оценки «5» по итогам семестра;
- 795 рублей, студентам, предоставившим справку на получение социальной стипендии;

Все студенты Техникума получают компенсацию на питание – 12 рублей в день.

В Техникуме обучаются студенты из числа детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа, они получают льготы и выплаты, установленные действующим законодательством РФ, в том числе ряд студентов находятся на полном государственном обеспечении. Проживающим в общежитии студентам предоставлены благоустроенные комнаты. На всех обучающихся указанной категории заведены личные дела с документами, контролируются денежные расходы. Относительно всех выпускников данной категории, за кем имеется закрепленное жилье, в соответствующие администрации районов высылаются уведомления о том, что по завершению учебы они направляются по адресу закрепленного жилья. Совместно с органами опеки и попечительства обследуется сохранность и содержание жилого помещения студентов данной категории и составляется соответствующий акт. На каждого студента данной категории составлен план индивидуальной работы, а также закреплен классный руководитель, отвечающий за эту работу. Ежедневно отслеживается посещаемость занятий этой категории студентов, их досуг. Проводятся индивидуальные встречи, посещение в общежитии, на дому. Ведутся совместные встречи с органами опеки и попечительства, администрацией техникума. Эта категория студентов находится на особом контроле у администрации техникума.

Созданная в техникуме социально-психологическая служба оказывает соответствующее сопровождение студентов данной категории.

Большую роль в воспитательной работе Техникума играют **классные руководители**. Все педагоги имеют высшее образование и опыт работы с группами. Полученный опыт позволяет классным руководителям определить приоритетные направления деятельности, среди них: совместная деятельность преподавателя и студента, в ходе которой осуществляется формирование у студентов опыта индивидуально-личностного творчества, механизма самоорганизации, самореализации и самосовершенствования. Важной составляющей успешной деятельности классного руководителя является умение построить межличностное общение.

Деятельность классных руководителей охватывает различные стороны функционирования студенческого коллектива: обеспечение безопасных условий жизни и здоровья студентов, позитивных межличностных отношений

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

между студентами и преподавателями, содействие профессиональному становлению, развитие социальной компетентности обучающихся, личностных качеств.

Осуществление воспитательных воздействий невозможно без систематической работы по повышению квалификации, которая происходит через следующие формы: участие в работе Методической комиссии классных руководителей, методические семинары, интегрирование деятельности классных руководителей групп разных специальностей при реализации плана воспитательной работы, в подготовке внеклассных мероприятий.

Классные руководители осуществляют тесную связь с родителями студентов, используя при этом следующие формы работы:

- родительские собрания;
- индивидуальные консультации;
- приглашение родителей в техникум;
- индивидуальное собеседование с родителями и студентами на заседаниях ЦК, Совета профилактики, Педсовета.

В Техникуме создана система контроля за организацией воспитательной работы в группах и в Техникуме в целом. Регулярно на заседаниях **Методической комиссии классных руководителей** и Педсовета анализируется состояние воспитательной работы.

В Техникуме создана и успешно работает **социально-психологическая служба**, которая осуществляет деятельность в следующих направлениях:

- практически – прикладное;
- просветительское;
- организационно – методическое.

В рамках реализации деятельности в этих направлениях проводятся консультирование студентов и их родителей, беседы, диагностические обследования, тренинги, педагогические семинары, тематические мероприятия для студентов. Особое внимание уделяется работе со студентами, относящимися к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентам «группы риска», одарённым студентам.

Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» располагает пятиэтажным **общежитием**. Все иногородние студенты обеспечиваются общежитием. Студенты проживают в комнатах по два-три человека. При расселении учитываются пожелания студентов и их родителей. В начале учебного года проводится общее собрание со студентами, проживающими в общежитии. На собрании студентов знакомят и напоминают о Правилах внутреннего распорядка общежития, о Законе Московской области от 4 декабря 2009 г, N 148/2009-03 «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью и развитию несовершеннолетних в Московской области» (о комендантском часе), с каждым студентом заключается договор о найме жилья. В общежитии имеются комната самоподготовки, тренажерная, теннисная комнаты, гладильная комната, душевые комнаты, медицинский пункт.

В общежитии ежедневно работают заведующий общежитием, технический персонал (убирают места общего пользования, лестницы), воспитатели.

В общежитии действует студенческий совет. Члены совета общежития участвуют в создании нормальных условий быта и отдыха, проводят рейды с целью выявления жалоб и предложений, с целью проверки санитарного состояния комнат, организуют студентов к благоустройству территории (проведение генеральных уборок в общежитии и около общежития), организуют самообслуживание, контролируют дежурство, организуют культурно-массовые мероприятия и спортивные соревнования. Регулярно в общежитии со студентами проводит консультативную работу психолог.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании социокультурной среды Техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Техникум имеет свою страницу, на сайте регулярно обновляется информация и для абитуриентов. Проведенные в Техникуме мероприятия, участие в конкурсах техникумовского, районного, областного, всероссийского уровня освещаются на новостной странице. Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме (стенды цикловых комиссий, стенд администрации, студенческого совета, спортивных достижений), которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ)

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ) включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП (ППССЗ) осуществляется в соответствии с действующими локальными правовыми актами Техникума.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

5.1. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение студентами компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Цель выпускной квалификационной работы	ВКР в виде дипломной работы служит формой государственной итоговой аттестации, способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности, а также выяснению уровня подготовки выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.
Требования к выпускной квалификационной работе	ВКР должна соответствовать следующим <u>требованиям</u> : рассматривать проблему, не получившую достаточного освещения в литературе, либо новую трактовку известной проблемы; содержать элементы научного исследования темы; иметь четкое построение и логическую последовательность в изложении материала; выполняться с использованием экономико-математических методов и информационных технологий при проведении расчетов; содержать убедительную аргументацию, достаточный иллюстративный материал; завершаться доказательными выводами и обоснованными рекомендациями.
Тематика выпускной квалификационной работы	Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности, быть актуальными, обладать новизной и практической значимостью, иметь практико-ориентированный характер и разрабатываться по предложениям (заказам) работодателей. При выборе темы следует учитывать современные требования развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. В формулировках тем отражать прикладной характер ВКР, характер будущей деятельности специалиста.
Содержание выпускной квалификационной работы	По содержанию ВКР и в процессе ее защиты <u>устанавливаются</u> : уровень профессиональной подготовки выпускника по специальности; умение изучать, анализировать, обобщать информационные источники в соответствующей области знаний; способность самостоятельно проводить исследования, систематизировать и обобщать

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

	фактический материал; умение самостоятельно обосновывать выводы и практические рекомендации по результатам дипломного исследования.
Подготовка выпускной квалификационной работы	Подготовка к защите ВКР включает подготовку собственно выступления и оформление графического материала (схемы, таблицы, графики, диаграммы, алгоритмы и др.) для использования его в качестве иллюстраций во время защиты.
Рецензирование выпускной квалификационной работы	ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, компетентных в вопросах, связанных с тематикой ВКР. Рецензия должна включать: — актуальность темы, качество и достоинства выполненной работы; — обоснованность авторских выводов и предложений, теоретическая и практическая значимость; — степень использования современных достижений науки; — умение выпускника анализировать и обобщать информацию; — замечания и дополнительные вопросы по работе (обязательно); — рекомендации о допуске ВКР к защите с оценкой.
Защита выпускной квалификационной работы	К защите ВКР допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по осваиваемой специальности. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного студента, в том числе на доклад студента не более 10-15 минут. Во время доклада студент может использовать подготовленный наглядный материал, в том числе с применением информационно-коммуникативных технологий. На защиту ВКР студенту рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не менее 10 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Разработка структуры ВКР осуществляется с учетом требований ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

ВКР выполняется в форме дипломной работы.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. Объем работы должен составлять не менее 30 листов, максимально — 50 листов формата А4 (без списка использованных источников и приложений).

ВКР может иметь следующую структуру:

- введение;
- теоретическая часть; теоретико-методологическая оценка изучаемой проблемы и выводы;
- практическая часть;
- рекомендательная часть
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. В ней содержится обзор используемых источников, информации, нормативной базы по теме.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных собранных в ходе производственной практики (преддипломной), продуктами деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Рекомендательная часть содержит предложения из обобщенного опыта аналогичных рекомендаций в практике и специальной учебно-методической литературы.

Введение и заключение являются обязательными разделами ВКР.

Во введении осуществляется обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, методы исследования.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

Заключение ВКР содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

После раздела «Введение» в ВКР включают список сокращений, представляющий собой перечень использованных в работе аббревиатур и сокращений, с их полной расшифровкой (за исключением общепринятых) в алфавитном порядке.

Содержание ВКР включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Используемая в тексте терминология должна соответствовать общепринятой терминологии в научной и специальной литературе.

Условные буквенные обозначения механических, физических, математических и других величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать установленным стандартам.

ВКР пишется в стилистике научного текста, для которого характерна четкая логическая последовательность изложения, упорядоченная система связи между частями высказываний, обеспечение точности, сжатости, однозначности терминов и понятий.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- законы Российской Федерации
- указы Президента Российской Федерации
- постановления Правительства Российской Федерации
- нормативные акты, инструкции; иные официальные материалы (резюльюции рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия;
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Оформление осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5 – 2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Приложения могут состоять из копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Оформление текста ВКР производится с учетом требований ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и ГОСТ 2.106-68 «Текстовый документ».

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**

Приложения

1. Учебный план;
2. Календарный учебный график;
3. Программы учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла;
4. Программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.
5. Программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла.
6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
7. Программа производственной практики (преддипломной);
8. Материально-техническое оснащение.
9. Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена), утвержденное приказом директора ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года;
10. Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
11. Положение о формировании фонда оценочных средств, утвержденное приказом директора ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка» от 30 мая 2014 года № 71;
12. Положение о текущем контроле и проведении промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом директора ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
13. Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации, утвержденное приказом директора ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
14. Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденное приказом директора ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка» от 02 декабря 2013 года № 126;
15. Методические рекомендации по подготовке, написанию и защите ВКР, утвержденные приказом директора ГБОУ СПО МО ВАТ «Холмогорка» от 01 сентября 2014 года.
16. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающимися по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю.

**Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки**
