

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии среднего профессионального образования 19.01.10 Мастер производства молочной продукции

реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Воронежской области «Лискинский аграрно-технологический техникум» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 788.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии СПО 19.01.10 Мастер производства молочной продукции составляют:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326);
- Федеральный государственный образовательный стандарт профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 788 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ, рег. № 17878 от 16.07.2010 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Устав ГБПОУ ВО «ЛАТТ»;
- Положение о формировании основной профессиональной образовательной программы по специальности (профессии);
- Положение о рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, практики
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации;
- Положение об учебной практике обучающихся;
- Положение о производственной практике (практике по профилю специальности)
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

1.2. Общая характеристика ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции будет профессионально готов к деятельности по выполнению работ по производству различных видов молочной продукции.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.2.1. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ОПОП СПО по очной форме получения образования
-----------------------------	---------------------------	---

среднее общее образование	Маслодел Сыродел-мастер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.2.2. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Кол-во часов
Аудиторная нагрузка	97	3492
Самостоятельная работа		1798
Учебная практика	58	2088
Производственная практика		
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	35	
Итого:	199	

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству различных видов молочной продукции.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции готовится к следующим видам деятельности:

- механическая и термическая обработка молока.
- изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
- изготовление различных видов сливочного масла
- изготовление различных видов сыров

– обеспечение работы производственной смены.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Механическая и термическая обработка молока.

ПК 1.1. Выполнять процессы механической обработки молока.

ПК 1.2. Выполнять процессы термической обработки молока.

ПК 1.3. Производить нормализацию смеси.

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

2. Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции.

ПК 2.1. Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.

ПК 2.2. Готовить закваски.

ПК 2.3. Вести процесс производства кисломолочной продукции.

ПК 2.4. Вести процесс производства сметаны.

ПК 2.5. Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.

- ПК 2.6. Фасовать готовую продукцию.
- ПК 2.7. Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.
3. Изготовление различных видов сливочного масла.
- ПК 3.1. Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования.
- ПК 3.2. Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок. ПК 3.3. Производить топленое масло.
- ПК 3.4. Фасовать готовую продукцию.
- ПК 3.5. Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла.
4. Изготовление различных видов сыров.
- ПК 4.1. Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.
- ПК 4.2. Производить твердые сычужные сыры.
- ПК 4.3. Производить мягкие сычужные сыры.
- ПК 4.4. Производить рассольные сычужные сыры.
- ПК 4.5. Производить различные виды плавленых сыров.
- ПК 4.6. Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.
5. Обеспечение работы производственной смены.
- ПК 5.1. Руководить организацией труда рабочих в смене.
- ПК 5.2. Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.
- ПК 5.3. Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

3.3. Результаты освоения ОПОП

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

4. Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей

ОДБ	Базовые дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.06	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.07	Физика
ОДБ.08	Химия

ОДБ.09	Биология
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.11	Краеведение
ОДБ.12	Информатика и ИКТ
ОДБ.13	Физическая культура
ОДП	Профильные дисциплины
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО.1	Химия в профессиональной деятельности
ПОО.2	Физика в профессиональной деятельности
ПОО.3	Введение в специальность
ПОО.4	Эффективное поведение на рынке труда
ПОО.6	Экология
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Характеристики молочного сырья и ассортимент молочных продуктов
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Основы менеджмента
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
П	Профессиональный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Механическая и термическая обработка молока
МДК.01.01	Технология механической обработки молока
МДК.01.02	Технология термической обработки молока и сливо
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
МДК.02.01	Технологии производства цельномолочной и кисломолочной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Изготовление различных видов сливочного масла
МДК.03.01.	Технология производства различных видов сливочного масла
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.04	Изготовление различных видов сыров
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыров

УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	Обеспечение работы производственной смены
МДК.05.01	Методы обеспечения работы производственной смен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика