

# **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

Выпускающая предметно-цикловая комиссия: «Компьютерные системы и комплексы»

### **Цель и концепция программы**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов направлена на подготовку техников-технологов, готовых к выполнению следующих видов 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 «Изготовитель мороженого»

Виды профессиональной деятельности, к которым готовится специалист среднего звена, определяют содержание образовательной программы, которая ежегодно обновляется (в части состава дисциплин (профессиональных модулей), содержания рабочих программ, программ учебной и производственной практик, методических материалов) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона.

Областью профессиональной деятельности выпускников является: организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

Техник-технолог должен обладать как общими, так и следующими профессиональными компетенциями:

- Принимать молочное сырье на переработку;
- Контролировать качество сырья;
- Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством;

- Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- Изготавливать производственные закваски;
- Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;
- Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты;
- Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла;
- Вести технологические процессы производства напитков из пахты;
- Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты;
- Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты;
- Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента;
- Вести технологические процессы производства различных видов сыра;
- Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки;
- Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- Участвовать в планировании основных показателей производства;
- Планировать выполнение работ исполнителями;
- Организовывать работу трудового коллектива;
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- Готовить сырье для производства основных компонентов мороженого;

- Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого;
- Вести процесс производства основных компонентов мороженого на поточных линиях различных типов;
- Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого;
- Готовить сырье для производства дополнительных компонентов мороженого;
- Изготавливать вафли;
- Изготавливать глазурь;
- Изготавливать различные начинки в соответствии с рецептурой;
- Обслуживать технологическое оборудование для производства дополнительных компонентов мороженого;
- Вести процесс фризирования массы мороженого;
- Дозировать, декорировать и расфасовывать мороженое;
- Вести процесс закаливания мороженого;
- Глазировать мороженое.

Выпускники имеют возможность трудоустройства на предприятиях таких, как ООО «Петрохолд», ООО «Невские сыры», гостиница «Смольнинская», АО «Кондитерское объединение «Любимый Край», ООО «Вилль Билль Данн – Балтийское молоко», ООО «АмРест» и др.

### ***Условия обучения***

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования, 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования при очной форме обучения. Обучение осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета.

Обучающиеся на базе основного общего образования получают среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ СПО.

ППССЗ разрабатывается с учетом направленности на удовлетворение потребностей работодателей и рынка труда и имеет модульно-компетентностный принцип построения.

### ***Учебный план***

ОПОП состоит из следующих циклов: общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; профессиональный.

Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. Профессиональные модули состоят из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

В пределах отдельного профессионального модуля осуществляется комплексное освоение умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции, отражающей требования рынка труда. Оценка образовательных результатов производится независимо по каждому профессиональному модулю.

Каждый цикл кроме обязательной части имеет вариативную, которая определяется колледжем. Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений, знаний, навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

### ***Преподавательский персонал***

Преподавательский персонал представлен кадрами первой и высшей квалификационных категорий, с образованием соответствующим профилям преподаваемых дисциплин (модулей).

### ***Возможные места практики***

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Петрохолод», ООО «Невские сыры», ООО «Вилль Билль Данн – Балтийское молоко», ОАО «Псковский городской молочный завод», ООО «АмРест» и др.

### ***Лаборатории и оборудование***

Материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Занятия ведутся в специализированных кабинетах, лабораториях и на вычислительном центре.

Для занятий спортом имеется спортивный комплекс, представленный спортивным залом, бассейном.

***Информационно-методическое обеспечение***

ОПОП обеспечена всей необходимой учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Все обучающиеся имеют доступ к базам данных и библиотечным фондам. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине, профессиональному модулю.