

ОПИСАНИЕ

основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Псковский агротехнический колледж» (ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343 (далее – ФГОС). Укрупнённая группа специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Цели и задачи ОПОП

Цели и задачи ОПОП:

- дать качественные базовые профессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить специалиста среднего звена – техника-технолога к успешной работе в сфере промышленной экология и биотехнологии на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- в соответствии с ФГОС - создать условия для овладения видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания, умения, практический опыт.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

ОПОП реализуется в соответствии с ФГОС пятого поколения с 1 сентября 2023 года. Присваиваемая квалификация: техник-технолог. Направленность: производство молочной продукции.

Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

ОПОП представляет собой систему нормативно-методических документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе ФГОС, а также с учетом примерной образовательной программы.

ОПОП включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также методические материалы, обеспечивающие

реализацию соответствующих образовательных технологий, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;
- Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023г. № 371;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 24.08.2022г. № 762;
- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 02.09.2020 г. № 457;
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 08.11.2021г. № 800;
- Устав ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж».

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Особенности ОПОП

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы социальных партнёров и работодателей.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию

механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению освоения ОПОП по специальности выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

ОПОП реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в образовательном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств. В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения, такие как технология портфолио, тренинги, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. В них используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых, дипломных работ определяется совместно с работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков специалистов.

Внеучебная деятельность студентов направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и общепрофессиональные компетенции. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, олимпиады и конкурсы профессионального мастерства и творчества студентов.

Востребованность выпускников

Подготовка выпускников позволяет им в дальнейшем работать технологами на молочных комбинатах, фермах и на предприятиях пищевой промышленности.

Требования к абитуриенту

При поступлении в ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж» для освоения данной ОПОП абитуриент должен иметь аттестат об основном общем образовании.

Область и объекты профессиональной деятельности

Области профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность - Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Уровень квалификации, в соответствии с Приказом Минтруда России от 12.04.2013г № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» - 5.

Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции выпускника (ОК)

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
-------	---

ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональные компетенции выпускника (ПК):

ВПД 1.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВПД 2.	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ВПД 3.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК. 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ВПД 4.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)
ПК 4.1.	Контроль соблюдения требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов
ПК 4.2.	Изготовление производственной закваски
ПК 4.3.	Ведение технологического процесса производства кисломолочных и детских молочных продуктов
ПК 4.4.	Контроль качества кисломолочных и детских молочных продуктов
ПК 4.5.	Обеспечение работы оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Специальные требования

Перед началом разработки ОПОП совместно с заинтересованными работодателями:

- была определена её специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, определённых ФГОС;
- предусмотрено обязательное ежегодное обновление с учетом требований работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных вышеуказанным

федеральным государственным образовательным стандартом по специальности;

Обязательная часть ОПОП должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (не менее 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием основной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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