Министерство образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»
(ГБПОУ ВПК им.В.И.Вернадского)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
ВПК им. В.И.Вернадского
_____ М.Е. Кисиль
«___» _____ 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по специальности

19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

Квалификация: **техник-технолог**

Волгоград

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП
1.2 Нормативный срок освоения программы
1.3 Особенности ОПОП
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА
2.1 Область профессиональной деятельности
2.2 Объекты профессиональной деятельности
2.3 Виды профессиональной деятельности
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
3.1 Общие компетенции
3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
4. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4.1 Базовая часть ОПОП
4.2 Вариативная часть ОПОП
4.3 Практикоориентированность ОПОП
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП
5.1 Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО
5.2 Базисный учебный план
5.3 Рабочий учебный план
5.4 Календарный учебный график
5.5 Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально–экономического цикла
5.6 Рабочие программы учебных дисциплин математического и естественно научного цикла
5.7 Профессиональный цикл
5.8 Рабочие программы учебной, производственной *по профилю специальности* и производственной *преддипломной практик*
6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО
6.1 Материально – техническое обеспечение процесса
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП
6.4 Условия реализации модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
6.5 Базы практик для реализации ОПОП
7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП
8.ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ
ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей реализуется в Волгоградском политехническом колледже им. В.И. Вернадского по программе базовой подготовке на базе:

среднего (полного) общего образования;

основного общего образования.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП составляют:

– Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт специальности среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » апреля 2014 г.№ 381, зарегистрированный в Минюсте РФ 17.07.2014 г. Регистрационный номер 33127.

– Письмо Минобрнауки России от 29 октября 2010 года №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО/СПО, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009года.

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе ФГОС НПО/СПО, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009года.

– Положения и нормативные документы ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей при очной форме получения образования:

–На базе среднего (полного) общего образования составляет 2 года 10 месяцев

– На базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается не более чем на один год.

1.3 Особенности ОПОП

При реализации ОПОП преподавателями применяются образовательные технологии такие как,

- технология рейтинговой оценки,
- проектные технологии,
- информационные технологии.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей выбрано из приложения «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО» профессия рабочих ПМ.06 «Выполнение работ по профессии рабочих: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции» МДК модуля реализуется полностью из вариативной части

ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЗА СОСТАВЛЕНИЕ ОПОП

Учебный год	ФИО	Должность	Контактный телефон
2018/2019	Зарудняя Ю.С. Бурденко Л.Х.	Зав. кафедрой преподаватель	44-41-25, добавочный 133, 124

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: контроль состава и свойств материалов с использованием химических и физико-химических методов анализа.

2.2. Объекты профессиональной деятельностью персонала.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- природные и промышленные материалы;
- оборудование и приборы;
- нормативная и техническая документация;
- управление производственной деятельностью персонала.

2.3. Виды профессиональной деятельности техника

Готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1.Определение оптимальных средств и методов анализа природных и промышленных материалов.

2.3.2 Проведение качественных и количественных анализов природных и промышленных материалов с применением химических и физико-химических методов анализа.

4.3.3. Организация работы коллектива исполнителей.

4.3.4. Выполнение работ по профессии пробоотборщик.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных): результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Таблица 1 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	**Код и наименование профессиональных компетенций**
1	*2*
1 Производство растительных масел.	**ПК 1.1** Контролировать качества сырья для производства растительных масел и готовой продукции.
	ПК 1.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ПК 1.3 Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов.
	ПК 1.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел.
2 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.	**ПК 2.1** Контролировать качества сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза).
	ПК 2.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ПК 2.3 Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПК 2.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

1	*2*
3. Производство глицерина и жирных кислот.	**ПК 3.1** Контролировать качества сырья и готовой продукции глицерин и жирных кислот
	ПК 3.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ПК 3.3 Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот.
	ПК3.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот.
4. Производство мыла и синтетических моющих средств.	**ПК 4.1** Контролировать качества сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств).
	ПК 4.2 Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ПК. 4.3 Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.
	ПК 4.4 Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.
5. Организация работы структурного подразделения	**ПК.5.1** Планировать основные показатели производства продукции, оказания услуг в области производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	ПК. 5.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями
	ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
	ПК 5.5 Изучать рынок и конъектуру продукции и услуг в области производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**.**	**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4** **ПК 2.1, ПК 2.2.** **ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4** **ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3**

4. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Базовая часть ОПОП имеет следующую структуру:

Таблица 2 Структура базовой части ОПОП

КОД УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК	Часы
1	*2*	*3*
Общий гуманитарный и социально-экономический циклы		**432**
ОГСЭ.01	Основы философии	48
ОГСЭ.02	История	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	168
ОГСЭ.04	Физическая культура	168
Математический и общий естественнонаучный цикл		**224**
ЕН.01	Математика	36
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36
ЕН.03	Химия	152
Профессиональный цикл		**1468**
Общепрофессиональные дисциплины		**512**
ОП.01	Инженерная графика	80
ОП.02	Техническая механика	72
ОП. 03	Электротехника и электронная техника	28
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	44
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	46
ОП. 06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	42
ОП.07	Метрология и стандартизация	34
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	34
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32
ОП.10	Охрана труда	32
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	68
Профессиональные модули		**956**
ПМ.01	**Производство растительных масел**	**232**
МДК.01.01	Технология производства растительных масел	232
УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел	108
ПП. 01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел	180 часов
ПМ.02	**Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции**	**168**

1	*2*	*3*
МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	168
УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	72
ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров	72
ПМ.03	**Производство глицерина и жирных кислот**	**174**
МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот	174
УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот	72
ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот	36
ПМ.04	**Производство мыла и синтетических моющих средств**.	**206**
МДК 04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств	
УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС	72
ПП 04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС	72
ПМ.05	**Организация работы структурного подразделения**	**176**
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	176
УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом	36
ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом	36
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная практика)**	144
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	7 недель
ГИА.00.	Государственная (итоговая аттестация)	6 недель
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	144 4 недели
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	72 2 недели
ВК.00	Время каникулярное	34 недели

4.2 Вариативная часть ОПОП имеет следующие распределение:

Часы вариативной части в объеме **900** часов распределены в структуре ОПОП следующим образом:

Для углубления знаний включены дополнительные темы в УД или МДК:

Таблица 3 Распределение вариативной части по темам

Код и наименование имеющийся УД или МДК	Наименование тем введенных в УД или в МДК	Кол-во часов
1	*2*	*3*
ЕН. 03 Химия	Тема 2.1 Оценка достоверности аналитических данных Тема 2.2 Гравиметрический анализ Тема 2.3 Титриметрический анализ Тема 2.3.1 Метод кислотно-основного титрования Тема 2.3.2 Метод окислительно-восстановительного титрования Тема 2.3.3 Методы комплексонометрии и осаждения Тема 3.2 Хроматографические методы анализа Тема 3.3 Электрохимические методы анализа Тема 4.1. Молекулярно-кинетическая теория агрегатных состояний вещества. Тема 4.2 Основы химической термодинамики Тема 4.3 Химическое равновесие Тема 4.4 Фазовые равновесия Тема 4.5 Растворы Тема 4.6 Химическая кинетика и катализ. Тема 4.7 Электрохимия Тема 5.1 Дисперсные системы Тема5.2 Электрокинетические свойства дисперсных систем Тема5.3 Грубодисперсные системы Тема5.4 Растворы высокомолекулярных соединений.	68
ОП. 03 Электротехника и электроника	Тема 1.2 Электрические цепи постоянного тока Тема 1.4 Электрические цепи переменного тока Тема 1.5 Электрические измерения Тема 1.6 Трехфазные электрические цепи Тема 1.8 Электрические машины переменного тока Тема 2.1 Физические основы электроники. Электронные приборы. Электронные выпрямители Тема 2.3 Электронные выпрямители и стабилизаторы Тема 2.4 Электронные усилители	26

1	*2*	*3*
ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Введение Раздел 1 Общая микробиология Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов Тема 1.2 Обмен веществ у микроорганизмов Тема 1.3 Культивирование и рост микроорганизмов Тема 1.4 Экология микроорганизмов Тема 1.5 Биохимические процессы, используемые в производстве Раздел 2 Специальная микробиология Тема 2.1 Микробиологический контроль в пищевом производстве Тема 2.2 Микроорганизмы, используемые в производстве маргарина Тема 2.3 Микроорганизмы - вредители производства маргарина и майонеза Тема 2.4 Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства маргарина и майонеза	28
ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Тема 1.3 Информационные и телекоммуникационные технологии Тема 1.4 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности Тема 2.2 Информационные технологии автоматизированной обработки текста Тема 2.3 Информационные технологии обработки числовых данных Тема 2.5 Информационные технологии обработки графических данных	12
МДК. 01.01 Производство растительных масел	Тема 1.1 Масличное сырье для производства растительных масел Тема 1.2 Хранение, очистка и сушка семян Тема 1.3 Методы подготовки сырья к извлечению масла Тема 1.4 Прессовый способ извлечения масла из масличного сырья Тема 1.5 Экстракционный способ извлечения масла из масличного сырья Тема 1.7 Рафинация растительных масел	56
МДК.02.01 Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	Тема 2.1 Жировое сырье для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, его характеристика и свойства Тема 2.2 Гидрогенизация жиров и масел Тема 2.3 Переэтерификация жиров Тема 2.4 Производство маргариновой продукции Тема 2.5 Производство майонезной продукции	54

1	*2*	*3*
МДК.03.01 Производство глицерина и жирных кислот	Тема 3.1 Гидролиз жиров Тема 3.2 Производство глицерина Тема 3.3 Производство жирных кислот	48
МДК. 04.01 Производство мыла и синтетических моющих средств	Тема 4.1 Производство мыла Тема 4.2 Производство синтетических моющих средств	58
МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	Тема 1.1 Изучение основных приемов организации работы исполнителей Тема 1.2 Изучение психологических особенностей организации работы исполнителей Тема 2.1 Оформление табеля учета рабочего времени Тема 3.2 Изучение методик расчета экономических показателей	48
ВСЕГО		**398**

Для расширения знаний и умений включены в циклы дополнительные УД или МДК

Таблица 4 Распределение вариативной части на дисциплины и МДК

КОД и наименование цикла, введенные учебные дисциплины (УД) или МДК	Кол-во часов
ЕН. 03 Органическая химия	80
ОП.12 Процессы и аппараты	50
ОП. 13 Основы проектирования производства растительных масел	70
ОП. 14 Оборудование заводских лабораторий	72
МДК.06.01 Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции	230
ВСЕГО	**502**

4.3 Практикоориентированность ОПОП

Практикоориентированность ОПОП в целом составляет: 53,8 %

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

5.1 Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей

5.2 Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются квалификация, форма обучения, элементы учебного процесса, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения.

5.3 Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указываются квалификация, форма обучения, элементы учебного процесса, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

5.4 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.5 Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально – экономического цикла

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально – экономического цикла разработаны в соответствии с документом «Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в ГБПОУ «Волгоградский политехнический Волгоградский Государственный Политехнический колледж им. В.И. Вернадского» (далее Положение о разработке рабочих программ) приказ колледжа от 04.12. 2013. №272 с изменениями;

Таблица 5 Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально – экономического цикла

№п/п	Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины
1	ОГСЭ.01	Основы философии
2	ОГСЭ.02	История
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык
4	ОГСЭ.04	Физическая культура

5.6 Рабочие программы учебных дисциплин математического и естественно научного цикла

Рабочие программы учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла разработаны в соответствии с документом «Положением о разработке рабочих программ» приказ колледжа от 04.12. 2013 №272 с изменениями;

Таблица 6 Рабочие программы учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла

№п/п	Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины
1	ЕН 01	Математика
2	ЕН 02	Экологические основы природопользования
3	ЕН 03	Химия
4	ЕН.04	Органическая химия

5.7 Профессиональный цикл

5.7.1 Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла разработаны в соответствии с документом «Положение о разработке рабочих программ» приказ по колледжу от 04.12. 2013. № 272. с изменениями;

Таблица 7 Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

№ п/п	Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины
1	ОП 01	Инженерная графика
2	ОП. 02	Техническая механика
3	ОП. 03	Электротехника и электронная техника
4	ОП. 04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
5	ОП. 05	Автоматизация технологических процессов
6	ОП. 06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
7	ОП. 07	Метрология и стандартизация
8	ОП. 08	Правовые основы профессиональной деятельности
9	ОП. 09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
10	ОП.10	Охрана труда
11	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
12	ОП.12	Процессы и аппараты
13	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
14	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий

5.7.2 Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с документом «Положение о разработке рабочих программ» приказ по колледжу от 04.12. 2013. №272 с изменениями;

Таблица 8 Рабочие программы профессиональных модулей

№ п/п	Код профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
1	ПМ. 01	Производство растительных масел
2	ПМ. 02	Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
3	ПМ. 03	Производство глицерина и жирных кислот
4	ПМ. 04	Производство мыла и синтетических моющих средств
5	ПМ. 05	Организация работы структурного подразделения
6	ПМ. 06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5.8 Рабочие программы учебной, производственной *по профилю специальности* и производственной *преддипломной практик*

Рабочие программы учебной и производственной практик по профилю специальности и преддипломной разработаны в соответствии с документом «Рекомендациями по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивавших ОПОП СПО» приказ по колледжу от 07.03. 2013 №249; с изменениями в соответствии с Положениями о практике студентов, осваивавших основные профессиональные образовательные программы в ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского от 06.05.2019 №136.

Таблица 9 Рабочие программы практик

№ п/п	Код профессионального модуля	Наименование практики
1	*2*	*3*
1	ПМ.01	УП.01.01 «Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел»
2	ПМ.02	УП.02.01 «Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров маргариновой и майонезной продукции»
3	ПМ.03	УП.03.01 «Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот»
4	ПМ.04	УП.04.01 «Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС»
5	ПМ.05	УП 05.01 «Организация и управление трудовым коллективом»

1	*2*	*3*
Производственная практика (по профилю специальности)		
1	ПМ. 01	ПП. 01.01 «Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел»
2	ПМ 02	ПП. 02.01 «Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров маргариновой и майонезной продукции»
3	ПМ 03	ПП 03.01 «Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот»
4	ПМ.04	ПП.04.01 «Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС»
5	ПМ.05	ПП. 05.01 Организация и управление трудовым коллективом»
Производственная практика (преддипломная)		
1	ПДП	Преддипломная практика

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО

6.1 Материально – техническое обеспечение процесса

Колледж, реализуя ОПОП по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей, располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий: лабораторных, практических, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики предусмотренных учебным планом.

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей используется **25** аудиторий в том числе:

- 15 кабинетов,
- 7 лабораторий,
- 3 компьютерных класса.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение студентами лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент задания с использованием персональных компьютеров,
- освоение профессиональных модулей в условиях колледжа или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Используя, электронные издания студент, обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин по специальности.

Таблица 10 - Перечень кабинетов и лабораторий

Наименование кабинета, лаборатории	Номер кабинета, лаборатории	Корпус
КАБИНЕТЫ		
1 Кабинет «Иностранный язык»	**24**	**1 корпус**
2 Кабинет «Иностранный язык»	**24 а**	
3.Кабинет Социально – экономические дисциплины	**26**	**1 корпус**
4. Кабинет «Математика»	**11**	**1 корпус**
5 .Кабинет «Экономика»	**21**	**1 корпус**
6.Кабинет «Охрана труда»	**51**	**2 корпус**
7.Кабинет «Технологии производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции, экологических основ природопользования»	**52**	**2 корпус**
8.Кабинет «Технологического оборудования производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции»	**55**	**2 корпус**
9.Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»	**56**	**2 корпус**
10.Кабинет «Дипломное проектирование» (компьютерный класс)	**58**	**2 корпус**
11. Кабинет «Инженерная графика»	**32**	**1 корпус**
12. Кабинет «Инженерная графика»	**35**	**1 корпус**
13.Кабинет «Электротехника и электроника».	**8**	**1 корпус**
14.Кабинет «Безопасность жизнедеятельности».	**3**	**1 корпус**
15.Кабинет «Технической механики»	**101**	**3 корпус**
ЛАБОРАТОРИИ		
1. Лаборатория «Жирового сырья и продукции, микробиологии, санитарии и гигиены»	**55**	**2 корпус**
2.Лаборатория «Аналитическая химия»	**62**	**2 корпус**
3. Лаборатория «Электротехника и электроника».	**8**	**1 корпус**
4 Лаборатория «Физическая и коллоидная химия». «Технология органических веществ и органического синтеза»	**48**	**2 корпус**
5. Лаборатория «Автоматизация технологических процессов»	**211**	**3 корпус**
6 Лаборатория «Процессы и аппараты»	**43**	**2 корпус**
7. Лаборатория «Биологии, химии, химических дисциплин»	**64**	**2 корпус**
Спортивный комплекс: – Спортивный зал – Тренажерный зал – Открытый стадион широкого профиля – Стрелковый тир		**1 корпус**

Залы: – Библиотека – Читальный зал с выходом в сеть Интернет – Актовый зал		**1 корпус**

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей ОПОП.

Студенты имеют доступ к сети Интернет и могут пользоваться электронной библиотекой, что способствует качественной подготовки самостоятельной работы. Каждый студент обеспечен 0,5-1 учебным печатным и /или электронным изданием по каждой дисциплине, модулю ОПОП.

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

6.3 Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. ПМ.

Преподаватели систематически повышают квалификацию, занимаются научно-методической работой, проходят стажировки на профильных предприятиях и кафедрах ведущих Вузов, изучая опыт работы по направлению деятельности. Преподаватели, привлекаемые к проведению практик имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

6.4 Условия реализации модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции».

Для реализации модуля «Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции» привлекается инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты от предприятий и преподаватели междисциплинарных курсов по профилю специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** имеющие опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Для выполнения программы ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и продукции используется базы ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, химические и пищевые предприятий Волгоградской области соответствующего профиля специальности.

Реализация модуля проводится в соответствии с рабочим учебным планом и включает в себя:

- МДК.06.01 Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции;

- ПП 06.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

МДК 06.01 Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции и реализуется за счет часов вариативной части.

Учебные занятия проводятся за счет уроков лекций, семинарских занятий, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы. Самостоятельная работа включает: написание рефератов, докладов, выполнение проектов.

Предусмотрена промежуточная аттестация по МДК – дифференцированный зачет; учебная практика аттестуется по текущим оценкам.

Оценивание производственной практики проводится по заключению руководителей практики от предприятия и колледжа.

Для проведения квалификационного экзамена создается комиссия согласно приказу «О проведении квалификационного экзамена по модулю ПП.06 Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции в составе: преподавателей, реализующих МДК 06.01, руководителей производственной практики ПП.06.01 Выполнение работ по рабочим профессиям: оператор линии производства пищевой продукции и аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции представителей работодателей.

Порядок проведения экзамена следующий: определяют КОС (для экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

6.5 Базы практик для реализации ОПОП

Таблица 11 Основные базы практик для студентов

Наименование баз практик	№ договора
ООО «ВГМЗ Сарепта»	№ вх/2241-18/020 от 23.07.2018
ОАО «Каустик»	№ 82 от 08.08.2018

Практики входят в каждый профессиональный модуль и являются его составной частью. Организация практики, программа практики определяется документом «Рекомендации по организации и проведению учебной и

производственной практики студентов, осваивающих ОПОП» приказ по колледжу от 07.11. 2013 №249, с изменениями в соответствии с Положением о практике студентов, осваивавших основные профессиональные образовательные программы в ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского от 06.05.2019 №136

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений студентов предусматриваются:

- ✓ Входной контроль;
- ✓ Текущий контроль;
- ✓ Рубежный контроль;
- ✓ Итоговый контроль;
- ✓ Государственная итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- ✓ Оценка уровня освоения дисциплины;
- ✓ Оценка сформированности компетенций студентов.

7.1 Входной контроль

Для проведения входного контроля используются следующие формы: химический диктант, тестовые задания.

7.2 Текущий контроль

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

собеседование, тестирование, написание докладов и рефератов, решение комплексных задач, контрольные работы, выполнение проектов.

7.3 Рубежный контроль

Для проведения рубежного контроля используются следующие формы: тестирование, программированный опрос, контрольные работы, зачеты по лабораторным и практическим работам.

7.4 Промежуточная аттестация по ОПОП (итоговый контроль)

Итоговый контроль осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны комплекты контрольно-оценочных средств.

7.5 Государственная итоговая аттестация.

К ГИА допускаются студенты, успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломный проект.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию следующих профессиональных модулей:

ПМ.01 Производство растительных масел

ПМ.04 Производство мыла и синтетических моющих средств

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-Фз «Об образовании в Российской Федерации» и с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образовании и науки Российской федерации от 16.08.2013 №968, разработаны документы - «Положение об организации проведения государственной итоговой аттестации студентов ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского» приказ от 11.12.2013, №279 регламентирующий порядок организации проведения ГИА студентов колледжа и Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, приказ от 02.09.2015 №149/1

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, разработанные на основе положения.

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ

Для формирования общих компетенций у студентов специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей при реализации ОПОП предусмотрены следующие направлениями воспитательной работы:

– организация гражданского воспитания (правовое, нравственно-этическое);

– организация внеклассной и досуговой деятельности студентов;

– организация работы классных руководителей;

– формирование здорового образа жизни и экологической культуры (экологическое, физическое воспитание).

С этой целью студенты специальности активно принимают участие в студенческих общественных организациях, входят в состав актива группы, в Студенческий совет; Студенческую профсоюзную организацию.

Каждое направление имеет определенные цели и задачи, которые реализуются одновременно как в учебном процессе, так и во внеучебной время, посредством вооружения студентов теоретическими знаниями и практическими умениями, а также включения их в систему общественных мероприятий. Это способствует формированию у будущих специалистов необходимого опыта в различных сферах профессиональной деятельности. Существующая на специальности система воспитания предусматривает поэтапное формирование у студентов необходимых компетенций. Особенность этого подхода заключается в том, что на каждом этапе обучения характер деятельности студентов постепенно усложняется: расширяется их поле деятельности, меняется степень участия (от рядового исполнителя до организатора).

Студенты специальности активно принимали участие, например:

в военно-патриотических мероприятиях: ФГБУК «Государственный историко-мемориальный музей-заповедник «Сталинградская битва». Участие в военно-патриотической акции «День призывника» (Посещение музея-панорамы Сталинградская битва и просмотр премьеры фильма «Черная книга» (группа 4 и 3 курса ХТОВ – 35 чел). и Сквер «Доблести и Славы» Кировского района города Волгограда. Участие в митинге «76-я годовщина Победы в Сталинградской битве».

в культурно – массовых мероприятиях: Посещение театров Волгоградский театр «Танаис», посещение спектакля «Непобедимый Сталинград» Волгоградский театр юного зрителя посещение спектаклей.

Внеучебная работа ведется по всем основным направлениям в соответствии с планом-графиком Совета директоров профессиональных образовательных организаций Волгоградской области, Администрации Кировского района Волгограда, Комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав и т.д.

Организована работа кружков: «Физика в моей будущей профессии», «Математика и будущая специальность», «Современная информатика», «КВН», «Историк», «Волейбол», научное общество студентов «Биосфера», «Приборист», «Химик», «Технолог», «Диоксин», «Эколог».

Для формирования общих и профессиональных компетенций проводятся предметные «Недели»: «Физика», «Химия», «Математика» и «Неделя» по специальности: Технология жиров и жирозаменителей.

В рамках Недели специальности Технология жиров и жирозаменителей и профориентационной работы на кафедре с 2017 г. проводятся мероприятия для школьников: «Жировые продукты: неизвестое об известном, вкусном и полезном», «Такое знакомое и незнакомое молоко», «Вся правда о мороженом» .

В период проведения на базе колледжа Открытого V регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Волгоградской области рамках профориентационной и деловой программой проводился мастер-класс «Определение органолептических показателей майонезной продукции».

Впервые мероприятие проводилось преподавателями и студентами ВПК им. В.И. Вернадского совместно с преподавателями и студентами ИНО ВолГАУ и представителями высшей школы ФГОУ ВО Аграрный университет.