

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия» имени Н.В. Верещагина

ОДОБРЕНО

Ученым советом академии

Протокол № 5

«10» сентября 2021 г.



_____ 2021 г.

Образовательная программа
профессиональной переподготовки
«Производственное предпринимательство по
переработке молока»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1 Нормативные документы для разработки ОПШП	3
1.2 Общая характеристика ОПШП	3
1.2.1 Цель (миссия) ОПШП.....	3
1.2.2 Срок получения образования	4
1.2.3 Объем ОПШП.....	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПШП.....	4
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	4
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	4
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	5
4.1 Календарный учебный график	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
4.2 Учебный план.....	6
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин	6
5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	6
5.1 Кадровое обеспечение	6
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	6
5.3 Материально-техническое обеспечение	7
6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО	8
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
6.2 Итоговая аттестация	8

1 Общие положения

Образовательная программа профессиональной переподготовки (ОППП), реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина» (ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА) «Производственное предпринимательство по переработке молока» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

ОППП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОППП

Нормативную правовую базу разработки ОППП составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- ФГОС специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 378;
- ФГОС высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. N 936
- ФГОС высшего образования 19.03.01 Биотехнология, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2015 г. N 193
- 22.002 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040
- 22.008 Профессиональный стандарт "Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности", зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020 года, регистрационный N 60007
- 40.033 Профессиональный стандарт «Стратегическое и тактическое планирование и организация производства», зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 30 сентября 2014 года, регистрационный N 34197
- Устав Вологодской ГМХА.

1.2 Общая характеристика вузовской ОППП

1.2.1 Цель (миссия) ОППП

Цели образовательной программы сформулированы с учетом требований ФГОС ВО, критериев аккредитации и запросов работодателей.

Миссией ОППП является создание и развитие современной системы обеспечения качества образования и подготовка высококвалифицированных кадров для переработки молока.

Основной целью ОППП является формирование гармонично развитой личности обучающегося, обладающего высокой профессиональной квалификацией, развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций.

Задачами ОППП является:

- формирование личностных качеств: личной ответственности, самоуправления, мотивации освоения знаний;
- формирование общекультурных компетенций и нормативно-этических установок;
- формирование социально-коммуникативных навыков;
- формирование профессиональных компетенций;
- формирование практической ориентации на результат.

1.2.2 Срок получения образования

Срок получения образования – 2-2,5 месяца, в очно-заочной форме обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2.3 Объем ОПП

Объем освоения слушателем данной ОПП за весь период обучения составляет 256 часов (7.1 зачётных единиц) и включает контактную работу, а также время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПП.

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПП

Предшествующий уровень образования слушателя – не ниже среднего профессионального.

2 Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника включает:

- организацию производства и предпринимательства по переработке молока, экономику организаций (предприятий по переработке молока);
- подготовку и реализацию технологического процесса производства молока и молочных продуктов, использование нормативной документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования;
- производственный контроль производства молока и молочных продуктов, вспомогательных и упаковочных материалов;
- обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молока и молочных продуктов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются организационно-технологические процессы производства молока (кроме сырого) и молочной продукции в фермерских хозяйствах и индивидуальном предпринимательстве.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по программе «Производственное предпринимательство по переработке молока» готовится к организационно-управленческим и производственно-технологическим видам профессиональной деятельности:

- организация и управление производством молочных продуктов на малых предприятиях и фермерских хозяйствах;
- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов;
- производство различных сортов сливочного масла;
- производство различных видов сыра;
- производство продуктов из обезжиренного молока, пахты, сыворотки с использованием традиционных и инновационных технологий.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

В задачи выпускника программы «Производственное предпринимательство по переработке молока» входит:

- осуществлять технологический процесс в рамках принятой технологии производства

- молочных продуктов;
- проводить оценку качества сырья и готовых продуктов;
- определять стоимостную оценку основных производственных ресурсов организации;
- способность организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда в разных экономических и хозяйственных условиях;
- анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления;
- планировать и осуществлять предпринимательскую деятельность.

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПП

Результаты освоения ОПП «Производственное предпринимательство по переработке молока» определяются приобретаемыми компетенциями, то есть способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПП обучающийся должен обладать следующими общепрофессиональными (ОПК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОПК-1 Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

ОПК-2 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

ПК-1 Способен осуществлять производственный контроль производства молока и молочных продуктов, контроль безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства, проводить производственные расчеты для продуктов питания из молочного сырья

ПК-2 Способен вести технологический процесс производства молока и молочных продуктов, использовать нормативную и техническую документацию.

ПК-3 Способен подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе на автоматизированных технологических линиях.

ПК-4 Способен осуществлять изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области переработки молока.

ПК-5 Способен определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ и разработки бизнес-плана.

ПК-6 Способен осуществлять организацию рациональных бизнес процессов в соответствии с потребностями рынка и возможностями получения необходимых ресурсов, выявлять и использовать резервы производства с целью достижения наибольшей эффективности работы предприятия.

ПК-7 Способен определять плановые нормативы материальных трудовых затрат, проекты цен на продукцию, нормативные калькуляции продукции.

ПК-8 Способен осуществлять ведение учетно-отчетной документации производства молочных продуктов и предпринимательской деятельности.

ПК-9 Способен применять методы и средства управления производством и мотивации персонала.

ПК-10 Способен осуществлять деятельность по производственному предпринимательству на основании нормативно-правовых актов.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПП

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОППП регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей); календарным учебным графиком, оценочными компонентами, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Последовательность реализации ОППП «Производственное предпринимательство по переработке молока» приводится в учебном плане. Календарный учебный график представлен отдельным документом.

4.2 Учебный план

Учебный план по направлению «Производственное предпринимательство по переработке молока» является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин, обеспечивающих формирование компетенций. В нем указана общая трудоемкость дисциплин, а также их самостоятельная и аудиторная трудоемкость в часах, форма контроля.

Учебный план ОППП «Производственное предпринимательство по переработке молока» представлен отдельным документом.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

В состав ОППП входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) учебного плана. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) представлены отдельными документами.

5 Фактическое ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение данной ОППП формируется на основе требований к условиям реализации дополнительных образовательных программ.

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОППП «Производственное предпринимательство по переработке молока» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляет 100 %.

Данные преподавателей, ведущих занятия по ОППП «Производственное предпринимательство по переработке молока» представлены отдельным документом.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОППП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в рабочих программах учебных дисциплин.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее, чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам циклов, изданными за последние пять лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на

каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет и т.д.

Точкой доступа к ресурсам библиотеки является web-страница библиотеки на сайте академии. С помощью web-страницы организована возможность доступа к научным и учебным информационным ресурсам, включая электронно-библиотечные системы (ЭБС). Информационным ресурсом, обеспечивающим взаимодействие пользователя со всем спектром библиотечно-информационных услуг, является электронный каталог, созданный на базе автоматизированной библиотечно-информационной системы (АБИС) «ИРБИС 64».

Студенты и преподаватели имеют доступ к ЭБС издательства «Лань» и Инфра-М «ZNANIUM», электронно-библиотечным системам: Polpred.com, Public.ru, Библиотех, Айбкус, IPRbooks, Юрайт.

В библиотеке работает компьютерный класс, который предоставляет доступ пользователям к электронным ресурсам: электронно-методическим изданиям вуза, правовой базе данных «Консультант плюс», электронному каталогу, удаленным ресурсам, к электронно-библиотечным системам.

Учебно-методическое обеспечение ОППО «Переработка молока в фермерских хозяйствах» представлено отдельным документом.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Ресурсное обеспечение данной ОППО формируется на основе требований к условиям реализации ОППО.

Для успешной реализации ОППО «Производственное предпринимательство по переработке молока» в соответствии с учебным планом академия располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям действующим санитарным и противопожарным правилам.

Материально-техническая база включает:

– здания и помещения, находящиеся у ВУЗа на правах оперативного управления (самостоятельного распоряжения), оформленные в соответствии с действующими требованиями. Обеспеченность одного обучающегося, приведенного к очной форме обучения, общими учебными площадями, соответствует нормативному критерию Рособнадзора;

– вычислительное, телекоммуникационное оборудование и программные средства, необходимые для реализации ОППО и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;

– права на объекты интеллектуальной собственности, необходимые для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

– средства обеспечения транспортными услугами при проведении выездных видов занятий со студентами;

– другие материально-технические ресурсы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Студентам обеспечен доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Для осуществления образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий студентам созданы учетные записи на образовательном портале Вологодской ГМХА. Каждый студент имеет возможность обучаться посредством системы электронных курсов MOODLE.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Офисные программы:

1. Open Office.
2. Adobe Reader.
3. Microsoft Office 2007.

Интернет:

1. Mozilla Firefox.
2. Opera.
3. Internet Explorer.

Экономические программы:

1. 1С Предприятие 7.7
2. STATISTICA **Quality Control (QC)** for Windows

Материально-техническое обеспечение по ОПШ «Производственное предпринимательство по переработке молока» представлено отдельным документом.

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПШ

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 и Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» оценка качества освоения обучающимися дополнительных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию обучающихся.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ;
- тесты и компьютерные тестирующие программы.

Фонды оценочных средств представлены отдельными документами.

6.2 Итоговая аттестация


Итоговая аттестация – экзамен проходит в форме собеседования.


Целью итоговой аттестации является установление уровня подготовки обучающегося к выполнению нового вида профессиональной деятельности.


**РАЗРАБОТЧИКИ ОПШП:
от академии:**

Зав. кафедрой технологии молока и молочных продуктов,
к. т. н., доцент  Г.Н.Забегалова

ОПШП СОГЛАСОВАНА:

Проректор по учебной работе
Д. э. н., профессор  Н.А. Медведева

Начальник учебно-методического отдела
К.с.-х. н., доцент  М.Л. Прозорова

Декан факультета повышения квалификации и переподготовки
К.с.-х.н., доцент  Н.В. Мельникова