

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.....	5
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) «Производство пищевых продуктов и напитков» 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
- 22.002 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040
- 15.011 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры", зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813
- 22.005 профессиональный стандарт "Специалист по производству хлебобулочных изделий" (проект)
- 22.003 Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья", зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 года, регистрационный N 58531
- 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.

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:

- подготовку и реализацию технологического процесса производства пищевых продуктов и напитков, использование нормативной документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования;
- производственный контроль сырья и пищевых продуктов, вспомогательных и упаковочных материалов;
- обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются технологические процессы производства пищевой продукции (молочной, мясной, рыбной, хлебобулочной, безалкогольных напитков и пива).

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по программе «Производство пищевых продуктов и напитков» готовится к производственно-технологическим видам профессиональной деятельности:

- приемка и первичная обработка пищевого сырья;
- производство молочных продуктов;
- производство мяса и мясных продуктов;
- производство рыбы и рыбных продуктов;
- производство хлебобулочных изделий;
- производство безалкогольных напитков и пива;
- обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических условий производства пищевых продуктов и напитков.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

В задачи выпускника программы «Производство пищевых продуктов и напитков» входит:

- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания и напитков;
- осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства пищевых продуктов и напитков;

- проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов и напитков;
- выявлять и устранять проблемы, связанные с отклонением качества пищевых продуктов и напитков от нормативной документации.

3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПП

Результаты освоения ОПП «Производство пищевых продуктов и напитков» 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 применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

ПК-1 Способен вести технологический процесс производства молока и молочных продуктов, использовать нормативную и техническую документацию, осуществлять производственный контроль производства молока и молочных продуктов, контроль безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.

ПК-2 Способен к выполнению технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК-3 Способен к выполнению технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК-4 Способен к работе и эксплуатации технологического оборудования производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

ПК-5 Способен организовать технологический процесс производства хлебобулочных изделий.

ПК-7 Способен обеспечить технологические режимы пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции (в том числе безалкогольной и слабоалкогольной), на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.

ПК-6 Способен обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

ПК-7 Способен к проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания.

ПК-8 Способен обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических требований при производстве пищевых продуктов, провести санитарную обработку оборудования, инвентаря и тары.

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 ОПП 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 ОПП «Производство пищевых продуктов и напитков» приводится в учебном плане. Календарный учебный график представлен отдельным документом.

4.2 Учебный план

Учебный план по направлению «Производство пищевых продуктов и напитков» 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 «Производство пищевых продуктов и напитков» 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 «Производство пищевых продуктов и напитков» 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 «Производство пищевых продуктов и напитков» 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 «Производство пищевых продуктов и напитков» представлено отдельным документом.

5.3 Материально-техническое обеспечение

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

Для успешной реализации ОППО «Производство пищевых продуктов и напитков» 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 ОППО «Производство пищевых продуктов и напитков» представлено отдельным документом.

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПП

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 ОПП:

от академии:

Зав.кафедрой технологии молока и молочных продуктов,
к. т. н., доцент _____

 Г.Н.Забегалова

ОПП 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