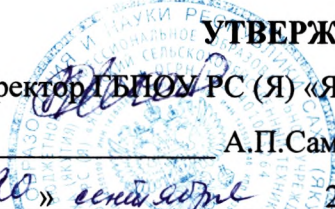


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«ЯКУТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»  
А.П.Самсонов  
« 20 » *сентября* 2021 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Код и наименование специальности

**19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Вид подготовки - **базовый**

Квалификация – **Техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок освоения программы - **2 года 10 месяцев**

Якутск 2021

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа подготовки специалиста среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 378 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 18 июня 2014 года. Регистрационный № 32771) с учетом потребностей работодателей и соответствует современным требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника. Программа рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

СОГЛАСОВАНО:

Зав. методработой  
ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»



  
Подпись

М.К. Тимофеева

Протокол заседания методического совета ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»  
№ 1 «16» сентября 2021 г.

Зам. директора по учебной работе  
ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»



  
Подпись

В.А. Большакова

«16» сентября 2021 г.

От работодателя:

Руководитель

Отдела пищевой и перерабатывающей  
промышленности МСХ РС (Я)



  
Подпись

Е.Д. Васильев

«17» сентября 2021 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** реализуется по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ПОО с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** составляют:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 378 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 18 июня 2014 года. Регистрационный № 32771);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 10 ноября 2020 года);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями на 28 августа 2020 года);
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 г. № 12-696 «Разъяснения по

- формированию учебного плана ОПОП СПО/НПО»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств по основным профессиональным образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»;
  - Положение об организации, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентов ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»;
  - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»;
  - Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утв. МОН РФ от 22.01.2015г. №ДЛ-1/05вн;
  - Методические рекомендации о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ППСЗ:**

МДК – междисциплинарный курс;  
ПМ – профессиональный модуль;  
ОК – общие компетенции;  
ПК – профессиональные компетенции;  
ОП – общепрофессиональные дисциплины;  
ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл;  
УП - учебная практика;  
ПП - производственная практика (по профилю специальности);  
ПДП - производственная практика (преддипломная);  
ПА - промежуточная аттестация;  
ГИА - государственная итоговая аттестация;  
ГЭК – государственная экзаменационная комиссия.

## 2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ППССЗ

### 2.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развития у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов будет готов к выполнению следующих профессиональных 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 рабочего 10786 "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов".

ППССЗ ориентировано на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 2.2 Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки специальности при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

| Образовательная база приема         | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования |
|-------------------------------------|--|--|
| На базе среднего общего образования | Техник-технолог                              | 2 года 10 месяцев  |

Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается не более чем на 1 год.

### 2.3 Трудоемкость ППССЗ

| Учебные циклы  | Число недель | Количество часов |
|--|--------------|------------------|
| Аудиторная нагрузка                                  | 84           | 3024             |
| Самостоятельная работа                               |              | 1500             |
| Консультации   |              | 12               |
| Учебная практика                                     | 12           | -                |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 13           | -                |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4            | -                |
| Промежуточная аттестация                             | 5            | -                |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6            | -                |
| Каникулярное время                                   | 23           | -                |
| <b>итого</b>   | <b>147</b>   |                  |

### 2.4 Требования к поступающим

Требования регламентируются Правилами приема граждан в Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Саха (Якутия) «Якутский сельскохозяйственный техникум» на 2021-2022 учебный год (далее Правила приема), разработанной в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных», Законом Республики Саха (Якутия) от 15 декабря 2014 г. 1401-3 N 359-V «Об образовании в Республике Саха (Якутия)», приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

Согласно п. 1.2. Правил приема для получения среднего профессионального образования прием граждан в образовательную организацию осуществляется по заявлениям лиц: имеющих среднее (полное) общее образование или начальное профессиональное образование; имеющих среднее (полное) общее образование, основное общее образование или среднее профессиональное образование, высшее профессиональное образование.

Прием на обучение по образовательным программам за счет бюджетных ассигнований Республики Саха (Якутия) является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона (п.1.3 Правил приема).

Абитуриент должен представить:

- оригинал или ксерокопию документа, удостоверяющего его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии.

### 2.5 Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

востребованы в перерабатывающих организациях АПК республики различных организационно-правовых форм.

## **2.6 Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов подготовлен к:

- освоению ООП ВО;
- освоению ООП ВО в сокращенные сроки по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата).

## **2.7 Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **3.1 Область профессиональной деятельности**

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

### **3.2 Объекты профессиональной деятельности**

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;
- готовая молочная продукция; рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

### **3.3 Виды профессиональной деятельности**

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).



## 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

### 4.1 Общие компетенции

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

| Код компетенции | Содержание   |
|-----------------|--|
| 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), за 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.  |

### 4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

| Вид профессиональной деятельности  | Код компетенции | Наименование профессиональной компетенции   |
|--|-----------------|---|
| 1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.  | ПК 1.1.         | Принимать молочное сырье на переработку.  |
|  | ПК 1.2.         | Контролировать качество сырья.  |
|  | ПК 1.3.         | Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством   |
| 2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. | ПК 2.1.         | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. |
|  | ПК 2.2.         | Изготавливать производственные закваски   |
|  | ПК 2.3.         | Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.   |
|  | ПК 2.4.         | Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.  |
|  | ПК 2.5.         | Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                                    |
|  | ПК 2.6.         | Обеспечивать работу оборудования для  |

|   |         |   |
|---|---------|---|
|   |         | производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания                          |
| 3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.   | ПК 3.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. |
|   | ПК 3.2. | Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.                                    |
|   | ПК 3.3. | Вести технологические процессы производства напитков из пахты.  |
|   | ПК 3.4. | Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.  |
|   | ПК 3.5. | Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты              |
| 2. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.   | ПК 4.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.                |
|   | ПК 4.2. | Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.   |
|   | ПК 4.3. | Вести технологические процессы производства различных видов сыра.   |
|   | ПК 4.4. | Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.                                      |
|   | ПК 4.5. | Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.   |
|   | ПК 4.6. | Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.         |
| 3. Организация работы структурного подразделения  | ПК 5.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства.   |
|   | ПК 5.2. | Планировать выполнение работ исполнителями.   |
|   | ПК 5.3. | Организовывать работу трудового коллектива.   |
|   | ПК 5.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями..  |
|   | ПК 5.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  |
| 4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО). | ПК 6.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.            |
|   | ПК 6.2. | Изготавливать производственные закваски.  |
|   | ПК 6.3. | Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.                           |
|   | ПК 6.4. | Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.   |
|   | ПК 6.5. | Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.                     |

### 4.3 Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*)

| Код компетенции          | Компетенции  | Результат освоения  |  |                         |
|--------------------------|--|---|--|-------------------------|
|                          |  | знать   | уметь  | иметь практический опыт |
| <b>Общие компетенции</b> |  |   |  |                         |
| ОК 1.                    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  | о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий | ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста |                         |
| ОК 2.                    | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     | принципы рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли                                 | рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации  |                         |
| ОК 3.                    | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | особенности менеджмента в агрономии, стили управления, виды коммуникации  | применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения  |                         |
| ОК 4.                    | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | понятия правового регулирования в сфере профессиональной деятельности   | использовать нормативно правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность, использовать технологию сбора, накопления, размещения данных   |                         |
| ОК 5.                    | Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | основные понятия автоматизированной обработки информации  | использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения   |                         |
| ОК 6.                    | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | принципы делового общения в коллективе  | применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого общения  |                         |
| ОК 7                     | Брать на себя ответственность за   | права и обязанности работников в сфере  | анализировать и оценивать результаты и   |                         |

|                                     |  |   |  |   |
|-------------------------------------|--|---|--|---|
|                                     | работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий   | профессиональной деятельности   | последствия деятельности   |   |
| ОК 8                                | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | об условиях формирования личности   | сущность познания  |   |
| ОК 9                                | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Уметь: анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг           | - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;<br>- профессиональные компетенции   |  |   |
| <b>Профессиональные компетенции</b> |  |   |  |   |
| ПК 1.1.                             | Принимать молочное сырье на переработку.   | общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; микробиологические и биохимические показатели молока; изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке; |  | приемки и определения качественных показателей поступающего молока; |
| ПК 1.2.                             | Контролировать качество сырья.   | требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья;   | отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность молока; определять плотность и температуру замерзания молока; выявлять фальсификацию молока; | контроля качества;  |

|         |   |   |  |  |
|---------|---|---|--|--|
|         |   |   | анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока; осуществлять контроль приемки сырья; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам; учитывать количество поступающего сырья;   |  |
| ПК 1.3. | Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством | режимы первичной переработки молочного сырья; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; принцип действия оборудования по первичной | выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством; контролировать отгрузку молока в цеха переработки; контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья; проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока; оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов; рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов; выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для | распределение сырья на переработку; первичной обработки сырья; |

|         |   |  |   |  |
|---------|---|--|---|--|
|         |   |  | количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов; обеспечивать нормальный режим работы оборудования; контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования  |  |
| ПК 2.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. | требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;  | учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла); распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;   | контроля качества сырья и продукции;                               |
| ПК 2.2. | Изготавливать производственные закваски   | процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;   | подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания; рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента для производства творога; | выбора технологической карты производства; изготовления растворов; |
| ПК 2.3. | Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.   | ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; | обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;   | выполнения основных технологических расчетов;                      |
| ПК 2.4. | Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных  | технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и   | вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков,   | ведения процессов выработки цельномолочных                         |

|         |   |  |  |  |
|---------|---|--|--|--|
|         | продуктов детского питания.   | пастообразных продуктов детского питания;  | кисломолочной продукции, творога, сырковотворожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;   | продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;  |
| ПК 2.5. | Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                          | требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке  | контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;   | ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; |
| ПК 2.6. | Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании | обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; контролировать санитарное состояние оборудования участка; |  |
| ПК 3.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.             | требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;  | учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;  | анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;   |
| ПК 3.2. | Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.  | технологические процессы производства масла и напитков из пахты; требования теххимического и микробиологического   | вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства  | выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки                                |

|         |  |   |   |   |
|---------|--|---|---|---|
|         |  | о контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;  | сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; обеспечивать условия хранения масла в камерах;   | масла и напитков из пахты   |
| ПК 3.3. | Вести технологические процессы производства напитков из пахты.                                       | технологические процессы производства масла и напитков из пахты; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; | вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь; контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией; контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; обеспечивать условия хранения масла в камерах; | выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки масла и напитков из пахты |
| ПК 3.4. | Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.                                       | требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; причины возникновения брака и способы их устранения;                                    | анализировать причины брака готовой продукции; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;  |   |
| ПК 3.5. | Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты | назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании  | обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты; контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;  |   |



|         |   |   |   |  |
|---------|---|---|---|--|
| ПК 4.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.        | требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;   | учитывать поступающее сырье; сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;                                      | контроля качества сырья и продукции;   |
| ПК 4.2. | Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.                                       | методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;   | изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; | выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов;                       |
| ПК 4.3. | Вести технологические процессы производства различных видов сыра.   | технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;   | проверять готовность сгустка и сырного зерна; проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;      | выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; |
| ПК 4.4. | Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.                              | технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;   | учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;   | выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки; |
| ПК 4.5. | Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.   | требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; причины возникновения брака и способы их устранения; | анализировать причины брака готовой продукции; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;  | участия в оценке качества сыров;   |
| ПК 4.6. | Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. | назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;   | обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; контролировать эффективное  |  |

|         |  |  |   |  |
|---------|--|--|---|--|
|         |  |  | использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки; контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря |  |
| ПК 5.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства.  | методику расчета выхода продукции; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;  | рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать заработную плату;   | планирование работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; |
| ПК 5.2. | Планировать выполнение работ исполнителями.  | методики расчета экономических показателей;  | рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;   |  |
| ПК 5.3. | Организовывать работу трудового коллектива.  | основные приемы организации работы исполнителей;   | организовать работу коллектива исполнителей;  |  |
| ПК 5.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями..                             | порядок оформления табеля учета рабочего времени;  | вести табель учета рабочего времени работников;   |  |
| ПК 5.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.   | формы документов, порядок их заполнения  | оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией  |  |
| ПК 6.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов. | - состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока, требования к качеству;<br>- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и кисломолочных, детских молочных продуктов; |   | контроля качества сырья и продукции;   |
| ПК 6.2. | Изготавливать производственные закваски.   | - технологию производства кисломолочных продуктов, детских молочных продуктов,   | - определять количество закваски по расчетным формулам технологической инструкции;  | изготовления производственных заквасок и растворов;  |

|         |  |   |   |  |
|---------|--|---|---|--|
|         |  | <p>казеиновых, лечебных препаратов и бактериальных заквасок;</p>  | <p>- вносить бактериальную закваску в молоко в зависимости от вида продукта (кефир, ацидофилин, простокваша и т.д.), а при производстве сладкой продукции – сахарный сироп;</p> <p>- заквашивать и сквашивать смесь специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;</p>  |  |
| ПК 6.3. | <p>Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.</p> | <p>- нормы расхода используемого сырья и материалов;</p> <p>- правила ведения учета и отчетности;</p> <p>- должностную инструкцию, методы рациональной организации труда на рабочем месте;</p> <p>- основы экономики труда;</p> | <p>вести процесс производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и т.д.), а также детских молочных смесей</p> <p>- принимать из аппаратного отделения (цеха) пастеризованное молоко и доводить его до температуры сквашивания;</p> <p>- наполнять емкости пастеризованным молоком и охлажденным до температуры сквашивания молоком;</p> <p>- перемешивать заквашенное молоко, наблюдать за температурой созревания и кислотностью продукта;</p> <p>- регулировать по приборам автоматического контроля работу термостатной камеры, подачу охлаждающей смеси в рубашку танков или пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;</p> <p>- проверять по лабораторным анализам готовность сквашенного молока;</p> <p>- регулировать подачу продукции на разлив;</p> <p>- приготавливать растворы применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в</p> | <p>выбора технологической карты производства ; выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки кисломолочных и детских молочных продуктов;</p> |

|         |   |   |  |  |
|---------|---|---|--|--|
|         |   |   | <p>зависимости от вида получаемого продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять высокотемпературную тепловую обработку сырья и компонентов;</li> <li>- вносить компоненты или молочно-витаминные концентраты в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивать смесь с компонентами до получения однородной консистенции продукта;</li> <li>- вести процессы гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также другие операции в соответствии с требованиями специальной рецептуры;</li> <li>- выполнять установленные нормы выработки;</li> <li>- вести журнал учета;</li> <li>- применять передовые приемы и методы труда, экономно и рационально использовать сырьевые, энергетические и материальные ресурсы;</li> <li>- вести техническую документацию;</li> </ul> |  |
| ПК 6.4. | Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.                           | - требования к качеству кисломолочных, детских и других готовых продуктов;  | оценивать качество кисломолочных и детских молочных продуктов и подготавливать их к сдаче;   |  |
| ПК 6.5. | Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов. | - назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;<br>- требования безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены, внутреннего | - производить санитарную обработку оборудования и уборку рабочего места;<br>-соблюдать правила технической эксплуатации оборудования, приспособлений, инструмента, контрольно-измерительных приборов;<br>- соблюдать требования безопасности труда,  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | трудового распорядка; устройство обслуживающего оборудования; | пожарной безопасности, электробезопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены, внутреннего трудового распорядка. |  |
|--|--|---|--|--|

#### 4.4 Личностные результаты

В процессе реализации программы воспитания в течение всего периода освоения ППСЗ обучающийся должен достичь следующих личностных результатов:

| Код личностных результатов | Личностные результаты реализации программы воспитания ( <i>дескрипторы</i> )   |
|----------------------------|--|
| ЛР 1                       | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны  |
| ЛР 2                       | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          |
| ЛР 3                       | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4                       | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   |
| ЛР 5                       | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   |
| ЛР 6                       | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   |
| ЛР 7                       | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   |
| ЛР 8                       | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   |
| ЛР 9                       | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях   |
| ЛР 10                      | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  |
| ЛР 11                      | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   |
| ЛР 12                      | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания   |

**5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И  
ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ  
ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

**5.1 Учебный план**

Учебный план (приложение 1) определяет следующие характеристики специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственных итоговых аттестаций, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускных квалификационных работ, в рамках государственных итоговых аттестаций;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды учебной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по образовательной программе составляет в целом 67:33. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть ППССЗ, предусмотренная ФГОС в количестве 1350 максимальных часа (30%), с учетом целей и задач практико-ориентированного образования, региональных особенностей ведения сельскохозяйственного производства и содержания образовательного и профессионального стандарта, распределена следующим образом:

| Индекс       | Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов   | Максимальная учебная нагрузка, час |             |                                    |
|--------------|--|------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|              |  | всего по учебному плану            | в том числе |                                    |
|              |  |                                    | по ФГОС     | выделено из вариативной части ФГОС |
| 1            | 2  | 5                                  | 3           | 4                                  |
| ОГСЭ.04      | Язык Саха  | 54                                 | -           | 54                                 |
| ЕН.03        | Химия  | 382                                | 220         | 162                                |
| ОП.01        | Инженерная графика   | 110                                | 70          | 40                                 |
| ОП.02        | Техническая механика   | 96                                 | 56          | 40                                 |
| ОП.03        | Электротехника и электронная техника   | 104                                | 64          | 40                                 |
| ОП.04        | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  | 124                                | 74          | 50                                 |
| ОП.05        | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов   | 124                                | 74          | 50                                 |
| ОП.06        | Автоматизация технологических процессов  | 138                                | 100         | 38                                 |
| ОП.07        | Информационные технологии в профессиональной деятельности  | 100                                | 50          | 50                                 |
| ОП.08        | Метрология и стандартизация  | 84                                 | 52          | 32                                 |
| ОП.09        | Правовые основы в профессиональной деятельности  | 82                                 | 62          | 20                                 |
| ОП. 10       | Основы экономики, менеджмента и маркетинга   | 100                                | 70          | 30                                 |
| ОП.13        | Ремонт оборудования для производства молока  | 48                                 | -           | 48                                 |
| ОП.14        | Процессы и аппараты  | 66                                 | -           | 66                                 |
| ОП.15        | Животноводство   | 52                                 | -           | 52                                 |
| ОП.16        | Учет и отчетность молока и молочных продуктов  | 90                                 | -           | 90                                 |
| ОП.17        | Проектирование предприятий молочной промышленности   | 90                                 | -           | 90                                 |
| ОП.18        | Технология национальных продуктов  | 90                                 | -           | 90                                 |
| ОП.19        | Профессиональная этика   | 66                                 | -           | 66                                 |
| ОП.20        | Деловой русский язык   | 54                                 | -           | 54                                 |
| ОП.21        | Основы финансовой грамотности и предпринимательства  | 108                                | -           | 108                                |
| ОП.22        | Основы исследовательской деятельности  | 76                                 | -           | 76                                 |
| МДК.04.01    | Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки: Раздел 3. Технологическое оборудование для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки | 92                                 | 88          | 4                                  |
| <b>Итого</b> |  | -                                  | -           | <b>1350</b>                        |

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин:

- ОГСЭ.01 Основы философии,

- ОГСЭ. 02 История,
- ОГСЭ. 03 Иностранный язык,
- ОГСЭ. 04 Язык саха,
- ОГСЭ. 05 Физическая культура,
- ЕН. 01 Математика
- ЕН. 02 Экологические основы природопользования.
- ЕН. 03 Химия

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики (по профилю специальности). Учебным планом предусмотрено рассредоточенное и концентрированное проведение учебных и производственных практик в учебных аудиториях и организациях различных форм собственности в соответствии с Соглашением о сотрудничестве с Министерством сельского хозяйства и продовольственной политики Республики Саха (Якутия) от 22.06.2015.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания (3 семестр 2 курса), ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (6 семестр 3 курса) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Обязательная часть профессионального цикла базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». В период обучения с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы.

Учебный процесс организован в режиме шести дневной учебной недели, занятия группируются парами.

На 2 курсе по профессиональному модулю ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям в объеме 96 часов максимальной учебной нагрузки предусматривается подготовка обучающихся по рабочей профессии 10786 "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов".

## **5.2 Программы учебных дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» и приняты цикловыми комиссиями.



## Программы дисциплин

| Индексы дисциплины в соответствии с учебным планом | Наименование дисциплины                                   | № приложения |
|--|---|--------------|
| ОГСЭ.01  | Основы философии  | 2            |
| ОГСЭ.02  | История   | 3            |
| ОГСЭ.03  | Иностранный язык  | 4            |
| ОГСЭ.04  | Язык Саха   | 5            |
| ОГСЭ.05  | Физическая культура                                       | 6            |
| ЕН.01  | Математика  | 7            |
| ЕН.02  | Экологические основы природопользования                   | 8            |
| ЕН.03  | Химия   | 9            |
| ОП. 01   | Инженерная графика  | 10           |
| ОП.02  | Техническая механика                                      | 11           |
| ОП.03  | Электротехника и электронная техника                      | 12           |
| ОП.04  | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 13           |
| ОП.05  | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов      | 14           |
| ОП.06  | Автоматизация технологических процессов                   | 15           |
| ОП.07  | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 16           |
| ОП.08  | Метрология и стандартизация                               | 17           |
| ОП.09  | Правовые основы профессиональной деятельности             | 18           |
| ОП.10  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                | 19           |
| ОП.11  | Охрана труда  | 20           |
| ОП.12  | Безопасность жизнедеятельности                            | 21           |
| ОП.13  | Ремонт оборудования для производства молока               | 22           |
| ОП.14  | Процессы и аппараты                                       | 23           |
| ОП.15  | Животноводство  | 24           |
| ОП.16  | Учет и отчетность молока и молочных продуктов             | 25           |
| ОП.17  | Проектирование предприятий молочной промышленности        | 26           |
| ОП.18  | Технология национальных продуктов                         | 27           |
| ОП.19  | Профессиональная этика                                    | 28           |
| ОП.20  | Деловой русский язык                                      | 29           |
| ОП.21  | Основы финансовой грамотности и предпринимательства       | 30           |
| ОП.22  | Основы исследовательской деятельности                     | 31           |

### 5.3 Программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Программы профессиональных модулей, преддипломной практики разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» и приняты цикловыми комиссиями.

### Программы профессиональных модулей, преддипломной практики

| Индексы ПМ в соответствии с учебным планом | Наименование ПМ   | № приложения |
|--|---|--------------|
| ПМ 01                                      | Приемка и первичная обработка молочного сырья   | 32           |
| ПМ 02                                      | Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания                        | 33           |
| ПМ. 03                                     | Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты   | 34           |
| ПМ.04                                      | Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки   | 35           |
| ПМ.05                                      | Организация работы структурного подразделения   | 36           |
| ПМ.06                                      | Выполнение работ по рабочей профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов. | 37           |
| ПДП  | Производственная практика (преддипломная)   | 38           |
| ГИА  | Государственная итоговая аттестация   | 39           |

#### 5.4 Программы учебной и производственной практик

Программы практик профессиональных модулей являются приложением к ППССЗ и разработаны в соответствии с Положением «Об учебной и производственной практике студентов», Методических рекомендаций о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ». Разработанные программы практик, рассмотрены на заседании ЦК и утверждены заведующим производственной практикой. Программы производственных практик имеют согласование с представителем работодателей.

#### Программы практик

| Индексы УП, ПП в соответствии с учебным планом | Наименование УП, ПП                                  | Код, формируемой ПК  | № приложения |
|--|--|--|--------------|
| УП.01.01                                       | Учебная практика                                     | ПК 1.1.<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3.                                   | 32.1         |
| ПП.01.01                                       | Производственная практика по профилю специальности   | ПК 1.1.<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3.                                   | 32.2         |
| УП 02.01                                       | Учебная практика                                     | ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3.<br>ПК 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК 2.6. | 33.1         |
| ПП.02.01                                       | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3.<br>ПК 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК 2.6. | 33.2         |

|          |  |  |      |
|----------|--|--|------|
| УП 03.01 | Учебная практика                                     | ПК 3.1.<br>ПК 3.2.<br>ПК 3.3.<br>ПК 3.4.<br>ПК 3.5.            | 34.1 |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 3.1.<br>ПК 3.2.<br>ПК 3.3.<br>ПК 3.4.<br>ПК 3.5.            | 34.2 |
| УП.04.01 | Учебная практика                                     | ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5.<br>ПК 4.6. | 35.1 |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5.<br>ПК 4.6. | 35.2 |
| УП 05.01 | Учебная практика                                     | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3<br>ПК 5.4<br>ПК 5.5                 | 36.1 |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3<br>ПК 5.4<br>ПК 5.5                 | 36.2 |
| УП 06.01 | Учебная практика                                     | ПК 6.1.<br>ПК 6.2.<br>ПК 6.3.<br>ПК 6.4.<br>ПК 6.5.            | 37.1 |
| ПП.06.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | ПК 6.1.<br>ПК 6.2.<br>ПК 6.3.<br>ПК 6.4.<br>ПК 6.5.            | 37.2 |

### 5.5 Личностные результаты

В процессе реализации программы воспитания в течение всего периода освоения ППССЗ обучающийся должен достичь следующих личностных результатов:

| Код личностных результатов | Личностные результаты реализации программы воспитания ( <i>дескрипторы</i> )  |
|----------------------------|---|
| ЛР 1                       | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны   |
| ЛР 2                       | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |

|       |  |
|-------|--|
| ЛР 3  | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   |
| ЛР 5  | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   |
| ЛР 6  | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   |
| ЛР 7  | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   |
| ЛР 8  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   |
| ЛР 9  | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях   |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания   |

## 6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

### 6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о контроле знаний и промежуточной аттестации студентов и Положением об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений, обучающихся поэтапным требованиям ППССЗ.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу,

практикам.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные техникумом документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникум в качестве внештатных экспертов могут быть привлечены представители работодателей.

Для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю, кроме преподавателей междисциплинарного курса, мастера производственного обучения, приглашается представитель от работодателя.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

## **6.2 Требования к ВКР**

Государственная (итоговая) аттестация (далее – ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Организационную работу по дипломным работам студентов проводит ЦК в сроки, предусмотренные учебным планом, но не позднее, чем за 6 месяцев до защиты дипломных работ

Тематика дипломной работы разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается и принимается соответствующей ЦК, утверждается распорядительным актом (приказом) директора техникума. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению ВКР определены в Положении об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальности студентов ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум», осваивающих основные профессиональные образовательные программы ФГОС СПО.

Списки студентов-дипломников и их руководителей готовит ЦК, а утверждается приказом директора техникума.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом, представляется дипломником руководителю, не позднее, чем за 9 дней до защиты. Руководитель составляет отзыв о выполненной работе

При успешном прохождении предварительной защиты дипломник получает направление на рецензирование и передает свою дипломную работу и бланк рецензии установленного образца рецензенту не позднее, чем за 6 дней до защиты.

Рецензия, подписанная рецензентом, вместе с дипломной работой представляется секретарю ГИА не позднее, чем за 3 рабочих дня до защиты дипломной работы.

## **6.3 Порядок организация ГИА**

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

Задачей государственной итоговой аттестации является определение уровня теоретической подготовки слушателя, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятия решения о возможности выдачи слушателю диплома о соответствующей квалификации.

Форма проведения ГИА – защита ВКР.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Программа ГИА по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Защиты ВКР проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца.

## **7 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ**

### **7.1 Кадровое обеспечение**

Реализация в техникуме ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (Таблица).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, в т.ч. занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, посещение занятий «Школы начинающего педагога», участие в педагогических чтениях, конференциях, смотрах-конкурсах, образовательных практических семинарах, работе круглых столов, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций СПО Республики Саха (Якутия).



**Состав преподавателей,  
обеспечивающих образовательный процесс по ППСЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

| Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом | Ф.И.О., должность по штатному расписанию                 | Какое образовательное учреждение окончил (а), специальность (направление подготовки по документу) | Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория                      | Стаж работы |                     | Повышение квалификации   | Основное место работы, должность | Условия привлечения к трудовой деятельности |
|--|--|---|---|-------------|---------------------|--|----------------------------------|---|
|  |  |   |   | всего       | В том числе педстаж |  |                                  |   |
| <b>ОГСЭ.00</b>   | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> |   |   |             |                     |  |                                  |   |
| ОГСЭ.01 Основы философии   | Павлов Иван Николаевич, преподаватель                    | 1996 - ЯГУ ИФ (историк)   | Отличник профессионального образования РС (Я), 2016 г., высшая квалификационная категория | 32          | 24                  | "Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии", ГАУ ДПО РС (Я) "ИРПО», 16 ч., 18.12-19.12.19, удостов. № 140400030315, рег.№ 1915 от 19.12.19;<br>"Организация учебного процесса в дистанционном формате», ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК", 16 ч., 27.04. - 29.02.2020 г. удостов. № 142406291702, рег. № 0257 | ЯСХТ                             | Трудовой договор                            |
| ОГСЭ.02 История  | Павлов Иван Николаевич, преподаватель                    | 1996 - ЯГУ ИФ (историк)   | Отличник профессионального образования РС (Я), 2016 г., высшая квалификационная категория | 32          | 24                  | "Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии", ГАУ ДПО РС (Я) "ИРПО», 16 ч., 18.12-19.12.19, удостов. № 140400030315, рег.№ 1915 от 19.12.19;<br>"Организация учебного процесса в дистанционном формате», ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК", 16 ч., 27.04. - 29.02.2020 г. удостов. № 142406291702, рег. № 0257 | ЯСХТ                             | Трудовой договор                            |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык   | Олесова Ольга Семеновна, преподаватель;                  | 1986-БПИ (препод. инос. языков)   | Отличник проф. образ. РС(Я), высшая квалификационная категория                            | 35          | 35                  | «Организация учебного процесса в дистанционном формате», ГБПОУ РС (Я) «ЯИПК», 16 ч., 09.04 – 11.04.2020.   | ЯСХТ                             | Трудовой договор                            |

|                             |   |  |   |    |    |   |      |                  |
|-----------------------------|---|--|---|----|----|---|------|------------------|
|                             | Осипова Анна Тимофеевна, преподаватель                | 1986-БПИ (препод. инос. языков)  | Отличник проф. образ. РС(Я), высшая квалификационная категория                              | 35 | 35 | «Инновационные технологии проектирования урока иностранного языка как основа эффективной реализации ФГОС», Московский Центр Дистанционного Образования, г. Москва, 102 ч., 19.02-19.03.2018.  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОГСЭ.04 Язык саха           | Громова Надежда Николаевна, старший воспитатель       | ЯГУ - 1985, филолог, преподаватель якут. яз. и лит-ры  | Отличник проф. Образ. РС (Я) Отличник образования РС (Я), первая квалификационная категория | 43 | 35 | - «Традиции и инновации в преподавании якутского языка и литературы в условиях реализации ФГОС», 72 ч., Кафедра филологии АОУ ДПО и ПК, удостоверение № 14161124 от 10-22 февраля 2020 г.<br>- «Профилактика употребления ПАВ в образовательной среде». Удостоверение АНО ДПО "Центр профессиональной подготовки и образования" учебный центр "Либер", № ППС/2019/244 (24 ч.) | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОГСЭ.05 Физическая культура | Осипов Олег Софронович, руководитель физвоспитания    | 1985-ЯПУ, 1989 – ФО ПФ ЯГУ, (уч. физкульт.), 2008 – Институт при През. РС(Я) Управление персоналом | Отличник профессионального образования РС (Я), 2016 г., высшая квалификационная категория   | 32 | 24 | "Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии", ГАУ ДПО РС (Я) "ИРПО», 16 ч., 18.12-19.12.19, удостов. № 140400030315, рег.№ 1915 от 19.12.19;<br>"Организация учебного процесса в дистанционном формате», ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК", 16 ч., 27.04. - 29.02.2020 г. удостов. № 142406291702, рег. № 0257  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| <b>ЕН.00</b>                | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b> |  |   |    |    |   |      |                  |
| ЕН.01 Математика            | Семенова Ирина Григорьевна, преподаватель             | НГПИ - 1987 (спец. математика)   | высшая квалификационная категория   | 35 | 35 | Применение средств ИКТ в образовательном процессе: Разработка и использование онлайн- курсов, 108 ч. 17 июня - 17 июля 2019 г., ДВФУ<br>Организация научной и проектной деятельности обучающихся, 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г. ГАУ ДПО  | ЯСХТ | Трудовой договор |

|  |   |   |  |    |    |   |      |                  |
|--|---|---|--|----|----|---|------|------------------|
|  |   |   |  |    |    | РС(Я) ИРПО № 140400030035 рег. номер 1809   |      |                  |
| ЕН.02<br>Экологические основы природопользования | Кириллина Елизавета Николаевна, преподаватель | 1977-ЯГУ (биолог-химик)                   | Отличник образования РФ, Отличник ПО РС (Я), высшая квалификационная категория | 46 | 46 | "Создание условий формирования компетенций в условиях ФГОС", АОУ РС (Я) ДПО "ИРОиПК им. С.Н.Донского-II", 03.01-11.01.19 удостов. (36 ч.)   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ЕН.03Химия                                       | Ильина Татьяна Николаевна, библиотекарь       | 1986-ЯГУ (биолог, преп. биологии и химии) | Отличник проф. образ. РС(Я), первая квалификационная категория                 | 40 | 34 | Проектная деятельность в профессиональной организации, 16 ч., 14-15.12.2017, ГАУПО РС(Я) ИРПО   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| <b>П.00</b>                                      | <b>Профессиональный цикл</b>                  |   |  |    |    |   |      |                  |
| <b>ОП.00</b>                                     | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>        |   |  |    |    |   |      |                  |
| ОП.01 Инженерная графика                         | Слепцов Николай Егорович                      | 2005-ЯГУ (инженер-педагог)                | Соответствие занимаемой должности  | 16 | 13 | - «Информационные и коммуникационные технологии в СПО» 24 ч., ГАУ ДПО РС(Я) «ИРПО», 30.03- 30.04.20,<br>- «Организация учебного процесса в дистанционном формате», 16 ч., ГБПОУ РС(Я) «ЯИПК», 09-11.04.20;<br>- «Методика проведения ГИА в виде ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия», 36 ч., 04- 06.03.2019, ИРПО, Удостоверение 140400029638;<br>- «Продуктовая линейка, конструктивные особенности зерноуборочных комбайнов ACROS/VECTOR (органы управления, настройки, досборка, ТО)» ООО Комбайновый завод «Ростсельмаш», 19-23.05.2019, ООО «Агротракт», 72 ч.;<br>- 2019-Сертификат "Навигатор по FUTURESKILLS", № 62317 от 10.11.19 г. | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |   |   |   |    |    |   |      |                  |
|---|---|---|---|----|----|---|------|------------------|
| ОП.02 Техническая механика                                      | Слепцов Николай Егорович                | 2005-ЯГУ (инженер-педагог)              | Соответствие занимаемой должности   | 16 | 13 | - «Информационные и коммуникационные технологии в СПО» 24 ч., ГАУ ДПО РС(Я) «ИРПО», 30.03- 30.04.20,<br>- «Организация учебного процесса в дистанционном формате», 16 ч., ГБПОУ РС(Я) «ЯИПК», 09-11.04.20;<br>- «Методика проведения ГИА в виде ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия», 36 ч., 04- 06.03.2019, ИРПО, Удостоверение 140400029638;<br>- «Продуктовая линейка, конструктивные особенности зерноуборочных комбайнов ACROS/VECTOR (органы управления, настройки, досборка, ТО)» ООО Комбайновый завод «Ростсельмаш», 19-23.05.2019, ООО «Агротракт», 72 ч.;<br>- 2019-Сертификат "Навигатор по FUTURESKILLS", № 62317 от 10.11.19 г. | ЯСХТ |                  |
| ОП.03 Электротехника и электронная техника                      | Егомин Александр Иннокентьевич, зав. ПП | 1988-НСХИ (инж.-препод. с/х дисц.)      | Отличник образования РС (Я), Отличник ПО РС (Я), Почетный работник СПО РС(Я), высшая квалификационная категория | 32 | 32 | 2017-удостов. № 17-26 от 12.05.17 г. (24 ч.) по теме: Оказание первой помощи пострадавшим";<br>2019-удостов № 1 от 11.04.19 протокол № 1 (40 ч.) "О проверке знаний требований охраны труда"<br>2019-удост ПК № 1459 рег. № 1459 от 02.02.19 с 28.01.19-02.02.19 по программе "Современные педаг. техн. для реал. ФГОС СПО" (72 ч.)   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант  | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства), | Соответствие занимаемой должности   | 23 | 9  | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14  | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |   |   |   |    |    |  |      |                  |
|---|---|---|---|----|----|--|------|------------------|
| ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов      | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант        | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),                         | Соответствие занимаемой должности   | 23 | 9  | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.06 Автоматизация технологических процессов                   | Ушницкая Татьяна Иннокентьевна, преподаватель | 1993- КГАУ зооинженер, 2017 - Конеvod 3 разряда                 | первая квалификационная категория   | 31 | 19 | "Организация учебного процесса в дистанционном формате ", ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК», 23.04. - 25.04.2020 г., 16 ч., удостов. № 142406291698 рег. № 0253   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Федоров Дмитрий Петрович, преподаватель       | ГОУ ВПО СГПА г. Якутск, 2010, учитель математики и информатики  | Соответствие занимаемой должности   | 8  | 7  | Разработка и экспертиза основных профессиональных программ СПО в соответствии с ФГОС, 72 ч., АУ ДПО ИНТ РС (Я);  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.08 Метрология, стандартизация и сертификация                 | Максимова Екатерина Михайловна                | 2018- ФГБОУ ВО НГАУ, бакалавр Агроинженерия                     |   | 3  | 3  | - Методический вебинар «Образовательная платформа «ЮРАЙТ»: новые возможности для эффективного обучения в эпоху цифровизации образования», 2020 г.  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности             | Ярошко Оксана Алексеевна, преподаватель       | 1997-ЯГУ ИЮФ Акад. труда и соц. Отношений, 2000, историк, юрист | Отличник профессионального образования РС(Я), высшая квалификационная категория | 29 | 23 | - "Актуальные вопросы регулирования кадастровых и земельных отношений", АНО ДПО Учебный центр "Развитие", 16 ч., с 16 по 18.12.2020 г., рег. номер 073, № 142411254113<br>- «Цифровые инструменты педагога», АНО ДПО ЦОПП РС(Я), 16 ч., с 30 октября по 9 ноября 2020 г., рег. номер 0115, № 140400046356<br>- «Разработка программы учебной дисциплины "Основы финансовой грамотности и предпринимательства", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", с 9 по 11 марта 2021 г., 24 ч., рег. номер 2723, № 140400046974.<br>- "Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях", ООО "Центр инновационного | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |   |   |   |    |    |   |      |                  |
|---|---|---|---|----|----|---|------|------------------|
|   |   |   |   |    |    | образования и воспитания", 36 ч., 24.05. 2021 г., № удост. 485-958653   |      |                  |
| ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  | Баракова Марина Владимировна, преподаватель   | ЯКТ - 1980 - товаровед; 1992- ИИНХ (экономист); СВФУ - 2011 - педагог | Отличник ПО РС (Я), высшая квалификационная категория   | 34 | 18 | «Облачные технологии в образовании», 36 ч. АУ ДПО "Институт новых технологий РС(Я)", 3-5.02.2020 г., рег. номер ДПО -03-20  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.11 Охрана труда                                | Толстяков Николай Гаврильевич, инженер по ОТ  | ЯГУ, 1979, зооинженер, АТиСО г. Москва, 2004, юрист                   | Первая квалификационная категория   | 41 | 10 | Образовательная деятельность: психология, проектирование, технологии, 36 ч. с 19 ноября по 24 декабря 2018 г., ИРПО, удост. № 140400025243, рег. номер 1376   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.12 Ремонт оборудования для производства молока | Егомин Александр Иннокентьевич, зав.ПП        | 1988-НСХИ (инж.-препод. с\х. дисц.)                                   | Отличник образования РС (Я), Отличник ПО РС (Я), Почетный работник СПО РС(Я), высшая квалификационная категория | 32 | 32 | 2017-удостов. № 17-26 от 12.05.17 г. (24 ч.) по теме: Оказание первой помощи пострадавшим"; 2019-удостов № 1 от 11.04.19 протокол № 1 (40 ч.) "О проверке знаний требований охраны труда" 2019-удост ПК № 1459 рег. № 1459 от 02.02.19 с 28.01.19-02.02.19 по программе "Современные педагогические технологии для реализации ФГОС СПО" (72 ч.) | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.13 Процессы и аппараты                         | Егомин Александр Иннокентьевич, зав.ПП        | 1988-НСХИ (инж.-препод. с\х дисц.)                                    | Отличник образования РС (Я), Отличник ПО РС (Я), Почетный работник СПО РС(Я), высшая квалификационная категория | 32 | 32 | 2017-удостов. № 17-26 от 12.05.17 г. (24 ч.) по теме: Оказание первой помощи пострадавшим"; 2019-удостов № 1 от 11.04.19 протокол № 1 (40 ч.) "О проверке знаний требований охраны труда" 2019-удост ПК № 1459 рег. № 1459 от 02.02.19 с 28.01.19-02.02.19 по программе "Современные педагогические технологии для реализации ФГОС СПО" (72 ч.) | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.14 Животноводство                              | Ушницкая Татьяна Иннокентьевна, преподаватель | 1993- КГАУ зооинженер, 2017 - Коневод 3 разряда                       | 2018-Отличник системы образования РС (Я) (пр.08-16/27 от 23.10.18 г.),  | 31 | 19 | "Организация учебного процесса в дистанционном формате ", ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК», 23.04. - 25.04.2020 г., 16 ч., удостов. № 142406291698 рег. № 0253  | ЯСХТ | Трудовой договор |

|  |  |   |   |    |    |  |      |                  |
|--|--|---|---|----|----|--|------|------------------|
|  |  |   | 2016-Почетная грамота МПОПиРК РС (Я) (пр.07-13/863 от 28.12.16);<br>Первая квалификационная категория       |    |    |  |      |                  |
| ОП.15 Учет и отчетность молока и молочных продуктов      | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант       | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),                                   | Соответствие занимаемой должности   | 23 | 9  | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.16 Проектирование предприятий молочной промышленности | Елисева Людмила Иннокентьевна, преподаватель | 1977-ВСТИ (инженер-технолог)  | Доктор с.-х. наук<br>Отличник с/х РС (Я),<br>Почетный работник СПО РФ,<br>высшая квалификационная категория | 40 | 25 | «Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии», 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030254<br>рег. номер 1894<br>2020 г.- удостов. ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК" № 142406291676 рег. № 0231 от 23.04.- 25.04.2020 г. (16 ч) по программе: "Организация учебного процесса в дистанционном формате "  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.17 Профессиональная этика                             | Васильева Туяра Тимофеевна, педагог-психолог | ФГАОУ ВПО СВФУ им. М.К. Аммосова, 2014 психолог, преподаватель психологии | соответствие занимаемой должности   | 6  | 6  | «Инновационные технологии работы с формами зависимого поведения», ООО "Бизнес-Технологии" Центр ПК,24-30.11.2017 г., Удостоверение № БТ-1/611, 72 ч.;<br>«Инновационные методы и приемы работы по профилактике наркомании, алкоголизма и табакокурения в учреждениях СПО», ГАОУ ДПО "ИРО" Республика Татарстан,28.11.17-14.12.17, Удостоверение 180001529188, рег.№ ИРО_000527_BO, 72 ч. | ЯСХТ | Трудовой договор |

|       |   |   |  |  |    |    |  |      |                  |
|-------|---|---|--|--|----|----|--|------|------------------|
| ОП.18 | Технология национальных продуктов         | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант      | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),                    | Соответствие занимаемой должности  | 23 | 9  | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.19 | Деловой русский язык                      | Охлопкова Елизавета Петровна, преподаватель | 1985 - ЯГУ (филолог, преподаватель русск/языка и лит.)     | Отличник образования РС (Я) (2007), Почетный работник общего образования РФ, (2012), высшая квалификационная категория | 36 | 36 | 2020 г. - "Организация учебного процесса в дистанционном формате ", удостов. ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК" № 142406291701 рег. № 0256 от 27.04.- 29.04.2020 г. (16 ч)   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.20 | Основы инновационного предпринимательства | Ярошко Оксана Алексеевна, преподаватель     | 1997-ЯГУ ИЮФ Акад. труда и соц. отнош. 2000 историк, юрист | Отличник профессионального образования РС(Я), высшая квалификационная категория  | 29 | 23 | - "Актуальные вопросы регулирования кадастровых и земельных отношений", АНО ДПО Учебный центр "Развитие", 16 ч., с 16 по 18.12.2020 г., рег. номер 073, № 142411254113<br>- «Цифровые инструменты педагога», АНО ДПО ЦОПП РС(Я), 16 ч., с 30 октября по 9 ноября 2020 г., рег. номер 0115, № 140400046356<br>- «Разработка программы учебной дисциплины "Основы финансовой грамотности и предпринимательства", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", с 9 по 11 марта 2021 г., 24 ч., рег. номер 2723, № 140400046974.<br>- "Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36 ч., 24.05. 2021 г., № удост. 485-958653 | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ОП.21 | Основы исследовательской деятельности     | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант      | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),                    | Соответствие занимаемой должности  | 23 | 9  | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по  | ЯСХТ | Трудовой договор |



|  |  |  |                                   |    |    |   |      |                  |
|--|--|--|-----------------------------------|----|----|---|------|------------------|
|  |  |  |                                   |    |    | реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14  |      |                  |
| ОП.22 Безопасность жизнедеятельности   | Шадрин Сергей Анатольевич, преподаватель       | 2009 г – ЯГУ, ФФ Институт физической культуры и спорта (преподаватель физкультуры) | Первая квалификационная категория | 13 | 12 | «Внедрение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) в условиях Республики Саха Якутия», ФГБОУ ВО «ЧГИФКиС» с. Чурапча, 36 ч., 9-10.04.2016 г.; «Педагогика и методика преподавания безопасности жизнедеятельности» в общество с ограниченной ответственностью «НАУКА», г. Москва, 144 часа, 05-23.12.2019 г. | ЯСХТ | Трудовой договор |
| <b>ПМ.</b>   |  | <b>Профессиональные модули</b>   |                                   |    |    |   |      |                  |
| ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья   |  |  |                                   |    |    |   |      |                  |
| МДК 01.01<br>Технология приемки и первичной обработки молочного сырья:<br>Раздел 1. Приемка и первичная обработка молочного сырья  | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант         | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),  | Соответствие занимаемой должности | 23 | 9  | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| МДК 01.01<br>Технология приемки и первичной обработки молочного сырья:<br>Раздел 2. Технологическое оборудование для хранения, перемещения и первичной обработки молочного сырья | Новгородова Айтилина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог                | Соответствие занимаемой должности | 4  | 4  | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902  | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |   |   |                                   |    |   |  |      |                  |
|---|---|---|-----------------------------------|----|---|--|------|------------------|
| УП 01.01 Учебная практика   | Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант        | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),                             | Соответствие занимаемой должности | 23 | 9 | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПП 01.01 Производственная практика  | Новгородова Айталиа Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4  | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  |   |   |                                   |    |   |  |      |                  |
| МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: Раздел 1. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | Матвеева Матрена Геннадьевна, преподаватель   | ЯГСХА-2003 (технолог с/х производства)                              | Первая квалификационная категория |    |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806. | ЯСХТ | Трудовой договор |
| МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: Раздел 2. Контроль производства цельномолочных продуктов, жидких                                   | Матвеева Матрена Геннадьевна, преподаватель   | ЯГСХА-2003 (технолог с/х производства)                              | Первая квалификационная категория |    |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;  | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |   |   |                                   |   |   |  |      |                  |
|---|---|---|-----------------------------------|---|---|--|------|------------------|
| и пастообразных продуктов детского питания  |   |   |                                   |   |   | "Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806.            |      |                  |
| МДК 02.01<br>Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: Раздел 3. Технологическое оборудование для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | Новгородова Айталиа Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902                       | ЯСХТ | Трудовой договор |
| УП 02.01 Учебная практика   | Новгородова Айталиа Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902                       | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПП 02.01 Производственная практика  | Новгородова Айталиа Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902                       | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты   |   |   |                                   |   |   |  |      |                  |
| МДК 03.01<br>Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты: Раздел 1.   | Матвеева Матрена Геннадьевна, преподаватель   | ЯГСХА-2003 (технолог с/х производства)                              | Первая квалификационная категория |   |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная | ЯСХТ | Трудовой договор |

|  |  |   |  |    |    |   |      |                  |
|--|--|---|--|----|----|---|------|------------------|
| Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты  |  |   |  |    |    | академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806. |      |                  |
| МДК 03.01<br>Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты:<br>Раздел 2. Контроль производства сливочного масла и продуктов из пахты                         | Новгородова Айталина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности  | 4  | 4  | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| МДК 03.01<br>Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты:<br>Раздел 3. Технологическое оборудование для производства сливочного масла и продуктов из пахты | Новгородова Айталина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности  | 4  | 4  | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902  | ЯСХТ | Трудовой договор |
| УП 03.01 Учебная практика  | Елисеева Людмила Иннокентьевна, преподаватель  | 1977-ВСТИ (инженер-технолог)  | Доктор с.-х. наук<br>Отличник с/х РС (Я),<br>Почетный работник СПО РФ, высшая квалификационная категория | 40 | 25 | «Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии», 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030254 рег. номер 1894<br>2020 г.- удостов. ГБПОУ РС(Я) "ЯИПК" № 142406291676 рег. № 0231 от 23.04.- 25.04.2020 г. (16 ч) по программе: "Организация                  | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |   |   |                                   |    |   |  |      |                  |
|---|---|---|-----------------------------------|----|---|--|------|------------------|
|   |   |   |                                   |    |   | учебного процесса в дистанционном формате "  |      |                  |
| ПП<br>Производственная практика   | 03.01<br>Новгородова Айталина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4  | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902 | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки   |   |   |                                   |    |   |  |      |                  |
| МДК<br>Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки: Раздел 1. Производство сыра и продуктов из молочной сыворотки                        | 04.01<br>Заболоцкая Мария Афанасьевна, лаборант         | 2005-ЯГСХА (технолог с/х производства),                             | Соответствие занимаемой должности | 23 | 9 | «Основные направления и содержание воспитательной работы образовательного учреждения по реализации ФГОС», 72 ч., АУ ДПО ИНТ, 2-6.06.14                 | ЯСХТ | Трудовой договор |
| МДК<br>Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки: Раздел 2. Контроль производства сыра и продуктов из молочной сыворотки               | 04.01<br>Новгородова Айталина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4  | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902 | ЯСХТ | Трудовой договор |
| МДК<br>Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки: Раздел 3. Технологическое оборудование для производства сыра и продуктов из молочной | 04.01<br>Новгородова Айталина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4  | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902 | ЯСХТ | Трудовой договор |

|   |  |   |                                   |   |   |  |      |                  |
|---|--|---|-----------------------------------|---|---|--|------|------------------|
| сыворотки   |  |   |                                   |   |   |  |      |                  |
| УП 04.01 Учебная практика                                   | Новгородова Айтилина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПП 04.01 Производственная практика                          | Новгородова Айтилина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПМ.05 Организация работы структурного подразделения         |  |   |                                   |   |   |  |      |                  |
| МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации | Матвеева Матрена Геннадьевна, преподаватель    | ЯГСХА-2003 (технолог с/х производства)                              | Первая квалификационная категория |   |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806. | ЯСХТ | Трудовой договор |
| УП 05.01 Учебная практика                                   | Матвеева Матрена Геннадьевна, преподаватель    | ЯГСХА-2003 (технолог с/х производства)                              | Первая квалификационная категория |   |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15   | ЯСХТ | Трудовой договор |

|  |  |   |                                   |   |   |  |      |                  |
|--|--|---|-----------------------------------|---|---|--|------|------------------|
|  |  |   |                                   |   |   | октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806.  |      |                  |
| ПП 05.01<br>Производственная практика  | Новгородова Айтилина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902   | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих профессии: 10786 "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" |  |   |                                   |   |   |  |      |                  |
| МДК 06.01 Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов: Контроль качества сырья при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов        | Матвеева Матрена Геннадьевна, преподаватель    | ЯГСХА-2003 (технолог с/х производства)                              | Первая квалификационная категория |   |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806. | ЯСХТ | Трудовой договор |
| МДК 06.01 Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов: Технология производства кисломолочных и   | Новгородова Айтилина Аркадьевна, преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902   | ЯСХТ | Трудовой договор |

|  |   |   |                                   |   |   |  |      |                  |
|--|---|---|-----------------------------------|---|---|--|------|------------------|
| детских молочных продуктов   |   |   |                                   |   |   |  |      |                  |
| МДК 06.01 Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов:<br>Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов | Матвеева Матрена Геннадьевна,<br>преподаватель    | ЯГСХА-2003<br>(технолог с/х производства)                           | Первая квалификационная категория |   |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806. | ЯСХТ | Трудовой договор |
| УП 06.01 Учебная практика  | Матвеева Матрена Геннадьевна,<br>преподаватель    | ЯГСХА-2003<br>(технолог с/х производства)                           | Первая квалификационная категория |   |   | "Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих (подготовка Разработчиков учебных модулей)", ФГБОУ ДПО "Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова", 72 ч., с 23 марта по 15 октября 2020 г., рег. номер 43108, г. Ярославль;<br>"Организация научной и проектной деятельности обучающихся", ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 16 ч., с 14 по 15 ноября 2019 г., удостоверение № 140400030032, рег номер 1806. | ЯСХТ | Трудовой договор |
| ПП 06.01 Производственная практика   | Новгородова Айтилина Аркадьевна,<br>преподаватель | 2017 – ФГБОУ ВО «ЯГСХА», 2014 - ГОБУ РС (Я) «ЯСХТ», техник-технолог | Соответствие занимаемой должности | 4 | 4 | Научно-исследовательская деятельность: проектирование, планирование, технологии, 16 ч., ГАУ ДПО РС(Я) "ИРПО", 18-19.12.19 140400030262 рег. номер 1902   | ЯСХТ | Трудовой договор |



## 7.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение;

В соответствии с требованиями п.7.16 ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных\_продуктов, базовая подготовка которой включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года № 378 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 18 июня 2014 года. Регистрационный № 32771);
- учебный план специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- перечень программ дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ;
- программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной);
- программы ГИА и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- фонды оценочных средств;

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- программу дисциплины (модуля);
- поурочные планы,
- инструкционные карты (или рабочая тетрадь) для выполнения лабораторно-практических работ;
- краткий курс лекций,
- методические рекомендации (указания) студентам по выполнению СРС по очной форме обучения;
- методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
- методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
- методические указания по выполнению контрольных работ по заочной форме обучения;
- методические указания по прохождению производственных практик;
- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, в том числе комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля.
- темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

Программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями техникума в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда техникума за последние 5 лет.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5-10 лет, а также справочно-библиографическими и периодическими изданиями, российскими журналами в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Информационно-библиотечный центр располагает компьютерным залом на 12 мест с открытым доступом к сети Интернет. Информационно-функциональная система включает несколько компонентов: каталог книг и статей информационно-библиотечного центра техникума на базе программы "МАРК-SGL", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора, каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов. Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к контентам по сельскому хозяйству электронно-библиотечной системы издательства «Лань» и Национальной библиотеки Республики Саха Якутия.

### Сведения

**о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов, и средств обеспечения образовательного процесса, по ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, реализуемой в техникуме**

#### Наличие учебной и учебно-методической литературы

| №/п  | Цикл дисциплин  | Объем фонда учебной и учебно-методической литературы, шт. |                        | Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника, шт. | Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров, % |
|--|---|---|------------------------|---|--|
|  |   | Количество наименований                                   | Количество экземпляров |   |  |
| 1  | 2   | 3   | 4                      | 5   | 6  |
| <b>Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</b> |   |   |                        |   |  |
| 1  | общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | 16  | 308                    | 7   | 46   |
| 2  | математические и общие естественнонаучные дисциплины    | 14  | 245                    | 9,8   | 4  |
| 3  | профессиональный цикл                                   | 153   | 2459                   | 98  | 25   |

#### Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

| п/п   | Наименование дисциплины, МДК (или ПМ) | Автор, название, место* издания, издательство  | Количество экземпляров | Год издания | Гриф                             |
|---|---------------------------------------|--|------------------------|-------------|----------------------------------|
| <b>ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, квалификация - Техник-технолог</b> |                                       |  |                        |             |                                  |
| <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>  |                                       |  |                        |             |                                  |
| 1.  | ОГСЭ.01 Основы философии              | Основы философии: Учеб. /Под ред. А. А. Горелов. - М.: Академия                                  | 25                     | 2014        | Рек. ФИРО № 371 от 2.12.2011     |
| 2.  |                                       | Основы философии: Учеб. пос. /Под ред. В.Д. Губина. - М.: ФОРУМ:ИНФРА-М                          | 25                     | 2008        | Рек. МО РФ                       |
| 3.  | ОГСЭ.02 История                       | История: Учеб. /Под ред. В. В. Артемова, Ю. Н. Лубченков. – М.: Академия                         | 25                     | 2015        | Рек. ФИРО №486 от 13.12. 2010 г. |
| 4.  |                                       | История России с древнейших времен до наших дней: Учеб. /Под ред. Н. А. Сахарова. – М.: Проспект | 50                     | 2012        |                                  |
| 5.  | ОГСЭ.03 Иностранный язык              | Безкоровайнова Г. Т., Соколова Н. И. Planet of English: Учебник. – М.: Академия                  | 25                     | 2015        | Рек. ФИРО № 189 от 10.05.2012 г. |

|   |   |  |    |      |  |
|---|---|--|----|------|--|
| 6.  |   | Белоусова А.Р., Мельчина О.П. Английский язык: Уч. пос. - Лань                                       | 25 | 2010 | Доп. МСХ РФ                                      |
| 7.  |   | Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: Учебник. – Ростов на /Д.: Феникс                      | 52 | 2008 | Доп. МО РФ                                       |
| 8.  | ОГСЭ.04 Язык саха                             | Попов И. К. Краткий фразеологический словарь якутского языка: уч. словарь – Якутск: Бичик            | 2  | 2010 |  |
| 9.  |   | Петрова Т. И. Краткий русско-якутский словарь: уч. словарь – Якутск: Бичик                           | 2  | 2008 |  |
| 10.   |   | Краткий якутско-русский словарь: уч. словарь / Под ред. Т. И. Петрова– Якутск: Бичик                 | 6  | 2006 |  |
| 11.   | ОГСЭ.05 Физическая культура                   | Бишаева А. А. Физическая культура: уч. - М.: Академия  | 15 | 2014 | Рек. ФИРО № 410 от 2.07.2009 г.                  |
| 12.   |   | Спортивные игры: Уч. / Под ред. Ю.Д. Железняк - М.: Академия   | 7  | 2008 | Рек. УМО вузов                                   |
| 13.   |   | Бирюков А.А. Спортивный массаж: Уч. – М.: Академия   | 1  | 2008 | Доп. МО и Н РФ                                   |
| 14.   |   | Кусков А.С. Туристское ресурсоведение: Уч. пособие. – М.: Академия                                   | 1  | 2008 | Рек. УМО вузов                                   |
| 15.   |   | Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич. Физическая культура: уч. пос. – М.: Академия      | 15 | 2007 | Доп. МО РФ                                       |
| 16.   |   | Родиченко В. С. Твой олимпийский учебник: уч. - Советский спорт                                      | 32 | 2006 |  |
| <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b> |   |  |    |      |  |
| 1.  | ЕН.01 Математика                              | Башмаков М. И. Математика уч. Академия   | 15 | 2014 | Рек. ФИРО № 174 от 28 апр.. 2009 г.              |
| 2.  |   | Башмаков М. И. Математика. Задачник уч. пос. Академия  | 15 | 2014 | Рек. ФИРО № 376 от 2 дек. 2011 г.                |
| 3.  |   | Григорьев С. Г., Иволгина С. В. Математика уч. Академия  | 35 | 2014 | Рек. ФИРО № 122 от 14 мая 2010 г.                |
| 4.  | ЕН.02 Экологические основы природопользования | Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник. – М.: Академия     | 15 | 2014 | Доп. МО РФ                                       |
| 5.  |   | Протасов В. Ф. Экологические основы природопользования: учеб. пособие. - М.: ИНФРА-М                 | 5  | 2014 | Рек. ФИРО  |
| 6.  |   | Радиобиология / Под ред. Н. П. Лысенко, В. В. Пак – СПб.: Лань                                       | 5  | 2012 | Доп. УМО вузов РФ по обр. в обл. зоот. и ветер.  |
| 7.  |   | Передельский Л.В. Экология: Уч. Пос. – М.: Проспект  | 30 | 2009 | Доп. МО РФ                                       |
| 8.  |   | Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования Уч. пос.- М.: Академия       | 35 | 2008 | Доп. МО РФ                                       |
| 9.  |   | Экологическое право: Уч. / Под ред. Казанцева С. Я. – М.: Академия                                   | 25 | 2008 | Доп. Эксп. сов. по проф. обр.                    |
| 10.   |   | Дмитриев В.В., Жиров А.И., Ласточкин А.Н. Прикладная экология: Уч.- М.: Академия                     | 10 | 2008 | Доп. УМО для вузов                               |
| 11.   |   | Панов В. П., Нифонтов Ю. А., Панин А. В. Теоретические основы защиты окружающей среды – М.: Академия | 5  | 2008 | Доп. Уч.-мет. объедин. по унив. политехнич. Обр. |

|                              |  |   |    |      |  |
|------------------------------|--|---|----|------|--|
| 12.                          |  | Варламов А. А., Хабаров А. В. Экология землепользования и охрана природных ресурсов: уч. пос.   |    | 1999 | Доп. Деп. Кадр. Политики и обр. МСХ и П РФ                               |
| 13.                          | ЕН.03Химия                                 | Аналитическая химия: учебник / Под ред. А.А. Ищенко, Ю. М. Глубоков – М.: Академия  | 25 | 2007 | Доп. МО РФ для СПО   |
| 14.                          |  | Основы аналитической химии. Задачи и вопросы: учеб. пособие / Под Ред. Ю. А. Золотова - Высшая школа  | 25 | 2002 | Доп. МО РФ   |
| <b>Профессиональный цикл</b> |  |   |    |      |  |
| 1.                           | ОП.01 Инженерная графика                   | Скобелева И. Ю., Ширшова И. А., Гареева Л. В. Инженерная графика уч. Пос. Феникс  | 1  | 2014 | Доп. Уч.-мет. Объед. Вузов по обр. в обл. автоматиз. Машиностр. (УМО АМ) |
| 2.                           |  | Миронов Б. Г., Панфилова Е. С. Сборник упражнений для чтения чертежей по инженерной графике уч. Пос. Академия   | 25 | 2013 | Рек. ФИРО № 446 от 4 окт. 2010 г.  |
| 3.                           |  | Бродский А. М., Фазлулин, Халдинов В. А. Инженерная графика (металлообработка) уч. Академия   | 3  | 2011 | Доп. Минобр. РФ  |
| 4.                           |  | Бродский А. М., Фазлулин, Халдинов В. А. Практикум по инженерной графике уч. пос. Академия  | 10 | 2009 | Доп. Минобр. РФ  |
| 5.                           |  | Раклов В. П., Федорченко М. В., Яковлева Т. Я. Инженерная графика, уч. - КолосС   | 25 | 2005 | Доп. Мин-ом с/х РФ   |
| 6.                           |  | Миронов Б.Г., Миронова Р. С., Пяткина Д. А., Пузикова А. А. Сборник заданий по инженерной графике с примерами выполнения чертежей на компьютере Уч. пос. Высшая школа | 4  | 2004 | Рек. Минобр. РФ  |
| 7.                           |  | Бродский А. М., Фазлулин, Халдинов В. А. Практикум по инженерной графике уч. Пос. Академия  | 20 | 2004 | Доп. Минобр. РФ  |
| 8.                           |  | Раклов В. П., Федорченко М. В., Яковлева Т. Я. Инженерная графика уч. Колос   | 20 | 2004 | Доп. Мин-ом с/х РФ   |
| 9.                           |  | Чекмарев А. А., Осипов В. К. Инженерная графика справ. ВЛАДОС   | 29 | 2004 |  |
| 10.                          | ОП.02 Техническая механика                 | Эрдеди А. А., Эрдеди Н. А. Техническая механика уч. Академия  | 15 | 2014 | Рек. ФИРО № 036 от 12 марта 2010 г                                       |
| 11.                          |  | Вереина Л. И. Техническая механика уч. Академия   | 40 | 2012 | Рек. ФИРО № 036 от 12 марта 2010 г                                       |
| 12.                          |  | Эрдеди А. А., Эрдеди Н. А. Теоретическая механика уч. Пос. Академия   | 25 | 2012 | Рек. ФИРО № 502 от 2 июля 2009 г   |
| 13.                          | ОП.03 Электротехника и электронная техника | Соколова Е. М. Электрическое и электромеханическое оборудование: общепромышленные механизмы и бытовая техника уч. пос. Академия                                       | 6  | 2010 | Доп. Мин-вом обр. РФ   |
| 14.                          |  | Прошин В. М. Лабораторно-практические работы по электротехнике уч. пос Академия.  | 10 | 2010 | Рек. "ФИРО"  |
| 15.                          |  | Кацман М. М. Лабораторные работы по электрическим машинам и электрическому приводу уч. пос. Академия  | 7  | 2010 | Рек. Мин-вом обр. РФ   |
| 16.                          |  | Полещук В. И. Задачник по электротехнике и электронике уч. пос. Академия  | 1  | 2009 | Доп. Мин-вом. обр. РФ  |

|     |   |  |    |      |   |
|-----|---|--|----|------|---|
| 17. |   | Бутырин П. А. Электротехника уч. Академия  | 10 | 2008 | Доп. Мин-вом обр. и науки РФ  |
| 18. |   | Новиков П. Н. Задачник по электротехнике Практикум Академия  | 5  | 2008 | Доп. Эксп. сов. по проф. обр.   |
| 19. |   | Новиков П. Н. Электротехника Задачник Академия   | 5  | 2008 |   |
| 20. |   | Петленко Б. И. Электротехника и электроника уч. Академия   | 15 | 2008 | Доп. Мин-вом обр. РФ  |
| 21. | ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П. Микробиология, санитария и гигиена уч. ИНФРА-М                          | 1  | 2014 | Доп. Мин-ом обр. и науки РФ   |
| 22. |   | Мртинчик А. Н., Королев А. А., Несвижский Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария уч. Академия    | 15 | 2014 | Рек. "ФИРО" №435 от 02.07.09 г.   |
| 23. |   | Колычев Н. М., Госманов Р. Г. Ветеринарная микробиология и микология уч. Лань                                | 2  | 2014 | Доп. Мин-вом с/х РФ   |
| 24. |   | Мудрецова- Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена уч. ИНФРА-М   | 1  | 2014 | Доп. Минобрнауки РФ   |
| 25. |   | Микробиология уч. пос. Ред. Госманов Р. Г., Галиулин А. К., Галиулин А. К., Волков А. Х. Лань                | 30 | 2012 |   |
| 26. |   | Р. Г. Госманов, А. К. Галиулин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова Микробиология уч. Пос. Лань                   | 30 | 2012 | Рек. Уч.-мет. Объед. Вузов Рос. По обр. в обл. технол. Сырья и прод. Жив. Происх.           |
| 27. |   | Госманов Р.Г. и др. Санитарная микробиология Учеб. пос. Лань   | 4  | 2010 | Реком. УМО для вузов  |
| 28. |   | Елисеева Л. И., Степанов М. К. Лабораторный практикум по микробиологии молока и молочных продуктов СПб       | 30 | 2010 |   |
| 29. |   | Елисеева Л. И., Степанов М. К. Лабораторный практикум по микробиологии мяса и мясных продуктов Лань          | 30 | 2010 |   |
| 30. |   | Нетрусов А. И., Котова И. В. Микробиология Академия  | 15 | 2009 | Рек. уч.-метод. объед. вузов Рос.по обр. в обл. технол.сырья и продуктов жив. Происхождения |
| 31. |   | Нетрусов А. И., Котова И. Б. Микробиология уч. Академия  | 15 | 2009 | Доп. Минобрнауки РФ   |
| 32. |   | Эпизоотология с микробиологией Уч. Академия  | 30 | 2005 | Доп. Мин-вом образ. РФ для СПО  |
| 33. |   | С. А. Артемьев Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки справ. Колос | 25 | 2003 |   |
| 34. |   | Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии уч. ред. А. А. Воробьев, Ю. С. Кривошеин Академия            | 5  | 2002 | Доп. Минобр. РФ   |
| 35. | ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов      | Мартинчик А. Н., Королев А. А., Несвижский Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария уч. Академия   | 15 | 2014 | Рек. ФИРО № 435 от 2 июля 2009 г.   |
| 36. |   | Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П. Микробиология, санитария и гигиена уч. ИНФРА-М                          | 1  | 2014 | Доп. Минобрнауки РФ   |

|     |   |   |    |      |   |
|-----|---|---|----|------|---|
| 37. |   | Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова А. И. Микробиология уч. Пос. Лань   | 30 | 2011 | Рек. Уч.-мет. Объед. Вузов Рос. По обр. в обл. технол. Сырья и прод. Жив. Происх. |
| 38. |   | Елисеева Л. И., Степанов К. М. Лабораторный практикум по биохимии молока и молочных продуктов.                                      | 30 | 2010 | одобр. На засед. Сов. Мин-ва науки и проф. Обр. РС/Я/ от 5 апр. 2010 г.           |
| 39. |   | Елисеева Л. И., Степанов К. М. Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос. | 30 | 2010 | одобр. На засед. Сов. Мин-ва науки и проф. Обр. РС/Я/ от 5 апр. 2010 г.           |
| 40. |   | Госманов Р. Г., Волков А. Х., Галиуллин А. К., Ибрагимова А. И. Санитарная микробиология уч. пос. - Лань                            | 4  | 2010 | Рек. Уч.-мет. Объед. Вузов Рос. По обр. в обл. технол. Сырья и прод. Жив. Происх. |
| 41. |   | Нетрусов А. И., Котова И. Б. Микробиология уч. Академия   | 15 | 2009 | Доп. Минобрнауки РФ   |
| 42. |   | Горбатова К. К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов ГИОРД                                      | 23 | 2004 |   |
| 43. |   | Горбатова К. К. Химия и физика молока уч. ГИОРД   | 7  | 2004 | Доп. Минобр. РФ   |
| 44. |   | Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов  | 1  | 2003 |   |
| 45. |   | Крусь Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина З. В. Методы исследования молока и молочных продуктов уч. КолосС                            | 25 | 2002 | Рек. Минобр. РФ   |
| 46. |   | Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табакова Г. П. Практикум по технологии производства молока и говядины уч. Пос. КолосС               | 8  | 1999 | Доп. Департ. Кадр. Политики и обр. мин-ва с/х и продов. РФ                        |
| 47. |   | Основы биохимии уч. ред. А. А. Анисимов Высшая школа  | 5  | 1986 | Доп. Мин-ом высш. И средн. Спец. обр. РФ  |
| 48. | ОП.06 Автоматизация технологических процессов                   | Бородин И. Ф., Судник Ю. А. Автоматизация технологических процессов уч. КолосС  | 5  | 2004 | Рек. Мин-вом с/х РФ   |
| 49. |   | Загинайлов В. И., Шеповалова Л. Н. Основы автоматизации уч. Колос   | 25 | 2001 |   |
| 50. |   | Гальперин М. В. Автоматическое управление уч. ИНФРА-М   | 1  | 2010 | Доп. Мин-вом обр. РФ  |
| 51. | ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Уч.пос. – М.: Академия                                     | 25 | 2014 | Рек. "ФИРО"   |
| 52. |   | Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Уч. пос. – М.: Академия                      | 25 | 2014 | Рек. "ФИРО"   |
| 53. |   | Иванов И. А., Урушев С. В., Воробьев А. А. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте уч. Академия                     | 15 | 2014 | Рек. ФИРО № 131 от 21 апр. 2009 г   |

|     |   |  |      |      |   |
|-----|---|--|------|------|---|
| 54. | ОП.08 Метрология, стандартизация и сертификация                                       | Лихачева Е. И., Юсова О. В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М  | 1    | 2013 | Рек. ФИРО   |
| 55. |   | Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М               | 1    | 2012 | Рек. ФИРО   |
| 56. |   | Шарафутдинов С. С., Сибатуллин Ф. С., Балакирев Н. А. Стандартизация, технология переработки и хранения продуктов животноводства уч. Пос. Лань | 1    | 2012 | Доп. Уч.-мет. Объед. Вузов РФ по обр. в обл. зоот. И ветер. |
| 57. |   | Никифоров А. Д., Бакиев Т. Л. Метрология, стандартизация и сертификация уч. Пос. Высшая школа  | 30   | 2005 | Доп. Минобр. РФ   |
| 58. |   | Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании уч. Пос. Феникс   | 4    | 2005 | Доп. Минобр. РФ   |
| 59. |   | Чижикова Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимодействия уч. Пос. КолосС  | 30   | 2004 | Доп. Уч.-мет. Объед. По обр. в обл. технол. Прод. Питания   |
| 60. | ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности                                   | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Уч. - М.: Академия   | 28   | 2008 | Доп. МО РФ  |
| 61. | ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                      | Мурахтанова М., Еремина Е. И. Маркетинг: учебник. – М.: Академия   | 15   | 2014 | Рек. "ФИРО"   |
| 62. |   | Сухов В. Д. Основы менеджмента и маркетинга в земельно-имущественных отношениях. Практикум: Уч. пособие.- М.: Академия                         | 15   | 2014 | Рек. "ФИРО"   |
| 63. |   | Гомола А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: уч.- М.: Академия                                      | 15   | 2014 |   |
| 64. |   | Сухов В. Д. Основы менеджмента и маркетинга в земельно-имущественных отношениях: учебник. – М.: Академия                                       | 15   | 2013 | Рек. "ФИРО"   |
| 65. |   | Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг: Учеб. пособие. – М.: Кнорус  | 4    | 2012 | Доп. МО и Н РФ  |
| 66. |   | Белоусова С.Н., Белоусов А.Г. Маркетинг: Уч. пособие. – Ростов на /Д.: Феникс  | 3    | 2012 | Доп.МО РФ   |
| 67. |   | Терещенко О.Р. Основы экономики: Учеб. пособие. – М.: Академия   | 25   | 2010 | "ФИРО"  |
| 68. |   | Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Уч. пособие – М.: Академия   | 25   | 2010 | "ФИРО"  |
| 69. |   | Драчева Е.Л., Юликов Л. И. Менеджмент: Практикум: Уч. пособие. – М.: Академия  | 18   | 2010 | "ФИРО"  |
| 70. |   | Веснин В. Р. Основы менеджмента: Учебник - М.: Проспект  | 2    | 2010 |   |
| 71. |   | Основы экономики: Учеб. пос./ Под ред. Н.Н. Кожевников – М.: Академия  | 10   | 2009 | Доп. МО РФ  |
| 72. |   | Сухов В.Д. и др. Основы менеджмента: Уч. пособие. – М.: Академия   | 2    | 2009 | Доп. МО и Н РФ  |
| 73. |   | Сухов В. Д. Основы менеджмента: практикум. – М.: Академия  | 10   | 2009 |   |
| 74. |   | Сухов В.Д. и др. Основы маркетинга: Практикум: Учеб. пособие. – М.: Академия   | 5    | 2008 | Доп. Эксп. сов. для СПО                                     |
| 75. | Гончарова Л. И. История экономики Уч. пособие. - М.: Высшее образование               | 2  | 2008 |      |   |
| 76. | Котерова Н. П. Микроэкономика : Уч. пос. – М.: Академия                               | 2  | 2008 |      |   |
| 77. | Кошелев А. Н. Краткий курс по истории экономических учений: Уч. пос. – М.: Окей-книга | 3  | 2008 |      |   |



|     |   |   |    |      |   |
|-----|---|---|----|------|---|
| 78. |   | Анурин А. Ф. Маркетинговые исследования потребительского рынка: Уч. пособие. – СПб.: Питер  | 2  | 2006 |   |
| 79. |   | Маркетинг. Общий курс: Уч. пос./ Под ред. Н. Я. Коллюжнова - М.: Омега-Л  | 30 | 2006 |   |
| 80. |   | Мурахтанова Н. М. Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций: практикум – М.: Академия  | 1  | 2005 |   |
| 81. |   | Минаев Д. В. Маркетинг. Игровой практикум: деловые игры, упражнения, тесты – Ростов на /Д.: Феникс  | 1  | 2004 |   |
| 82. |   | Борисов Е. Ф. Основы экономики. Практикум: задачи, тесты, ситуации – М.: Высш. школа  | 18 | 2001 |   |
| 83. | ОП.11 Охрана труда                                | Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. –М.: Академия  | 15 | 2014 | Рек. "ФИРО"   |
| 84. |   | Тургиев А. К. Охрана труда в сельском хозяйстве. – М.: Академия   | 25 | 2014 | Рек. "ФИРО"   |
| 85. |   | Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. – М.: Академия                              | 25 | 2012 | Рек. ФИРО № 493 от 29 дек. 2011 г.                          |
| 86. |   | Сапронов Ю. Г., Сыса А. Б., Шахбазян В. В. Безопасность жизнедеятельности: Учеб.пос. – М.: Академия                                       | 25 | 2010 | Доп. МО РФ  |
| 87. | ОП.12 Ремонт оборудования для производства молока | Ботов М. И., Елхина В. Д., Голованов О. М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания уч. Академия | 5  | 2003 | Рек. Эксп. Сов. По нач. проф. Обр. Минобр. РФ               |
| 88. |   | Машины и аппараты пищевых производств. Кн. 1. уч. ред. В. А. Панфилов Высшая школа  | 1  | 2001 | Доп. Мин-вом обр. РФ  |
| 89. | ОП.13 Процессы и аппараты                         | Ботов М. И., Елхина В. Д., Голованов О. М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания уч. Академия | 5  | 2003 | Рек. Эксп. Сов. По нач. проф. Обр. Минобр. РФ               |
| 90. |   | Машины и аппараты пищевых производств. Кн. 1. уч. ред. В. А. Панфилов Высшая школа  | 1  | 2001 | Доп. Мин-вом обр. РФ  |
| 91. | ОП.14 Животноводство                              | Степанов Д. В., Родина Н. Д. Попкова Т. В. Практические занятия по животноводству уч. пос. Лань   | 16 | 2012 | Рек. УМО вузов РФ по агроном. обр.                          |
| 92. |   | Самусенко Л. Д., Мамаев А. В. Практические занятия по скотоводству уч. пос. Лань  | 10 | 2010 | Рек. УМО вузов РФ в обл. зоот. И ветер.                     |
| 93. |   | Животноводство уч. Ред. Костомахин Н. М. КолосС   | 25 | 2006 | Доп. Мин-вом с/х РФ   |
| 94. |   | Степанов Д. В. Практические занятия по животноводству уч. Пос. Мир  | 5  | 2004 |   |
| 95. |   | В. Ф. Красота, В. П. Потокин, Ю. В. Лебедев Животноводство уч. Агропромиздат  | 70 | 1991 | доп. Гл. упр. Высш. Уч. Завед. При гос. Комиссии РФ         |
| 96. |   | Основы животноводства уч. ред. А. П. Солдатов Агропромиздат   | 70 | 1988 | Доп. Упр. Высш и средн. Спец. обр. гос. Агропром. Ком-та РФ |
| 97. |   | Практикум по животноводству уч. Пос.Ред. В. И. Георгиевский Колос   | 64 | 1984 | Доп. Гл. упр. Высш и средн.с/х обр. мин-ва с/х РФ           |

|      |  |  |    |      |   |
|------|--|--|----|------|---|
| 98.  | ОП.15 Учет и отчетность молока и молочных продуктов      | Елисеева Л. И. Краткий справочник специалиста молочной промышленности спр. ЯНИИСХ  | 25 | 2014 |   |
| 99.  |  | Тихомирова Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технол. тетр.) уч. пос. ГИОРД   | 15 | 2011 | Рек. УМО обр. в обл. технол. сырья и прод. жив. происход.   |
| 100. |  | Елисеева Л. И., Степанов К. М. Методическое пособие по учету и отчетности молока метод. пос. ЯНИИСХ  | 30 | 2010 |   |
| 101. |  | Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табаков Г. П. Практикум по технологии производства молока и говядины уч. пос. Колос  | 25 | 1999 | Доп. Департ. Кадровой политики и обр. Мин-ва с/х и прод. РФ |
| 102. | ОП.16 Проектирование предприятий молочной промышленности | Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств уч. пос. Лань  | 15 | 2011 |   |
| 103. |  | Елисеева Л. И., Степанов К. М. Методическое пособие по выполнению курсового проектирования предприятий молочной промышленности метод. пос. ЯНИИСХ                  | 30 | 2010 |   |
| 104. |  | Стрельцов А. Н., Шишов В. В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания уч. ПрофОбрИздат  | 4  | 2002 | Доп. Эксп. Сов. По нач. проф. Обр. Минобр. РФ               |
| 105. | ОП.17 Профессиональная этика                             | Медведева Г. П. Деловая культура уч. Академия  | 15 | 2014 | Рек. ФИРО №336 от 4 окт. 2010 г.                            |
| 106. |  | Шеламова Г. М. Этикет деловых отношений уч. Пос. Академия  | 15 | 2010 | Доп. Эксп. Сов. По проф. Обр.                               |
| 107. |  | Борисов В. К., Панина Е. М., Панов М. И. Этика деловых отношений уч. ИНФРА-М   | 10 | 2009 | Доп. Мин-вом обр. РФ  |
| 108. |  | Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения уч. Академия  | 10 | 2009 | Доп. Эксп. Сов. По проф обр.                                |
| 109. |  | Усов В. В. Деловой этикет уч. Пос. Академия  | 10 | 2007 |   |
| 110. |  | Красникова Е. А. Этика и психология профессиональной деятельности уч. ИНФРА-М  | 25 | 2005 |   |
| 111. |  | Харченко Н. Н. Охотоведение уч. Лань   | 25 | 2005 | Рек. Уч-мет. Объед. По обр. в обл. лесн. Дела               |
| 112. | ОП.18 Технология национальных продуктов                  | Степанов К. М., Васильева В. Т., Елисеева Л. И. Технология и технохимический контроль производства якутских национальных кисломолочных продуктов монография ЯНИИСХ | 25 | 2010 |   |
| 113. | ОП.19 Деловой русский язык                               | Антонова Е. С., Воителова Т. М. Русский язык и культура речи: Учебник. М.: Академия  | 30 | 2014 |   |
| 114. |  | Самсонов Н. Г., Самсонова Л. П. Культура поведения и русский речевой этикет. – Якутск: Изд. Дом СВФУ   | 10 | 2012 |   |
| 115. |  | Дускаева Л.Р. Стилистика официально-деловой речи: Учебник. – М.: Академия  | 25 | 2011 |   |
| 116. |  | В. Н. Чапек, А. Х. Попова, А. И. Калинин Малое предпринимательство России. Организация, экономика, управление: Уч. пособие. – Ростов на /Д.: Феникс                | 1  | 2010 |   |

|      |   |              |   |    |      |   |
|------|---|--------------|---|----|------|---|
| 117. | ОП.20<br>инновационного<br>предпринимательства  | Основы       | Пономарева З. М. Деловые игры в коммерческой деятельности: практикум. – М.: Дашков и К  | 1  | 2009 |   |
| 118. |   |              | Ершова И. В. Предпринимательское право: Учебник. – М.: Юриспруденция  | 15 | 2009 |   |
| 119. |   |              | Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: Учебник. – М.: Академия   | 9  | 2009 |   |
| 120. |   |              | Крутик А.Б. Решетова М.В. Основы предпринимательской деятельности.: Учеб. пособие.- М.: Академия                                    | 15 | 2008 | Доп. УМО  |
| 121. |   |              | Макаров Н. Д. Предпринимательское право: Учеб. пособие.- М.:ИНФРА-М   | 20 | 2006 |   |
| 122. | ОП.21<br>исследовательской<br>деятельности  | Основы       | Бережнова Е. В., Краевский В. В. Основы научно-исследовательской деятельности Учеб.пособие. – М.: Академия                          | 31 | 2013 | Рек. "ФИРО"   |
| 123. | ОП.22<br>жизнедеятельности  | Безопасность | Безопасность жизнедеятельности: Учебник / Под ред. Э.А. Арустамова – М.: Академия   | 5  | 2012 | "ФИРО"  |
| 124. |   |              | Сапронов Ю.Г. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учеб. пособие. – М.: Академия   | 25 | 2010 | Доп. МО РФ для СПО  |
| 125. |   |              | Балакирев Н. А., Перельдик Д. Н., Домский И. А. Содержание, кормление и болезни клеточных пушных зверей уч. Пос. Лань               | 25 | 2013 | Доп. УМО вузов РФ по обр. в обл. зоот. и ветер.           |
| 126. | ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сырья  | и            | Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М    | 1  | 2012 | Рек. ФИРО   |
| 127. |   |              | Елисеева Л. И., Степанов К. М. Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос. | 30 | 2010 |   |
| 128. |   |              | Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В. Технология молока и молочных продуктов уч. КолосС                                      | 25 | 2004 | Доп. Мин-вом обр. РФ                                      |
| 129. | ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | Производство | Елисеева Л. И.Краткий справочник специалиста молочной промышленности Спр. ЯНИИСХ  | 10 | 2014 |   |
| 130. |   |              | Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М    | 1  | 2012 | Рек. ФИРО   |
| 131. |   |              | Голубева Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока уч. пос. Лань                               | 25 | 2010 |   |
| 132. | ПМ 03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты                      | Производство | Елисеева Л. И. Краткий справочник специалиста молочной промышленности спр.  | 10 | 2014 |   |
| 133. |   |              | Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М    | 1  | 2012 | Рек. ФИРО   |
| 134. |   |              | Тихомирова Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла(технол. тетр.) уч. пос. ГИОРД                             | 15 | 2011 | Рек. УМО обр. в обл. технол. сырья и прод. жив. происход. |
| 135. |   |              | Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос. Елисеева Л. И., Степанов К. М. | 30 | 2010 |   |
| 136. |   |              | Крусь Г. Н., Храмцов А. Г. Волокитина З. В. Технология молока и молочных продуктов уч. КолосС                                       | 24 | 2004 | Доп. Мин-вом обр. РФ                                      |

|      |  |  |  |      |   |
|------|--|--|--|------|---|
| 137. | ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки | Елисеева Л. И. Методическое пособие по производству сыра метод. пос. ЯНИИСХ  | 25   | 2014 |   |
| 138. |  | Елисеева Л. И. Краткий справочник специалиста молочной промышленности ЯНИИСХ   | 25   | 2014 |   |
| 139. |  | Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М                             | 1  | 2012 | Рек. ФИРО   |
| 140. |  | Елисеева Л. И., Степанов К. М. Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос.                          | 30   | 2010 |   |
| 141. |  | Крусь Г. Н., Храмцов А. Г. Волокитина З. В. Технология молока и молочных продуктов уч. КолосС  | 24   | 2004 | Доп. Мин-вом обр. РФ                                |
| 142. |  | Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Т. 3. Сыры спр. ред. Г. Г. Шилер ГИОРД  | 1  | 2003 |   |
| 143. |  | Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табаков Г. П. Практикум по технологии производства молока и говядины уч. Пос. Колос  | 25   | 1999 | Доп. Деп. Кадр. Пол. И обр. мин-ва с/х и продов. РФ |
| 144. |  | ПМ 05. Организация работы структурного подразделения   | Попов Н. А. Экономика отраслей АПК: Учебник. – М.: ЭКМОС | 20   | 2009  |
| 145. |  | Управление в АПК / Под ред. Ю.Б. Королева. – М.: Колос (Учебники и учеб. пособия для студентов ВУЗ).   | 5  | 2006 | Доп. МСХ РФ   |
| 146. |  | Технология переработки продукции растениеводства: Учебник/Под ред. Н. М. Личко. – М.: КолосС   | 2  | 2006 |   |
| 147. |  | Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учеб. пособие / Под ред. В. И. Филатова. – М.: КолосС | 45   | 2004 |   |
| 148. |  | Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учебник /Под ред. В. И. Филатова. – М.: КолосС                      | 40   | 2004 |   |
| 149. |  | Экономика сельскохозяйственного предприятия: Учебник / Под ред. И. А. Минаков. – М.: КолосС  | 10   | 2004 |   |
| 150. |  | Организация сельскохозяйственного производства: Учебник. / Под ред. Ф. К. Шакирова. – М.: Колос  | 3  | 2003 |   |
| 151. |  | Экономика и управление в сельском хозяйстве: Учебник / Под ред. Г. А. Петранева. – М.: Академия  | 23   | 2003 |   |
| 152. |  | Широков Е. П., Полегаев В. И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации: Учебник. – М.: КолосС               | 14   | 2000 |   |

**Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой по ШССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

| № п/п | Типы изданий   | Количество наименований | Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов |
|-------|--|-------------------------|---|
| 1     | Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативно правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические) | -                       | -   |
| 2     | Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)  | 8                       | 24  |
| 3     | Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)   | 3                       | 5   |
| 4     | Справочно-библиографические издания:   |                         |   |
| 4.1   | Энциклопедии (Энциклопедические словари)   | 28                      | 195   |
| 4.2   | Отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)  | 2                       | 16  |
| 4.3   | Текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)  | -                       | -   |
| 5     | Научная литература   | -                       | -   |

**Обеспечение образовательного процесса иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса, необходимыми для реализации 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

| № п/п                              | Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление (специальность) подготовки, квалификация (степень) наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом | Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)  | Количество экземпляров, точек доступа |
|------------------------------------|--|---|---------------------------------------|
|                                    | <i>Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, Техник-технолог</i>  | <i>Договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям Издательства «Лань»:<br/>- свидетельство о государственной регистрации базы данных №2011620038 «Издательства «Лань». ЭБС»;<br/>- свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл. №ФС77 – 42547 от 03.11.2010 г. издательства «Лань» ЭБС.</i> | <i>300 экз.</i>                       |
| <i>Ресурсы Интернет</i>            |  | <i>11 точек</i>   |                                       |
| <i>Электронные учебные пособия</i> |  | <i>25 экз.</i>  |                                       |

|     |  |  |   |
|-----|--|--|---|
|     | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b> |  |   |
| 1.  | Основы философии   | Канке, В.А. Философия для экономистов. Учебник. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: Омега-Л, 2013. — 256 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/5523">http://e.lanbook.com/book/5523</a> — Загл. с экрана.   | 1 |
| 2.  |  | Кохановский, В.П. Основы философии (СПО). [Электронный ресурс] / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, В.П. Яковлев, Л.В. Жаров. — Электрон.дан. — М.: КноРус, 2013. — 232 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/53355">http://e.lanbook.com/book/53355</a> — Загл. с экрана.   | 1 |
| 3.  |  | Рожков, Н.А. Основы научной философии. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2013. — 135 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/35316">http://e.lanbook.com/book/35316</a> — Загл. с экрана.  | 1 |
| 4.  | История  | Самыгин, С.И. История (СПО). [Электронный ресурс] / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — Электрон.дан. — М.: КноРус, 2014. — 312 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/53346">http://e.lanbook.com/book/53346</a> — Загл. с экрана.  | 1 |
| 5.  | Язык Саха  | Якутско-русского и русско-якутского онлайн-словаря <a href="http://tylbaas.ykt.ru/">http://tylbaas.ykt.ru/</a>   | 1 |
| 6.  |  | Якутского героического эпоса – олонхо: <a href="http://olonkho-yak.myl.ru/">http://olonkho-yak.myl.ru/</a>   | 1 |
| 7.  | Физическая культура                                      | Теория и практика физической культуры. Ежемесячный научно-теоретический журнал Государственного Комитета Российской Федерации по физической культуре и туризму, Российской Государственной Академии физической культуры. [Электронный ресурс] - Форма доступа: <a href="http://trfk/infosport/ru">http // Trfk/infosport/ ru</a> | 1 |
| 8.  |  | Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала. [Электронный ресурс] - Форма доступа: <a href="http://www.ihfosport.ru/press/szr/1999N5/index/htm">http // www , ihfosport. ru/ press / szr/ 1999N5/ index/htm</a>   | 1 |
| 9.  |  | Физкультура. Урок по баскетболу от Michael Jordan, мастер-класс по баскетболу. [Электронный ресурс] - <a href="http://fizkult-ura.ru/video/basketboll">http //fizkult –ura.ru/ video /basketboll</a>   | 1 |
|     | <b>Профессиональный цикл</b>                             |  |   |
| 10. | Деловой русский язык                                     | Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — М.: ФЛИНТА, 2012. — 320 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/12967">http://e.lanbook.com/book/12967</a> — Загл. с экрана.  | 1 |
| 11. |  | Культура речевого общения. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемГУ, 2014. — 382 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/61395">http://e.lanbook.com/book/61395</a> — Загл. с экрана.  | 1 |
| 12. | ОП.03 Электротехника и электронная техника               | Ssau.ru Борминский С. А. Электротехника и электроника [Электронный ресурс] : электрон. учеб. пособие / С. А. Борминский; Минобрнауки России, Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т)   |   |
| 13. |  | Academia-moscow.ru Электротехника и электроника. УЧЕБНИК. Под редакцией доктора технических наук, профессора Ю. М. Инькова.  |   |
| 14. | ОП.06 Автоматизация технологических процессов            | ppk. Sstu. Ru Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям). Квалификация – техник/  |   |
| 15. |  | college. EduNetwork. Ru Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям) — среднее профессиональное образования   |   |
| 16. | ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности      | <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> (справочно-правовая система «Консультант Плюс» - законодательство РФ, кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ)  |   |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 17. | ОП.13 Процессы и аппараты   | <i>Window. Edu. ru Колледжи и техникумы. ... Процессы и аппараты пищевых производств: Программа, контрольные задания для студентов технологических специальностей очного обучения и задания на СРС.</i>  |  |
| 18. |   | <i>Studmed. Ru Санкт-Петербургский техникум пищевой промышленности. ... Дисциплина - Процессы и аппараты пищевых производств.</i>  |  |
| 19. | ОП.20. Основы предпринимательской деятельности  | <i>http://www.aup.ru - электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии;<br/>http://www.econline.h1.ru - целью данного проекта является создание коллекции ссылок на ресурсы WWW, предоставляющие экономическую и финансовую информацию бесплатно в режиме онлайн;<br/>http://www.econom.nsc.ru - Экономический сервер Сибири. Виртуальная Экономическая Библиотека создается в рамках концепции непрерывного экономического образования;<br/>http://www.edu.ru - Российское образование. Федеральный портал;<br/>http://www.finansy.ru - экономические новости и сможете проследить тенденции в экономике, прочитаете актуальные публикации по экономике и финансам;<br/>https://mysocrat.com/ - Бесплатная электронная библиотека по экономике;<br/>www.infourok.ru – сайт для учителей и преподавателей;<br/>//www.garant.ru/ - информационно-правовой портал «Гарант»;<br/>http://www.consultant.ru/ - компания «КонсультантПлюс», тематический классификатор, информационный банк.</i> |  |
| 20. | ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сыра   | <a href="https://e.lanbook.com/book/130724">https://e.lanbook.com/book/130724</a>  |  |
| 21. |   | <a href="https://e.lanbook.com/book/130705">https://e.lanbook.com/book/130705</a>  |  |
| 22. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/103080#56">https://e.lanbook.com/reader/book/103080#56</a>  |  |
| 23. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/130495#28">https://e.lanbook.com/reader/book/130495#28</a>  |  |
| 24. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129234#173">https://e.lanbook.com/reader/book/129234#173</a>  |  |
| 25. | ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | <i>Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. [Электронный ресурс] / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2016. — 192 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/79325">http://e.lanbook.com/book/79325</a> — Загл. с экрана.</i>   |  |
| 26. | ПМ 03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты                      | <a href="https://e.lanbook.com/book/136486">https://e.lanbook.com/book/136486</a>  |  |
| 27. |   | <a href="https://e.lanbook.com/book/71135">https://e.lanbook.com/book/71135</a>  |  |
| 28. |   | <a href="https://e.lanbook.com/book/130736">https://e.lanbook.com/book/130736</a>  |  |
| 29. |   | <a href="https://e.lanbook.com/book/91519">https://e.lanbook.com/book/91519</a>  |  |
| 30. | ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки                      | <a href="https://e.lanbook.com/book/143136">https://e.lanbook.com/book/143136</a>  |  |
| 31. |   | <a href="https://e.lanbook.com/book/130724">https://e.lanbook.com/book/130724</a>  |  |
| 32. |   | <a href="https://e.lanbook.com/book/130705">https://e.lanbook.com/book/130705</a>  |  |
| 33. | ПМ 05. Организация работы структурного подразделения  | <i>Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Ч. 3. Технология сливочного масла: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2015. — 60 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/91519">http://e.lanbook.com/book/91519</a></i>   |  |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 34. |   | <i>Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 2. Технология сливочного масла: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2016. — 87 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/91366">http://e.lanbook.com/book/91366</a></i> |  |
| 35. |   | <i>Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 160 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/60190">http://e.lanbook.com/book/60190</a></i>           |  |
| 36. |   | <i>Захарова, Л.А. Технология молока и молочных продуктов. Функциональные продукты. [Электронный ресурс] / Л.А. Захарова, И.А. Мазеева. — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 107 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/60194">http://e.lanbook.com/book/60194</a></i>         |  |
| 37. |   | <i>Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. [Электронный ресурс] / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. -Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. 192 с. - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/79325">http://e.lanbook.com/book/79325</a></i>   |  |
| 38. |   | <i>Смирнова, И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 132 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/60198">http://e.lanbook.com/book/60198</a></i>  |  |
| 39. |   | <i>Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 4. Технология сыра: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2015. — 52 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/91529">http://e.lanbook.com/book/91529</a></i>               |  |
| 40. | ПМ 06. Выполнение работ по профессии «10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» | <i>Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 2. Технология сливочного масла: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2016. — 87 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/91366">http://e.lanbook.com/book/91366</a></i> |  |
| 41. |   | <i>Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 160 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/60190">http://e.lanbook.com/book/60190</a></i>           |  |
| 42. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129234#300">https://e.lanbook.com/reader/book/129234#300</a>  |  |
| 43. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/139276#182">https://e.lanbook.com/reader/book/139276#182</a>  |  |
| 44. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/139276#182">https://e.lanbook.com/reader/book/139276#182</a>  |  |
| 45. |   | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/107944#73">https://e.lanbook.com/reader/book/107944#73</a>  |  |



### 7.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, а также в читальном зале библиотеки с выходом в сеть Интернет (11 рабочих мест).

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предполагает наличие 9 учебных кабинетов, 6 лабораторий (таблица).

#### Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ

| Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану                 | Наименование кабинетов, лабораторий  |
|---|--|
| ОГСЭ.01 Основы философии  | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОГСЭ.02 История   | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык  | Кабинет иностранного языка   |
| ОГСЭ.04 Язык саха   | Кабинет иностранного языка   |
| ОГСЭ.05 Физическая культура                                     | Спортивный зал   |
| ЕН.01 Математика  | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ЕН.02 Экологические основы природопользования                   | Кабинет экологических основ природопользования   |
| ЕН.03 Химия   | Лаборатория химии;   |
| ОП.01 Инженерная графика  | Кабинет инженерной графики;  |
| ОП.02 Техническая механика                                      | Кабинет технической механики;  |
| ОП.03 Электротехника и электронная техника                      | Лаборатория электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; |
| ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.  |
| ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов      | Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.  |
| ОП.06 Автоматизация технологических процессов                   | Кабинет технологического оборудования молочного производства;                              |
| ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности                          |

|  |  |
|--|--|
| ОП.08 Метрология, стандартизация и сертификация  | Лаборатории метрологии и стандартизации  |
| ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности  | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга   | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОП.11 Охрана труда   | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда                            |
| ОП.12 Ремонт оборудования для производства молока  | Кабинет технологического оборудования молочного производства;                    |
| ОП.13 Процессы и аппараты  | Кабинет технологического оборудования молочного производства;                    |
| ОП.14 Животноводство   | Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства |
| ОП.15 Учет и отчетность молока и молочных продуктов  | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ОП.16 Проектирование предприятий молочной промышленности   | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ОП.17 Профессиональная этика   | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОП.18 Технология национальных продуктов  | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ОП.19 Деловой русский язык   | Кабинет иностранного языка   |
| ОП.20 Основы инновационного предпринимательства  | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОП.21 Основы исследовательской деятельности  | Кабинет социально-экономических дисциплин  |
| ОП.22 Безопасность жизнедеятельности   | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда                            |
| ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сырья   | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания                        | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ПМ 03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты   | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки   | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ПМ 05. Организация работы структурного подразделения   | Кабинет технологии молока и молочных продуктов;                                  |
| ПМ 06. Выполнение работ по рабочей профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов. | Кабинет технологического оборудования молочного производства;                    |

#### 7.4 Базы практик

Основными базами практик студентов являются организации (предприятия), с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

#### Перечень основных баз практик, с которыми заключены договорные отношения

| П.н. | Наименование организации, предприятия, министерства, ведомства                | Реквизиты  |
|------|---|------------|
| 1    | Сельскохозяйственный потребительский (перерабатывающий) кооператив «Самартай» | 13.03.2020 |
| 2    | ООО Экоферма «Туймаада»   | 04.03.2020 |
| 3    | Акционерное общество Агрохолдинг «Туймаада»                                   | 04.06.2019 |
| 4    | РСПССК «Сахаагропродукт», г. Якутск   | 10.12.2017 |

Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой, обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### 7.5 Программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 40 «Рабочая программа воспитания».

## **8 НОРМАТИВНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ**

### **8.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовка и оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций, включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- методические указания по выполнению курсовой работы;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

### **8.2 Фонды оценочных средств (ФОС)**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются после предварительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

## 9. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ПОО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная деятельность в техникуме представляет собой совокупность всех видов деятельности студентов за рамками учебного процесса и позволяет эффективно решать задачи воспитания, развития и социализации. Реализации данной системы базируется на следующих принципах: свободный выбор студентами видов и сфер деятельности; ориентация на личностные интересы, потребности и способности; возможность свободной самореализации; единство обучения, воспитания и развития.

Активное привлечение студентов к внеаудиторной работе позволяет готовить специалистов более высокого уровня и в дальнейшем способствует лучшей профессиональной адаптации выпускников, закреплению их на рабочих местах.

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по основным направлениям:

1. Работа по социальной защите студентов
2. Духовно-нравственное воспитание
3. Гражданско-патриотическое воспитание
4. Правовое воспитание и профилактика правонарушений, наркомании, алкоголизма, курения, экстремизма.
5. Экологическое и трудовое воспитание
6. Профорientационная работа и профессиональное воспитание
7. Пропаганда ЗОЖ и спортивное воспитание

На формирование гражданской позиции оказывают влияние активное участие студентов в праздничных шествиях и митингах: 23 февраля «День защитника Отечества», Первомайская демонстрация, мероприятия. Посвященные Дню Победы и др. Патриотическое воспитание осуществляется также в рамках проведения оборонно-массовой и военно-патриотической работы, участие в благотворительных акциях для ветеранов, круглого стола с работниками военкомата и др. Техникум имеет свою эмблему, гимн, флаг, что вызывает чувство гордости за свое учебное заведение.

В результате участия студентов техникума в различных мероприятиях духовно-нравственного, гражданско-патриотического, правового, экологического воспитания, реализации воспитательных программ у студентов формируются бережные отношения к историческому наследию и культурным традициям народа, уважение к социальным, культурным и религиозным различиям, а также для юношей - готовность к исполнению воинской обязанности.

Оздоровление и работа по социальной защите студентов, спортивное воспитание способствует формированию у студентов ведения здорового образа жизни, занятию физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Ресурсы внеаудиторной работы позволяют студентам активно участвовать в волонтерских акциях, строительных отрядах, культурных мероприятиях, научно-практических конференциях, олимпиадах, что способствует формированию таких компетенций как:

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

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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности

Важную роль в формировании общих компетенций у студентов играет система учебной и внеаудиторной работы на отделениях по специальностям техникума.

Ежегодно проводимые в техникуме Недели специальностей позволяют увидеть уровень сформированности не только профессиональных, но общих компетенций:

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

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете, общем собрании кураторов групп.

В техникуме к каждой студенческой группе прикрепляется преподаватель в качестве куратора группы с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические кураторские часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в музеи, театры и кино, шефская помощь ветеранам техникума, посещение студентов в общежитие. Кураторские часы в студенческих группах проводятся один раз в неделю. На кураторских часах обсуждаются различные темы, такие как: «Здоровый образ жизни», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «О любви, браке, семье», «Человек и природа», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Ежегодно в техникуме проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно — массовая работа является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал на 150 посадочных мест.

Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Посвящение в студенты», «Новые имена», «Мистер и мисс ЯСХТ» мероприятия, посвященные Дню рождения техникума, «Татьянин день», «День святого Валентина», «День защитника отечества», «Международный женский день», «9 мая», Вахта памяти в День пограничника, встречи студентов с ветеранами техникума «Мы – твои внуки, Победа!», выпускниками и работодателями.

Студенческое самоуправление представлено такими общественными организациями как студенческий советом, активы групп, совет общежития. Основная задача всех организации это созданию условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения в техникуме.

Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг студентов (это развитие у студентов нравственности, социальной зрелости);

- спортивные мероприятия (это приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите).

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

Профилактика и предупреждение правонарушений наркомании, алкоголизма, табакокурения, экстремизма – это одно из приоритетных направлений воспитательной работы Якутского сельскохозяйственного техникума.

В техникуме координируют Совет профилактики правонарушений, Общественный пост ЗОЖ, студенческий совет, студенческая служба безопасности. Общественный пост ЗОЖ реализует следующие направления: профилактическую, просветительскую, диагностическую, коррекционно - развивающую, консультативную. Плановые мероприятия направлены на первичную профилактику злоупотребления психоактивных веществ; проведение индивидуальной психокоррекционной, воспитательной работы и устранения аддиктивного (зависимого) поведения.

В состав Совета по профилактике правонарушений студентов входят зам.директора по учебной работе, зам.директора по воспитательной работе, заведующие отделениями, педагог – психолог, социальный педагог, кураторы групп, воспитатели общежития, председатель студенческого совета.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом, посредством занятия в спортивных секциях, участие в соревнованиях разного уровня.

## **10 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Рекомендации ФГАУ ФИРО от 15.02.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС СПО получаемой специальности или профессии.

2. Положение о порядке разработки, содержании и утверждении программ подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих в ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».

3. Положение о самостоятельной работе студентов в ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».

4. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».

5. Положение о формировании фонда оценочных средств по основным профессиональным образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

6. Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

7. Положения об организации, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентов ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».

8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

9. Методические рекомендации о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».



Культурно — массовая работа является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал на 150 посадочных мест.

Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Посвящение в студенты», «Новые имена», «Мистер и мисс ЯСХТ» мероприятия, посвященные Дню рождения техникума, «Татьянин день», «День святого Валентина», «День защитника отечества», «Международный женский день», «9 мая», Вахта памяти в День пограничника, встречи студентов с ветеранами техникума «Мы — твои внуки, Победа!», выпускниками и работодателями.

Студенческое самоуправление представлено такими общественными организациями как студенческий советом, активы групп, совет общежития. Основная задача всех организации это созданию условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения в техникуме.

Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг студентов (это развитие у студентов нравственности, социальной зрелости);

- спортивные мероприятия (это приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите).

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

Профилактика и предупреждение правонарушений наркомании, алкоголизма, табакокурения, экстремизма – это одно из приоритетных направлений воспитательной работы Якутского сельскохозяйственного техникума.

В техникуме координируют Совет профилактики правонарушений, Общественный пост ЗОЖ, студенческий совет, студенческая служба безопасности. Общественный пост ЗОЖ реализует следующие направления: профилактическую, просветительскую, диагностическую, коррекционно - развивающую, консультативную. Плановые мероприятия направлены на первичную профилактику злоупотребления психоактивных веществ; проведение индивидуальной психокоррекционной, воспитательной работы и устранения аддиктивного (зависимого) поведения.

В состав Совета по профилактике правонарушений студентов входят зам.директора по учебной работе, зам.директора по воспитательной работе, заведующие отделениями, педагог – психолог, социальный педагог, кураторы групп, воспитатели общежития, председатель студенческого совета.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом, посредством занятия в спортивных секциях, участие в соревнованиях разного уровня.

## **10 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Рекомендации ФГАУ ФИРО от 15.02.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС СПО получаемой специальности или профессии.
2. Положение о порядке разработки, содержании и утверждении программ подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих в ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».
3. Положение о самостоятельной работе студентов в ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».
4. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».
5. Положение о формировании фонда оценочных средств по основным профессиональным образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».
6. Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».
7. Положения об организации, выполнении и защиты выпускной квалификационной работы студентов ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум».
8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».
9. Методические рекомендации о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».