

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Н.И. Кузнецов
« 19 _____ 2014 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №378, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 18 июня 2014 г. Регистрационный № 32771

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Саратов 2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Варламова Н.Е., зам. директора по учебной работе

Магнусова Е.А., начальник отдела

Кучнова О. А., канд. тех. наук, преподаватель высшей категории

Неповинных Н. В., канд. тех. наук, преподаватель высшей категории

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) одобрена Ученым советом университета 27 августа 2014 года, протокол № 1.

Согласовано:

Совет колледжа 29 августа 2014 года, протокол № 1.

Акт согласования с ОАО «Энгельсский молочный комбинат» от 29 августа 2014 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
 - 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
 - 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Срок получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности
3. **Требования к результатам освоения ППССЗ**
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 3.3. Результаты освоения ППССЗ
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 4.1 Учебный план
 - 4.2 Рабочий учебный план
 - 4.3 Рабочие программы дисциплин
 - 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
 - 4.5 Программа производственной практики
5. **Оценка качества освоения ППССЗ**
 - 5.1. Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации

выпускников

6. **Требования к условиям реализации ППССЗ**
 - 6.1. Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
 - 6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (4 разряда)
 - 6.5. Базы практики
7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**
 - 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
 - 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций
8. **Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** реализуется Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», который имеет право на реализацию имеющей государственную аккредитацию ППССЗ по данной специальности при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

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

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно обновляется с учётом запросов работодателей, особенностей региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа с использованием ресурсов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», необходимых для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативная основа разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №378);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями и дополнениями от

20.08.2008, 30.08.2010, 3.06.2011, 1.02.2012);

- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Локальные акты Университета и Колледжа.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Цель ППССЗ - профессиональная подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, готовых внедрять современные технологии, востребованные на региональном рынке труда, и получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов будет профессионально готов к следующим видам 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 с присвоением 4 разряда.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- 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.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочной продукции базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели для обучающихся на базе основного общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	123
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	4
Производственная практика (преддипломная)	7
Промежуточная аттестация	6
Государственная итоговая аттестация	34
Каникулы	199
Итого:	

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж использовал объём времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объём

времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессий рабочего колледж определил профессию: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением 4 разряда.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Приём на обучение по ППССЗ за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов позволяет техникам-технологам работать в качестве организаторов технологических процессов производства молока и молочных продуктов в таких организациях, как

1. ООО «Комбинат детского питания» г. Саратова
2. ОАО «Молочный комбинат Энгельсский» Саратовская область
3. ОАО «Саратовский молочный комбинат» г. Саратова
4. ООО «Саратов-Холод Плюс» г. Саратов и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

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

- к освоению ООП ВПО, в том числе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический и прикладной бакалавриат).

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырьё, основные и вспомогательные материалы, применяемые 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам 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 с присвоением четвертого разряда.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, решают следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

1. Проводить прием и первичную обработку молочного сырья.

- Принимать молочное сырье на переработку.
- Контролировать качество сырья.
- Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

2. Вести технологический процесс производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

- Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- Изготавливать производственные закваски.
- Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу

оборудования для производства мороженого (вариативная часть).

3. Вести технологический процесс производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

- Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока (вариативная часть).

4. Вести технологический процесс производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

- Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки,
- Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

5. Организовывать работу структурного подразделения.

- Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Выполнять работы по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением четвертого разряда.

- Проводить процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.
- Регулировать режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Вести записи в технологическом журнале.
- Эксплуатировать оборудование для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Устранять мелкие неисправности в работе обслуживаемого оборудования.
- Чистить и мыть аппараты с их разборкой и сборкой.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

Код	Наименование результата обучения
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 (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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 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.
	ПК 2.7.	Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.
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
	ПК 3.6	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.
4. 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. Вести технологические процессы производства 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
5. 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.

6. Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением четвёртого разряда.	ПК 6.1.	Проводить процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.
	ПК 6.2.	Регулировать режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Вести записи в технологическом журнале.
	ПК 6.3.	Эксплуатировать оборудование для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Устранять мелкие неисправности в работе обслуживаемого оборудования.
	ПК 6.4.	Чистить и мыть аппараты с их разборкой и сборкой

3.3. 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.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной

		организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы.

		Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку	Иметь практический опыт: приемки и определения показателей молока Уметь: отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу; Знать: общие сведения о молочном скотоводстве;
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья	Иметь практический опыт: распределения поступившего сырья на переработку; Уметь: определять массовую долю жира, белка, лактозы, сухого молока инструментальными методами; рассчитывать энергетическую ценность молока; определять титруемую и активную кислотность; определять плотность молока; температуру замерзшего молока; выявлять фальсификацию молока; анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого

		молока; Знать: физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; -микробиологические и биохимические показатели молока;
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	Иметь практический опыт: первичной обработки сырья; технохимического контроля качества заготавливаемого молока. Уметь: осуществлять контроль полученного молока; давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям сырья, согласно действующим стандартам; учитывать количество поступающего сырья; 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; Знать: изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке; требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Иметь практический опыт: контроля качества сырья и продукции; Уметь: учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла и др.); распределять сырьё по видам

		производства в зависимости от его качества; Знать: требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски	Иметь практический опыт: изготовления производственных заквасок и растворов; Уметь: 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; Знать: процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Иметь практический опыт: ведения процессов выработки цельномолочных продуктов; Уметь: обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Знать: технологические процессы производства цельномолочных продуктов
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания	Иметь практический опыт: ведения процессов выработки жидких и пастообразных продуктов детского питания; Уметь: вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;

		Знать: технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Иметь практический опыт: контролирование качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания Уметь: анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Знать: требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Иметь практический опыт: - выбора технологической карты производства; Уметь: анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Знать: назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
ПК 2.7	Контролировать требования к сырью при выработке мороженого, вести технологические процессы производства мороженого и обеспечивать работу оборудования для производства мороженого.	Иметь практический опыт: контроля качества сырья при выработке мороженого; ведения технологических процессов производства мороженого; Уметь: учитывать количество и качество

		поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла и др.); эксплуатировать оборудование, обеспечивать его качественную работу Знать: требования к сырью при выработке мороженого; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	Иметь практический опыт: - учёта поступающего сырья (молока, сливок) по количеству и качеству; - сортировки сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; - продуктового расчет масла; Уметь: соблюдать требования к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и пахты. Знать: - классификацию масла. Способы производства масла; - требования к сырью при выработке сливочного масла. Подготовку сырья к переработке на масло;
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла	Иметь практический опыт: учёта поступающего сырья (молока, сливок) по количеству и качеству; сортировки сырья по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; продуктового расчет масла; Уметь: соблюдать требования к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и пахты. Знать: классификацию масла. Способы производства масла; требования к сырью при выработке сливочного масла. Подготовку сырья к переработке на масло;
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты	Иметь практический опыт: - осуществления контроля за технологическим

		процессом производства продуктов из пахты. Уметь: - вести технологические процессы производства продуктов из пахты Знать: - состав и свойства пахты. Требования к сырью при выработке продуктов из пахты;
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты	Иметь практический опыт: - осуществления контроля за технологическим процессом производства масла методом преобразования ВЖС; Уметь: - следить за качеством сливочного масла и пахты. Знать: - требования действующих стандартов и технические условия на продукты из пахты; - технологию производства продуктов из пахты;
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты	Иметь практический опыт: - осуществления контроля за технологическим процессом производства масла методом сбивания; Уметь: - вести работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и пахты. Знать: - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки продуктов из пахты;
ПК 3.6	Контролировать требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока. Вести технологические процессы производства, контролировать качество молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока.	Иметь практический опыт: контроля качества сырья при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока; ведения технологических процессов их производства . Уметь: учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла и др.); эксплуатировать

		оборудование, обеспечивать его качественную работу Знать: требования к сырью при производстве молочных консервов и продуктов из обезжиренного молока; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Иметь практический опыт: - учёта поступающего сырья; - сортировки молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; Уметь: - определять сычужную свёртываемость молока; Знать: - специализацию и кооперирование: сыродельные предприятия; - факторы, влияющие на активность ферментов и свертываемость молока; - свойства сгустка. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки;
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента	Иметь практический опыт: - изготовления бактериальных заквасок и растворов для производства сыра; - осуществления контроля приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов сыров. Проверка готовности сгустка и сырного зерна; Уметь: - оценивать качество сычужных сыров; - определять микроструктуру сыра; Знать: - изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра	Иметь практический опыт: - учёта поступающего

		сырья; - сортировки молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; Уметь: - определять титруемую кислотность сыра; - определять степень зрелости сыра; Знать: - определять сыропригодность молока; - вырабатывать плавленые сыры;
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Иметь практический опыт: - осуществления контроля за технологическим процессом производства плавленых сыров; - продуктовых расчетов продуктов из молочной сыворотки. Уметь: - определять массовую долю жира в молочной сыворотке; - определять титруемую кислотность молочной сыворотки; - определять плотность в молочной сыворотке; - определять молочный сахар в сыворотке. Знать: - уметь вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	Иметь практический опыт: осуществления контроля приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов сыров. Проверка готовности сгустка и сырного зерна; Уметь: оценивать качество сычужных сыров; определять микроструктуру сыра; Знать: процесс

		изготовления бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Иметь практический опыт: - осуществления контроля за технологическим процессом производства Уметь: - вести работу оборудования при выработке различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. Знать: - требования к оборудованию на различных стадиях производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; Уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; Знать: основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Иметь практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Уметь: Планировать выполнение работ Знать: методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Иметь практический опыт: выполнения функциональных обязанностей работников и руководителей; Уметь: организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: функциональные обязанности работников и руководителей
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Иметь практический опыт: Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Уметь: Контролировать ход и оценивать результаты

		выполнения работ исполнителями. Знать: требования к результатам выполненных работ
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Иметь практический опыт: - составлять планы производственно-хозяйственной деятельности предприятия по заданной ситуации; - производить продуктовые расчеты молочных продуктов в ассортименте; - составлять технологический план производства молочных продуктов по заданным исходным данным; - составлять технологические инструкции на производство различных молочных продуктов; Уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте Знать: формы документов, порядок их заполнения;
ПК 6.1.	Проводить процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов.	Иметь практический опыт: - проведения процессов сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов; Уметь: выбирать, регулировать и контролировать температурные режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока, направляемого на производство различных видов кисломолочных продуктов и молочных продуктов детского питания в соответствии с его качеством; - регулировать массовую долю жира в

		процессе сепарирования молока; Знать: - состав и основные физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока и сливок; - требования, предъявляемые к качеству сырья;
ПК 6.2.	Регулировать режимы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Вести записи в технологическом журнале.	Иметь практический опыт: - выполнения и регулирования технологических операций по сепарированию, пастеризации, гомогенизации, охлаждению, заквашиванию и сквашиванию молока; Уметь: - вести процессы сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока; Знать: - технологию процессов сепарирования, пастеризации и охлаждения; технику нормализации молока в потоке;
ПК 6.3.	Эксплуатировать оборудование для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока. Устранять мелкие неисправности в работе обслуживаемого оборудования.	Иметь практический опыт: - технического обслуживания оборудования для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока; Уметь: - выполнять технологические операции пуска технологического оборудования; Знать: - назначение и типы контрольно-измерительных и регулирующих приборов; - правила ведения журнала пастеризации; - устройство пастеризационно-охладительной линии; - инструкцию по обслуживанию автоматических контрольно-

		измерительных и сигнальных приборов;
ПК 6.4.	Чистить и мыть аппараты с их разборкой и сборкой.	Иметь практический опыт: - чистки и мытья аппаратов для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока с их разборкой и сборкой. Уметь: - чистить и мыть аппараты для сепарирования, пастеризации, гомогенизации, охлаждения, заквашивания и сквашивания молока с их разборкой и сборкой. - контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования. Знать: -правила мойки обслуживаемого оборудования; - состав и назначение моющих растворов;

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утверждён ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, перечень цикловых методических комиссий.

4.2. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объёмные 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);
- объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объёмы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предусматривает изучение следующих учебных циклов профессиональной подготовки:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ базовой подготовки состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части (30 % учебного времени).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

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

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Формирование вариативной части в объеме 1350 часов (ОГСЭ. – 142 часа, ОП. – 112 часа, ПМ. – 1096 часов) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 142 часа: Русский язык

и культура речи-72час, Основы социологии-70час. б) ОП – 112час.: Инженерная графика-32час., Техническая механика-10час., Электротехника и электронная техника-2час., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве-8час., Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов-8час., Автоматизация технологических процессов-10час.. Информационные технологии в профессиональной деятельности-34час., Основы экономики, менеджмента и маркетинга-8час. в) ПМ – 1096 часов: ПМ.01 (234 часа) Приемка и первичная обработка молочного сырья МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья – 234 часа. ПМ.02 (212 часов) Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания МДК.02.02 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 212 часов. ПМ.03 (200 часов) Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты МДК. 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты - 200 часов, ПМ.04 (200 часов) Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки – 200 часов, ПМ.05 (200 часов) Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации – 200 часов. ПМ.06 (50 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.06.01 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (4 разряда) - 50 часов.

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на его изучение :

- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания/МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

- ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты/МДК 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены в соответствующем локальном акте. 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.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

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

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от

14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
Общеобразовательная подготовка	
	Базовые учебные дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
	Профильные учебные дисциплины
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Физика
Профессиональная подготовка	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06В	Основы социологии
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной

	деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья.
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения.
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением четвертого разряда.

4.5. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочих программ профессиональных модулей. Порядок проведения и документооборот

разработаны в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

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 программы подготовки специалистов среднего звена.

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;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- квалификационный экзамен по ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением четвёртого разряда;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;

- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

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

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

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

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются предметной цикловой комиссией, согласуются с работодателями на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются Университетом.

Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Руководитель ВКР выполняет следующие функции:

- формулирует задание на ВКР, составляет график ее выполнения.
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работы,
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, типовые проекты и другие материалы по теме;
- оказывает студенту консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы,
- контролирует ход выполнения ВКР;
- консультирует студента по выбору литературы, методов изучения по теме ВКР;
- дает письменный отзыв о работе студента по подготовке ВКР.

Студент в процессе подготовки ВКР выполняет следующие функции:

- самостоятельно оценивает актуальность и значимость проблемы, связанной с темой ВКР;
- совместно с руководителем уточняет задание на ВКР и график ее выполнения;
- осуществляет сбор и обработку исходной информации по теме ВКР, изучает и анализирует полученные материалы;
- самостоятельно формулирует цель и задачи ВКР;
- проводит обоснование темы (проблемы), в соответствии с заданием на ВКР; даёт профессиональную аргументацию своего варианта решения проблемы;
- принимает самостоятельные решения с учетом мнений руководителя;
- подготавливает сопутствующие средства представления результатов ВКР (презентацию);
- формулирует логически обоснованные выводы, предложения и рекомендации по полученным результатам;
- готовит выступление для защиты ВКР.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка, требованиям ФГОС СПО, подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности.

Формой проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовая подготовка, выполняется в виде дипломной работы.

Проведение государственных аттестационных испытаний определяется «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по программам среднего профессионального образования», доводится до сведения студентов всех форм получения образования не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности в соответствии со следующим порядком:

- представление студента членам комиссии ГЭК;
- сообщение студента с использованием наглядных материалов и мультимедийной презентации основных результатов ВКР (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание отзыва руководителя на ВКР;
- зачитывание рецензии;
- ответы студента на замечания рецензента.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы.

Решения государственных экзаменационных комиссий 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.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получения среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца заверяется печатью Университета.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все 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, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% преподавателей колледжа прошли курсы повышения квалификации по программе «Современные технологии образовательного процесса».

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, который включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №378);
- перечень рабочих программ ППССЗ;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы производственной практики (преддипломной);
- программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

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

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа 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 рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):
 - выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания ППССЗ или локальный акт, её заменяющий;
 - план формирования общих компетенций,
 - план формирования профессиональных компетенций,
 - план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),
 - планы учебных занятий,
 - инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ;
- основные учебники и учебные пособия (список основной и дополнительной литературы из библиотечного фонда СГАУ и ФТК за последние 5 лет);
- методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:
 - краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,
 - методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
 - методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
 - методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;
 - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).
- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;

-темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

Функционирование **информационно-образовательной среды** колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

- техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории,
- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей,
- компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется: офисные пакеты приложений Microsoft Office 2003, 2007, 2010, система оптического распознавания символов ABBYY FineReader 8.0, видеомонтажное программное обеспечение «Pinnacle Studio ULTIMATE COLLECTION version 14 WW».

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ специальности, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой.

В период 2010-14 г.г. выписывались следующие периодические издания:
Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты) – 14 экз.

1. Комсомольская правда
2. Наука и жизнь
3. Не будь зависим – скажи «Нет!» наркотикам, алкоголю, курению, игромании.
4. Областная газета

5. Основы безопасности жизни
6. Охрана труда и пожарная безопасность в образовательном учреждении
7. Профессиональное образование. Столица.
8. Современный урок
9. Специалист
10. Среднее профессиональное образование
11. Физкультура и спорт
12. Химия и жизнь. XXI век
13. Moscow News
14. Vitamin DE

Научные периодические издания (по специальности) – 6 экз.

1. Молоко и молочные продукты. Производство и реализация [Текст].
2. Молочная промышленность [Текст]: Научно-технический и производственный журнал.
3. Переработка молока : технология, оборудование, продукция [Текст] : Специализированный журнал.
4. Пищевая промышленность [Текст]: Ежемесячный научно-производственный журнал.
5. Сыроделие и маслоделие [Текст]: Научно-технический и производственный журнал.
6. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий [Текст].

Информационно-библиотечный центр (ИБЦ) располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система ИБЦ включает несколько компонентов:

- каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора,
- каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов,

- возможность определения точки доступа к источнику информации, включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «IPR-books» и «ZNANIUM.COM», пользуется доступом к электронным базам электронно-библиотечной системы Университета с использованием логина и пароля, а также к электронной информационно-образовательной среде колледжа.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов 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 колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, лабораториями, объектами физической культуры и спорта по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

№ п/п	Дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий	Оборудование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета ФТК, учебного корпуса СГАУ, адрес
1.	Русский язык	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51
2.	Литература	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51
3.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBExplorerD790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13

			Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XOROMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	
4.	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
5.	Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
6.	Химия	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 26
7.	Биология	Кабинет естественнонаучных	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1	г. Саратов, ул Мичурина,

		дисциплин	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	97 каб. 54
8.	Физическая культура	Спортзал	Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный В-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для прессы-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3	Спортзалы г. . Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевская,4
9.		Открытый стадион	Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014	г. Саратов ул. Радищева ,22.
10.	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16

			Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	
11.	Математика	Кабинет математики	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97, каб 12
12.	Информатика и ИКТ	Кабинет информатики и ИКТ	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г.. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12
13.		Кабинет естественнонаучных дисциплин	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	г.. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54
14.	Физика	Лаборатории физики	Металлические тела, деревянные тела – 20 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы HL- 200– 1 шт. математический маятник- 2 шт Кольца Ньютона – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Установка для определения вязкости жидкостей – 1 шт. Установки: Экспериментальная проверка теоремы Штейнера - 1 шт. Определение модуля упругости – 4 шт Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкостей – 2 шт. Изучение ламинарного движения жидкости в трубах круглого сечения – 1 шт. Определение коэффициента внутреннего трения жидкости – 1 шт. Исследование электростатического поля с помощью электролитической ванны – 1 шт. Исследование цепей постоянного тока – 1 шт. Определение проводимости и сопротивления электролитов – 1 шт. Изучение работы полупроводниковых приборов – 1 шт. Цепи переменного тока – 1 шт. Последовательный и параллельный колебательные	УК №3, ком. № 319, 321, 322, 324, 326 Саратов , ул. Соколова ,335

		контуры – 1 шт. Изучение термоэлектронной эмиссии электровакуумных приборов – 1 шт. Определение показателя преломления стекла с помощью гониометра – 1 шт. Исследование показателя преломления стекла с помощью рефрактометра ИРФ-22 – 2 шт. Определение длины волны света с помощью дифракционной решетки – 1 шт. (2000 г.) Установка мост Уитстона – 1 шт. Определение концентрации растворов с помощью поляриметра – 1 шт. Осциллограф С-1- 72– 1 шт. Осциллограф С1- 69 – 1 шт. Генератор Г4-18А – 1 шт. Генератор ГЗ – 118 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Милливольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Металлические тела – 5 шт. Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы НЛ -200 – 1 шт. Математический маятник – 2 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт Осциллограф ОСУ 10А – 1 шт. Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт Установка метод Стокса – 1 шт. (Стенды : Измерение сопротивления проводников – 1 шт. Изучение полупроводникового диода – 1 шт. Изучение работы трансформатора – 1 шт. Изучение полупроводникового триода – 1 шт. Исследование параллельного и последовательного Исследование цепей постоянного тока – 1 шт Определение проводимости электролита – 1 шт. Установка для исследования дифракционного спектра – 1 шт. Установка для определения скорости звука в воздухе – 1 шт. Устройство для определения модуля упругости изгиба – 1 шт. Устройство с оптической скамьей– 1 шт. Люксметр ТКА-ПКМ – 1 шт. Вольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Рефрактометр ИРФ- 454 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Поляриметр П-161 – 1 шт Металические тела – 5 шт Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт Весы НЛ -200 – 1 шт Математический маятник – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт. Осциллограф ОСУ 20 – 1 шт.	
--	--	--	--

			Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт. Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт. Установка метод Стокса – 2 шт. Электроизмерительные приборы: вольтметры– 1шт. Амперметры– 10шт. Миллиамперметры– 10шт. Милливольтметры– 10шт. Микроамперметры– 10шт. Микровольтметры– 10шт. Установки: Мост проводникового тока– 3шт. Полупроводниковый диод– 2шт. Электронный осциллограф– 3шт. Транзистор– 1шт. Вакуумный диод– 2шт. Электронная лампа(триод) – 2шт. Термопара– 2шт. Гальванизация– 1шт. Трансформатор– 3шт. Осциллограф– 3шт. (Фотоэлемент – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 – 2 шт. Микроскоп Минимед 501 – 2 шт. Поляриметр П-161 – 2 шт. Дифракционная решетка – 1 шт. Установки: - 3 шт. Собирающая и рассеивающая линзы – 1шт. Кольца Ньютона– 1шт. Спектральный аппарат и водородный спектр– 2шт.:	
15.	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
16.	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
17.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBExplorerD790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620c – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт 1шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13
18.	Русский язык и культура речи	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51

			Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	
19.	Основы социологии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
20.	Физическая культура	Спортзал	Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный B-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3	спортзал г. г. Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевская,4
		Открытый стадион	Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014	г. Саратов ул. Радищева ,22.
21.	Математика	Кабинет математики	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12
22.	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1	г. Саратов, ул Мичурина,

	природопользования		Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	97 каб. 54
23.	Химия	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах»). Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»	г. Саратов, ул. Мичурина, 97, каб 26
24.	Инженерная графика	Кабинет инженерной графики	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO PentiumE2140-1 КомпьютерRAMECGALE -10 SamsungLE46ALCD -1 СканерMustekScanExpress 1248 UB ДоскакласснаяДА-123-1 КондиционерGeneralClimateGC/GU-S24HR -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 31

			Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1 Проектор Hitachi CP-X385 -1	
25.	Техническая механика	Кабинет технической механики	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO PentiumE2140-1 Компьютер RAMECGALE -10 SamsungLE46ALCD -1 Сканер MustekScanExpress 1248 UB Доска классная ДА-123-1 Кондиционер GeneralClimate GC/GU-S24HR -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1 Проектор Hitachi CP-X385 -1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 31
		Лаборатория «Техническая механика», Лаборатория «Детали машин»	Лабораторная установка «ДМ-30» индикатор часового типа «ИЧ-10». Динамометрический ключ. Набор втулок, упоров, сухарей. Болты с гайками. Лабораторная установка «ДМ-31». 10 ПЭВМ, программа «АРМ 10» Лабораторная установка «ДМ-28». Лабораторная установка 4-х кратного полиспаста. Весы. Динамометр. Лабораторная установка ленточного конвейера Лабораторная установка винтового конвейера. Пресс Амфлера с ручным приводом Домкрат винтовой. Домкрат гидравлический. Весы. Динамометр.	УК №2, к. 431, к434 г. Саратов, Советская, 60
26.	Электротехника и электронная техника	Лаборатория электротехники и электронной техники	Кондиционер SamsungSH-18WJ Лабораторный стенд «Электрические цепи» -3 шт. Лабораторный стенд «Электроника»-3 шт. Монитор 17 «Samsung 753 S Монитор 19 «TFT ViewSonic VA 1916W-2 Ноутбук Toshiba satellite M30X S Принтер CANON LBP-1120 Принтер HP LJ 3015 Проектор 2000 Ansiim 1024*0768 BenQ PB6210 Проектор ViewSonic PJD Системный блок СТАТХПРО Intel D 945 GCLF2/DC Системный блок СТАТХПРО Intel D 945 GCLF2/DC Системный блок СТАТХПРО Intel D 945 GCLF2/DC Набор сопротивлений Набор контрольно-измерительных приборов постоянного и переменного тока 8-приборов Осциллограф электронно-лучевой, стенд универсальные ОАВТ Стенд для исследования транзисторных усилителей	УК №2, 416 – Лаборатория электротехники 413 – Лаборатория электроники, г. Саратов, ул. Советская, 60

27.	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 pH метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах»). Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»	г. Саратов, ул. Мичурина, 97, каб 26
28.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Весы HL-200/0 1г. для чаши 700мм. с блоком питания Весы ВЛР-200 Горизонтальные жалюзи Дозатор HTLLabMate 1000-5000 мкл Дозатор HTLLabMate 20-200 мкл Дозатор HTLLabMate 100-1000, 20-200 мкл	УК №3, к. 223 Лаборатория микробиологии г. Саратов, ул. Соколова, 335

e	М/компрессор Магнитная мешалка Манипулятор /мышь/Ge Микроскоп люминес Облучатель бактерицидный ОБН-150 настен. с 2-мя лампами Облучатель ОУФБ-07 «Солнышко» Прибор УМТП6М Прибор «Индикатор качества воды» Принтер EPSONLG 100 Психрометр ВИТ-2 Сетевой фильтр Стул РС-12 без спинки Холодильник Зил б/у Холодильник Саратов Центрифуга Штатив-подставка для пипеток настольный HTLLS-2 на 5 мест Аквадистиллятор АЭ-10 МО Анаэростат 1 для 10 чашек Петри 10x2 см или 33 чашек 6x2 см ВесыJW-1 600гр. Весы аналитические Ohaus-EP214C ВидеоокулярDCV 510 для микроскопа Жалюзи Компьютер Celeron (сист.блок) КомпьютерIntelPentium 2/8 GHz/2*2Gb/500Gb/7200/DVDRW Лаборатория микробиологии Микроскоп «Микмед-5» Микроскоп «Микмед-6» Микроскоп Биолар Микроскоп стереоскопический Микроскоп электрическийTeslaBS-500 МикрофотокалориметрМКМФ-02 Молочная лаборатория Монитор 17 Samsung 757 MB Монитор 17 LGStudioworks SW 700B Монитор 19 TFT ViewSonic VA-1916W-2 МониторViewSonic Моноблок Lenovo C320 Intel G530/20 WXGA (1600*900) Морозильник Насос вакуумныйEscjVac 4 Облучатель «ОРУБп-3-3 «КРОНТ» (Дезар-4) Оверхед-проектор Medium 524 P, 3-Хлинзо Одноканальный дозатор Колор 5-50 мкл Одноканальный дозатор Лайт 10-100 мкл ОРУБ-03-КРОНТ (Дезар-3) Плита газовая Гифест 3200-06 Подставка под стерилизаотр ГП-40ПЗ Подставка под термосатат ТС-1/80 СПУ ПринерCanonLBR-810 A4 ПринтерHP Laser Jet ПринтерHP Laser Jet 1022 ПроцессорKRATWAY Celerjn-D 2533 MHz Рефрактометр ИРФ-454Б2М рН-метр Статус рН-метр-миниатюрный Сейф бухгалтерский ШБ-2 Системный блок ВК-С-1700/ GigaButeGA-81R533 Системный блок Celeron 400/64/6.4/4 Сканер HP
---	--

			Спектрофотометр СФ-102 с программным обеспечением Стерилизатор воздушный ГП-40-Ох- «ПЗ» Стерилизатор паровой ГК-100-3М Стол лабораторный Стол-тумба лабораторный Термостат 80л ТС-1/80 с подставкой Термостат суховоздушный ТС-1/80 СПУ Термостат ТС-1/80 СПУ Тумба под мойку с раковиной Установка УВМТ 12250 Холодильник Атлант 268-0 Холодильник Beko CMW 529221 W Холодильник обратный диагональный для комплекта стекла с защитным покрытием Холодильник Саратов- 549 КШ-160 Цифровая камера DCM Шейкер термостатируемый (27л.) с платформ. Шейкер инкубатор Шкаф АМ-1891 Шкаф SL-125/2Т Шкаф вытяжной лабор. ШВ-01 Шкаф комбинированный для одежды с полками Шкаф лабораторный закрытый со стеклом Шкаф ШБ-1А Шкаф ШМС-1	
29.	Автоматизация технологических процессов	Лаборатория автоматизации технологических процессов	Samsung LE46ALCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon LaserBase ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1 Прибор У1-МОК3М для отмывания клейковины – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жирометров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 11

			Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4 Теплоventильатор Aeronic – 1	
30.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Видеоплейер пишущий PANASONICNV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 1 шт ИнтерактивныйкомплектBeamSystem3-BluetoothComplete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC BackUPSES – 3 шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Маршрутизатор ISONZYXELPRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3100MEPV/S – 2шт Моноблок CERAspireZ5761 – 1шт Моноблок LenovoIdeaCentreB305 – 1шт Ноутбук AcerExtensa – 2шт Персональный компьютер Core2 DuoAsus – 1шт Плеер DVDSamsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HPhpcpg 6720s – 9шт Принтер CanonLBP-3000 – 4шт Принтер XEROXPhaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HPLaserJetP2015N – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети AppleTimeCarsule – 1 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-LinkDWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMediaApollo – 1 Монитор LCD 22" AsusMW221U – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XOROMPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerComImperial 1MP-825AP – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 2 Коммутатор D-LinkDES-1024D – 1 Модем внешний D-LinkDU-526M – 3 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 3 Сетевой удлинитель-фильтр SurgeProtector 1,8м – 6 СканерCanonCanoScan – 1 СканерCanonCanoScan LIDE 25 – 5 СканерA4 Epson Perfection V10 -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 14
31.	Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации	набор контрольно-измерительных приборов постоянного и переменного тока 8-приборов коммутационная аппаратура набор активных сопротивлений, источника постоянной ЭДС трехфазный понижающий трансформатор Стенд ИВС-PCS100A двухканальный – 2 шт. Стенд СА-PCS 300A Учебно-лабораторный стенд Учебный стенд 1 Учебный стенд 2 Учебный стенд 3 Цифровой фотоаппарат SonyDSC-W30/ S/B Экран настенный	УК №2, к 420. Лаборатория метрологии г. Саратов , ул. Советская, 60

			Системный блок CT ATX PROIntelD 945 GCLF2/DC Монитор Samsung Samtron	
32.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 41
33.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет экономики организации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 35.
34.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16
35.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16
36.	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья	Кабинет технологии молока и молочных продуктов	Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 22
		Кабинет технологического оборудования молочного производства	Монитор LCD 17 Hanns-G HW 173AB Монитор Samsung SM 913N Acer Aspire 7720ZG Принтер EPSON STULUS COLOR Принтер PH Laser Jet P 1505 (CB412A) Принтер /сканер/ копир лазерный Canon Проектор BenQ VP 622C Системный блок ATTO 5325B Sempron	УК №3Лаборатория «Оборудование молочной отрасли» к. 118, к. 108 г. Саратов, ул. Соколова,335

			Системный блок Celeron 430 Системный блок CT ATX PRO Intel D945QCLF DC Стол аудиторный 1200 СТермоанемометр Testo-425 (с телескопическим зондом) РН-метр РН/mB C-метр pH213 претензионный стационар Автохолодильник EZETIL E28 S Анализатор «Лактан 1-4» мод.230 Анализатор влажности «Сарториус» MA-30 Анализатор влажности «Элвас-2Ма-30 Анализатор влажности MX-50 (0_ 100x0,01/01%) Анализатор влажности Элвиз 2С (0_ 100x0,01/01%) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» Анализатор качества молока Клевер 1М Аппарат для воды AEL 16 LHLs Весы ЛУКТ 0,01-600 Весы GR-200(210 x 0.1) Весы аналитические BP-610 Весы КЕРН 0,01-510 Весы лабораторные B153 Весы электронные «ОНАУС» Весы электронные «ОНАУС» SPU 601 Вискозиметр ВЗ-246 метал. на штативе Водонагреватель 390 50 BM Реал Водонагреватель Ariston SG 15UR Гигрометр HygroPalm Гомогенизатор лабораторный HG15D-Set DAIHAN Дистиллятор ДЭ- 4 Измеритель влажности ИВТМ-7МК2 с поверкой Ионометр И-160 Калибровочная гиря СП-500 г. Лобаратор ЛАМ-1 Линия по варению сыра Маслоизготовитель 7 Центрифуга ЦЛМ 1-12 лабораторная для молочной промышленности	
37.	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Кабинет технологии молока и молочных продуктов	Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620с – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 22
		Кабинет технологического оборудования молочного производства	Монитор LCD 17 Hanns-G HW 173AB Монитор Samsung SM 913N Acer Aspire 7720ZG Принтер EPSON STULUS COLOR Принтер PH Laser Jet P 1505 (CB412A) Принтер /сканер/ копир лазерный Canon Проектор BenQ VP 622C Системный блок ATTO 5325B Sempron Системный блок Celeron 430 Системный блок CT ATX PRO Intel D945QCLF DC Стол аудиторный 1200 СТермоанемометр Testo-425 (с телескопическим зондом) РН-метр РН/mB C-метр pH213 претензионный стационар Автохолодильник EZETIL E28 S Анализатор «Лактан 1-4» мод.230 Анализатор влажности «Сарториус» MA-30	УК №3Лаборатория «Оборудование молочной отрасли» к. 118, к. 108 г. Саратов, ул. Соколова,335

			Анализатор влажности «Элвас-2Ма-30 Анализатор влажности MX-50 (0_ 100x0,01/01%) Анализатор влажности Элвиз 2С (0_ 100x0,01/01%) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» Анализатор качества молока Клевер 1М Аппарат для воды AEL 16 LHLs Весы ЛУКТ 0,01-600 Весы GR-200(210 x 0.1) Весы аналитические BP-610 Весы КЕРН 0,01-510 Весы лабораторные B153 Весы электронные «ОНАУС» Весы электронные «ОНАУС» SPU 601 Вискозиметр ВЗ-246 метал. на штативе Водонагреватель 390 50 BM Реал Водонагреватель Ariston SG 15UR Гигрометр HygroPalm Гомогенизатор лабораторный HG15D-Set DAIHAN Дистиллятор ДЭ- 4 Измеритель влажности ИВТМ-7МК2 с поверкой Ионометр И-160 Калибровочная гиря СП-500 г. Лобаратор ЛАМ-1 Линия по варению сыра Маслоизготовитель 7 Центрифуга ЦИМ 1-12 лабораторная для молочной промышленности	
38.	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Кабинет технологии молока и молочных продуктов	Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620с – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 22
		Кабинет технологического оборудования молочного производства	Монитор LCD 17 Hanns-G HW 173AB Монитор Samsung SM 913N Acer Aspire 7720ZG Принтер EPSON STULUS COLOR Принтер PH Laser Jet P 1505 (CB412A) Принтер /сканер/ копир лазерный Canon Проектор BenQ VP 622C Системный блок ATTO 5325B Sempron Системный блок Celeron 430 Системный блок CT ATX PRO Intel D945QCLF DC Стол аудиторный 1200 СТермоанемометр Testo-425 (с телескопическим зондом) РН-метр РН/мВ С-метр рН213 претензионный стационар Автохолодильник EZETIL E28 S Анализатор «Лактан 1-4» мод.230 Анализатор влажности «Сарториус» МА-30 Анализатор влажности «Элвас-2Ма-30 Анализатор влажности MX-50 (0_ 100x0,01/01%) Анализатор влажности Элвиз 2С (0_ 100x0,01/01%) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» Анализатор качества молока Клевер 1М Аппарат для воды AEL 16 LHLs Весы ЛУКТ 0,01-600 Весы GR-200(210 x 0.1) Весы аналитические BP-610 Весы КЕРН 0,01-510 Весы лабораторные B153 Весы электронные «ОНАУС»	УК №3 Лаборатория «Оборудование молочной отрасли» к. 118, к. 108 г. Саратов, ул. Соколова, 335

			Весы электронные «ОНАУС» SPU 601 Вискозиметр ВЗ-246 метал. на штативе Водонагреватель 390 50 BM Реал Водонагреватель Ariston SG 15UR Гигрометр HygroPalm Гомогенизатор лабораторный HG15D-Set DAIHAN Дистиллятор ДЭ- 4 Измеритель влажности ИВТМ-7МК2 с поверкой Ионометр И-160 Калибровочная гиря СП-500 г. Лобаратор ЛАМ-1 Линия по варению сыра Маслоизготовитель 7 Центрифуга ЦЛМ 1-12 лабораторная для молочной промышленности Маслоизготовитель периодического действия марки ЯЗ-ОМЕ-13 – 1 шт. (1995г.) Малогабаритная сыродельная ванна – 1 шт. (1995г.) Пресс для сыра марки Е8-ОПД – 1 шт. (1995г.) Парфинер Г6-ОПЗ-А – 1 шт. (1995г.)	
39.	ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Кабинет технологии молока и молочных продуктов	Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620с – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 22
		Кабинет технологического оборудования молочного производства	Монитор LCD 17 Hanns-G HW 173AB Монитор Samsung SM 913N Acer Aspire 7720ZG Принтер EPSON STULUS COLOR Принтер PH Laser Jet P 1505 (CB412A) Принтер /сканер/ копир лазерный Canon Проектор BenQ VP 622C Системный блок ATTO 5325B Sempron Системный блок Celeron 430 Системный блок CT ATX PRO Intel D945QCLF DC Стол аудиторный 1200 СТермоанемометр Testo-425 (с телескопическим зондом) РН-метр РН/мВ С-метр рН213 претензионный стационар Автохолодильник EZETIL E28 S Анализатор «Лактан 1-4» мод.230 Анализатор влажности «Сарториус» МА-30 Анализатор влажности «Элвас-2Ма-30 Анализатор влажности МХ-50 (0_ 100х0,01/01%) Анализатор влажности Элвиз 2С (0_ 100х0,01/01%) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» Анализатор качества молока Клевер 1М Аппарат для воды AEL 16 LHLs Весы ЛУКТ 0,01-600 Весы GR-200(210 x 0.1) Весы аналитические ВР-610 Весы КЕРН 0,01-510 Весы лабораторные В153 Весы электронные «ОНАУС» Весы электронные «ОНАУС» SPU 601 Вискозиметр ВЗ-246 метал. на штативе Водонагреватель 390 50 BM Реал Водонагреватель Ariston SG 15UR Гигрометр HygroPalm	УК №3Лаборатория «Оборудование молочной отрасли» к. 118, к. 108 г. Саратов, ул. Соколова,335

			Гомогенизатор лабораторный HG15D-Set DAIHAN Дистиллятор ДЭ- 4 Измеритель влажности ИВТМ-7МК2 с поверкой Ионометр И-160 Калибровочная гиря СП-500 г. Лобаратор ЛАМ-1 Линия по варению сыра Маслоизготовитель 7 Центрифуга ЦЛМ 1-12 лабораторная для молочной промышленности Маслоизготовитель периодического действия марки Я3-ОМЕ-13 – 1 шт. (1995г.) Малогобаритная сыродельная ванна – 1 шт. (1995г.) Пресс для сыра марки Е8-ОПД – 1 шт. (1995г.) Парфинер Г6-ОПЗ-А – 1 шт. (1995г.)	
40.	ПМ.05 Организация работы структурног о подразделен ия	Кабинет экономики организации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 35
41.	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям работчих, должностям служащих	Кабинет технологии молока и молочных продуктов	Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор BenQMP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1	Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 22
		Кабинет технологического оборудования молочного производства	Монитор LCD 17 Hanns-G HW 173AB Монитор Samsung SM 913N Acer Aspire 7720ZG Принтер EPSON STULUS COLOR Принтер PH Laser Jet P 1505 (CB412A) Принтер /сканер/ копир лазерный Canon Проектор BenQ VP 622C Системный блок ATTO 5325B Sempron Системный блок Celeron 430 Системный блок CT ATX PRO Intel D945QCLF DC Стол аудиторный 1200 СТермоанемометр Testo-425 (с телескопическим зондом) РН-метр РН/mB C-метр pH213 претензионный стационар Автохолодильник EZETIL E28 S Анализатор «Лактан 1-4» мод.230 Анализатор влажности «Сарториус» МА-30 Анализатор влажности «Элвас-2Ма-30 Анализатор влажности MX-50 (0_ 100x0,01/01%) Анализатор влажности Элвиз 2С (0_ 100x0,01/01%) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» Анализатор качества молока Клевер 1М Аппарат для воды AEL 16 LHLs Весы ЛУКТ 0,01-600 Весы GR-200(210 x 0.1) Весы аналитические BP-610 Весы КЕРН 0,01-510 Весы лабораторные В153 Весы электронные «ОНАУС»	УК №3Лаборатория «Оборудование молочной отрасли» к. 118, к. 108 г. Саратов, ул. Соколова,335

		Весы электронные «ОНАУС» SPU 601 Вискозиметр ВЗ-246 метал на штатив Водонагреватель 390 50 BM Реал Водонагреватель Ariston SG 15UR Гигрометр HygroPalm Гомогенизатор лабораторный HG15D-Set DAIHAN Дистиллятор ДЭ- 4 Измеритель влажности ИВТМ-7МК2 с поверкой Иономер И-160 Калибровочная гиря СП-500 г. Лобаратор ЛАМ-1 Линия по варению сыра Маслоизготовитель 7 Центрифуга ЦЛМ 1-12 лабораторная для молочной промышленности	
42.	Информационно-библиотечный центр с выходом в Интернет	Автоматизированное рабочее место "Мастер-кондитер" Автоматизированное рабочее место ""Технолог-Хлебопек" Автоматизированное рабочее место "Технолог-кулинар" Автоматизированное рабочее место "Мастер ТТК" Автоматизированная справочная система "Хлебопек" Библиотечный фонд внебюджет -1392 Библиотечный фонд бюджет -44647 Библиотечный фонд бюджет -2199 Видеомагнитофон Sharp 445 -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер АТТО-серия С -1 Компьютер АТТО-серия С-1 Компьютер АТТО-серия С-1 Кондиционер GenetralClimateGC/GU-S24HR -1 Копир Minoltabizhub -1 Копир MinoltaDi 152 -1 Копир MinoltaDi 152 -1 Копировальный аппарат RICONFT-4015 -1 Принтер-лазер SAMSUNGML-1210 -1 Принтер матричный EPSONLX 1170 -1 Системный блок CPUIntelCore 2 DuoE4700 – 1 СистемныйблокCPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 СистемныйблокCPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок СТ АТХ-1 Сканер ШК ZEBEXZ 3080 KB -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 300x1000) -10 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж с выдвижными ящиками под диски -1 Телевизор SAMSUNG -1 Тумбочка -1 Шкаф CD- DVD-VHC (10 ячеек)35x85x40 -1 Экран 1,55x 1,55 -1 Экран на треноге ProitctaProStar 240x240 см Datalux -1 Экран на треноге ScreenMedia 150x200 см -1 DVD плеер ELENBTRGDVDP -2445- 1 Жалюзи вертикальные «Сиена» -6 Ионизатор воздуха -7	г. Саратов, ул Мичурина, 97, ИБЦ

			Ионизатор воздуха -1 Источник бесперебойного питания PovverComImperial 1MP -825 AP -1 Коммутатор –D-LinkDE -1 Подставка для книг и журналов пластмассовая -5 принтер Mustek 1200 UBPlus -1 Стеллаж библиотечный -7 Стеллажи AIKOMS 200 -10 Стенд информационный -1 Стойка угловая -1 Тумба для картотеки -1	
43.	Актовый зал	М PANASONIC RX–ES29 EE–S -1 Акустическая система -1 Звукоусилительный комплект Magicset-1 Микрофон (Радиосистем) PRER 300- 1 Микшерский пульт -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Одежда сцены 1 Синтезатор Casio CTK -731-1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Стенд -1 Телевизор Lb 53 A 82 Трибуна –1 Усилитель мощности -1 Экран на штативе –TR-EX244*244-MW -1 Электро-гитара Zovbia -1 Код МЦ0000000332 -3 Комплект музыкальных программ -1 Сетевой фильтр, код МЦ0000000821 -1 Удлинитель силовой У-5А-5 МЦ0000000821 -1 Блок стульев -46 Доска гладильная Кастромичка МАКСИ -1 Жалюзи вертикальные –«Лайн» Магнитофон PANASONIC -1 Магнитофон -1 Микрофон –JTC- PD-2 Огнетушитель -1 Пианино стар.-2 Подставка под флаги -1 Полка встроенная -1 Скамья 20 -10 Стол- парта (8) -2 Стол- парта -1 Стол письменный -18000 -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97, актовый зал	

6.4. Условия реализации профессионального модуля
ПМ 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
(10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских
молочных продуктов с присвоением четвёртого разряда).

Профессиональный модуль ПМ 06. Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов с присвоением четвёртого разряда является обязательным элементом

ППССЗ и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Реализация программы модуля ПМ. 06. Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (4 разряда) предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории: **«Кабинет технологии молока и молочных продуктов» (ФТК, кабинет №22)**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

Посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт (рабочая тетрадь), интерактивная доска SMARTBoard 660, компьютер персональный тип 2 SidS20 S39, плеер DVDSamsung, проектор BenQMP 620с, телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW, плеер DVD+MP4 Xoro 2115;

Лаборатория «Оборудование молочной отрасли» (СГАУ, УК №3 к. 118, к. 108, г. Саратов, ул. Соколова, 335)

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, монитор LCD 17 Hanns-G HW 173AB, монитор Samsung SM 913N, Acer Aspire 7720ZG, принтер EPSON STULUS COLOR, принтер PH Laser Jet P 1505 (CB412A), принтер /сканер/ копир лазерный Canon, проектор BenQ VP 622C, системный блок ATTO 5325B Sempron, системный блок Celeron 430, системный блок CT ATX PRO Intel D945QCLF| DC, стол аудиторный 1200, термоанемометр Testo-425 (с телескопическим зондом), pH-метр, PH/mB|C-метр pH213 претензионный стационар, автохолодильник EZETIL E28 S, анализатор «Лактан 1-4» мод.230, анализатор влажности «Сарториус» MA-30, анализатор влажности «Элвас-2Ма-30, анализатор влажности MX-50 (0_100x0,01/01%), анализатор влажности Элвиз 2С (0_100x0,01/01%), анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока Клевер 1М, аппарат для воды AEL 16 LHLs, весы ЛУКТ 0,01-600, весы GR-200(210 x 0.1), весы аналитические BP-610, весы КЕРН 0,01-510, весы лабораторные B153, весы электронные «ОНАУС», весы электронные «ОНАУС» SPU 601, вискозиметр ВЗ-246 метал. на штативе, водонагреватель 390 50 BM Реал, водонагреватель Ariston SG 15UR, гигрометр HygroPalm, гомогенизатор лабораторный HG15D-Set DAIHAN, дистиллятор ДЭ- 4, измеритель влажности ИВТМ-7МК2 с поверкой, ионометр И-160, калибровочная гиря СП-500 г, лобаратор ЛАМ-1, линия по варению сыра, маслоизготовитель, центрифуга ЦЛМ 1-12 лабораторная для молочной промышленности.

В состав модуля ПМ.06 входят МДК 06.01 Выполнение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" (код 10786 с присвоением четвертого разряда), производственная практика (по профилю специальности).

Средства обучения: нормативно-техническая база, лабораторное оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики: насосы, счетчики, весы, подогреватели (пластинчатые/трубчатые), охладители (пластинчатые/трубчатые), гомогенизаторы, теплообменные установки (пластинчатые/трубчатые), резервуары.

Информационное обеспечение обучения

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации профессионального модуля. Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Ресурсы СГАУ

Основные источники:

1. Бредихин, Сергей Алексеевич. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: учебное пособие / С. А. Бредихин. - М.: КолосС, 2010. - 408 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

2. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов учебник / К. К. Горбатова. - 4-е изд., перераб. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 336 с

3. Лисин, Петр Александрович. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие / П. А. Лисин, К. К. Полянский, Н. А. Миллер. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 131 с.

4. Технология молока и молочных продуктов учебник / Г. Н. Крусь [и др.]; ред.: А. М. Шалыгина. - М. : КолосС, 2008. - 455 с

Дополнительные источники:

1. Голубева Л. В. Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока: учебник / Л. В. Голубева, А. Н. Пономарев. - М.: ДеЛи принт, 2004. - 179 с.

Библиотека ФТК

Основные источники:

1. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: Учебное пособие/Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0»; Саратов: ООО «Альтэк», 2010. – 304 с.

Дополнительные источники:

1. Касьянов, Г. И. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Касьянов Г.И., Ломачинский В.А., Самсонова А.Н. - Ростов на Дону : МарТ, 2003.

2. Кузнецов В.В., Липатов Н.Н. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры, Т.6. Технология детских молочных продуктов. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 512 с.

3. Продукты молочные для детского питания [Текст] : методы анализа. - М. ИПК издательство стандартов, 2001.

4. Твердохлеб Г.В., Сажинов Г.Ю., Раманаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов – М.: ДеЛи принт, 2006. – 616 с.

5. Технологии и системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов детского питания [Текст]. - М. : РИА РАЙ СТИЛЬ, 2002.

6. Храмцов А.Г., Василисин С.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры, Т.5. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 576 с.

Электронно-библиотечные системы ЭБС:

IPRbooks (www.iprbookshop.ru)

Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.

Другов Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: монография/ Другов Ю.С., Родин А.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012.

ЭБС издательства «Лань» (<http://e.lanbook.com>)

Мамаев А. В., Самусенко Л. Д. Молочное дело: Учебное пособие. — СПб.: Издательство «Лань», 2013.— (Учебники для вузов. Специальная литература).

Периодические издания (русские журналы)

1. Вопросы питания [Текст] : Научно-практический журнал/ Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

2. Всё о молоке, сыре и мороженом [Текст] : Газета для тех, кто хочет быть здоровым.
3. Молоко и молочные продукты. Производство и реализация [Текст].
4. Молочная промышленность [Текст] : Научно-технический и производственный журнал.
5. Молочная река [Текст] : Ежеквартальный журнал-каталог.
6. Переработка молока [Текст] : Специализированный журнал.
7. Пищевая промышленность [Текст] : Ежемесячный научно-производственный журнал.
8. Продиндустрия [Текст] : Журнал о производстве и реализации продуктов питания.
9. Хранение и переработка сельхозсырья [Текст] : теоретический журнал.

Электронная библиотека ФТК:

1. Электронно-библиотечная система "КнигаФонд" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Digital Distribution Center . - Interactive ed. ... version. - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО «Центр цифровой дистрибуции» , 2008-2011.
2. Переработка молока [Электронный ресурс] : интернет портал о молочной промышленности и технологиях переработки молока. - Электрон. текстовые дан. - М. : Издательский дом "Отраслевые Ведомости".

Ресурсы сети Интернет:

1. Сайт ЭБС «КнигаФонд» онлайн учебники. <http://www.knigafund.ru/>
2. Сайт Переработка молока <http://www.milkbranch.ru>
3. Сайт Технология и техника молока и молочных продуктов <http://molochnie-produkti.ru/category/bakterialnye-preparaty-dlya-fermentirovannykh-molochnykh-produktov/>
4. Сайт Молочное дело <http://www.milkbook.ru/?src=syodelie>
5. Сайт Переработка коровьего молока http://ruani.ru/pererabotka_korovego_moloka.html
6. Сайт Молоко как объект технологической переработки / Молочный портал <http://molokoportal.ru/moloko-kak-obekt-texnologicheskoy-pererabotki/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к освоению ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является освоение профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППССЗ: Математика, Информатика и ИКТ, Физика; дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла ППССЗ: Математика, Экологические основы природопользования, Химия;

общефессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ: Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов, Автоматизация технологических процессов, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация, Правовые основы профессиональной деятельности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику согласно графику учебного процесса.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля ПМ.06 разработано коллективом преподавателей, которые ведут МДК и практику в его составе, и представителями социальных партнёров. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

Обучение по программе ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **обеспечивают преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр СГАУ**, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (в т.ч. прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководство практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (в т.ч. прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

1. ООО «Комбинат детского питания» г. Саратова
2. ОАО «Молочный комбинат Энгельсский» Саратовская область
3. ОАО «Саратовский молочный комбинат» г. Саратова

4. ООО «Саратов-Холод Плюс» г. Саратов
5. Екатериновский молочный завод, ИП В.С. Ермолаева Саратовская область,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения ППССЗ 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;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены

колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование родителей)
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (1 раз в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

– информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;

– тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград", «Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста", «Готовимся к приему на работу», «Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в

Саратовской области", «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!", посвящённые Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
- консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
- психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
 - инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
 - анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
 - культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции

антиникотиновой, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.



СОГЛАСОВАНО

Директор Финансово-технологического
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ
им. Н.И. Вавилова»

Г.Н. Митрофанова/
«26» _____ 2014 г.
МП



СОГЛАСОВАНО

Директор по персоналу
ОАО «Саратовский молочный
комбинат»

/В.В. Кошкин /
«27» _____ 2014 г.
МП

АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Саратовский молочный комбинат» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.

Должность

Кошкин Валерий Владимирович

Директор по персоналу

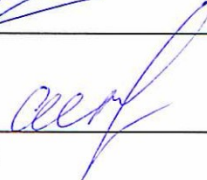
Скачко Анна Валерьевна

Менеджер по персоналу

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки (приложение).

Эксперты:

✓  /В.В.Кошкин /
(подпись)

✓  /А.В. Скачко/
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
 Директор Финансово-технологического
 колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ
 им. Н.И. Вавилова»
 _____ /Н. Митрофанова/
 _____ 2014 г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор
 ОАО «Энгельсский молочный
 комбинат»
 _____ /В.А.Коноплев /
 _____ 2014 г.



АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Энгельсский молочный комбинат» г. Энгельса, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Коноплев Вадим Алексеевич	Директор
Свириденко Оксана Леонидовна	Заместитель директора по производству

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки (приложение).

Эксперты:

_____ /В.А.Коноплев/
 (подпись)

_____ /О.Л.Свириденко/
 (подпись)

