

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум промышленности
и сферы услуг»



Н.А. Меженская
"24" 08 20 18 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

2018 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.01.04 Пекарь

Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий»

Организация - разработчик ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

Разработчики:

Борисовская Н.Г., заместитель директора по УМР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Тулинова Е.В., заместитель директора по УР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Миненкова В.А., заместитель директора по УПР ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Рязанова Н.Т., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Макаренко С.В., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Негодина З.П., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Красавина Л.Н., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Приходько Я.А., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг";

Ефанов Н.К., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг".

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы дисциплин общепрофессионального цикла.
 - 3.2.1. Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
 - 3.2.2. Программа ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности.
 - 3.2.3. Программа ОП.03. Безопасность жизнедеятельности.
 - 3.3. Программы профессиональных модулей
 - 3.3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.
 - 3.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста.
 - 3.3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста.
 - 3.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
 - 3.3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.
 4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих. служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих. служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

Нормативно-правовую основу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 799.
3. Базисный учебный план (далее – БУП)

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин:

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

МДК.01.01 Технологии производства дрожжей

ПМ.02 Приготовление теста

МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

ПМ.03 Разделка теста

МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

4. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

5. Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательных программ среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и специального профессионального образования».
6. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291;
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях СПО» СанПин 2.4.3.2554-09;
8. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г.№53»;
9. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования».
10. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

ППКРС СПО разработана с учетом:

1. Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н.
2. Профессиональных стандартов по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н;
3. Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования:
– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Целями разработки ППКРС СПО «Пекарь» являются:

- обеспечение востребованности и конкурентоспособности выпускников образовательных организаций, закончивших образование по программе, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 19.01.04 «Пекарь»;
- подготовка обучающихся по профессии «Пекарь» к работе по

достижению цели профессиональной деятельности, указанной в профессиональном стандарте «Пекарь»: «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий» и в профессиональном стандарте «Кондитер»: «Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания»;

– подготовка обучающихся по специальности «Пекарь» в международных конкурсах, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий» и «Кондитерское дело».

В соответствии с поставленной целью,

задачами разработки ППКРС СПО «Пекарь» являются:

– обучение студентов выполнению в качестве помощника пекаря/кондитера к обобщенной трудовой функции «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря», а также «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»;

– обучение студентов выполнению в качестве пекаря к обобщенной трудовой функции «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий», а в качестве кондитера к обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента»;

- обучение студентов выполнению заданий, разрабатываемых для международных конкурсов, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий» и «Кондитерское дело» на базовом уровне;

- подготовка студентов – выпускников к прохождению независимой оценки квалификаций, проводимой центрами оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества;

подготовка студентов к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства не только в Белгородской области, но и в других регионах Российской Федерации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Современный выпускник программы СПО по профессии 19.01.04 Пекарь должен быть готов к работе на предприятиях изготавливающих хлебобулочные и кондитерские изделия различных форм собственности, различных концепций и национальной продукции**, также он должен быть готов к участию в международных конкурсах WSI/WSR по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий» и «Кондитерское дело» на базовом и продвинутом уровне, а после прохождения программ профессиональной подготовки и приобретения опыта работы – на олимпиадном уровне.

*Примечание: ** - по требованиям WSI/WSR*

*Примечание: *** - требования профстандартов*

Уровень квалификации	Профессиональный стандарт	Описание требований к уровню квалификации, в соответствии с Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013г. №148н	Трудовые функции (ТФ), выполняемые в рамках данного уровня квалификации
3 уровень квалификации	Пекарь	Третий уровень квалификации означает деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных руководителем задачи. Индивидуальная ответственность.	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника пекаря, которые выполняют следующие функции: «Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места», «Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий»
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника кондитера или шоколаты, которые

			изготавливают тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера или шоколадье, выполняя следующие трудовые функции: «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места», «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции».
4 уровень квалификации	Пекарь	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников.	К данному уровню квалификации отнесены ТФ пекари, которые выполняют следующие функции: «Составление рецептуры хлебобулочных изделий», «Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий», "Формовка хлебобулочных изделий", "Выпечка хлебобулочных изделий", "Презентация и продажа хлебобулочных изделий". Так как в обязанности пекаря входит работа в качестве наставника для помощников пекаря, то он несет ответственность за результат их деятельности
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ кондитера или шоколадье, которые изготавливают тесто, отделочные полуфабрикаты, готовят десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента выполняя следующие трудовые функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе», «Изготовление, оформление и презентация кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции». Так как в обязанности кондитера входит работа в качестве наставника для помощников кондитера, то он несет ответственность за результат их деятельности.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Размножение и выращивание дрожжей.
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ВПД 2	Приготовление теста.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста. <ul style="list-style-type: none">– ДПК 2.5. Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места.– ДПК 2.6. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий– ДПК 2.7. Организовывать свое рабочее место*– ДПК 2.8. Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию *
ВПД 3	Разделка теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ДПК 3.1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из замороженного теста
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ВПД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ДПК 4.1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ДПК 4.2.1. Технологии выпечки несдобных изделий
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ВПД 5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции. ДПК 5.1.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ДПК 5.1.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. ДПК 5.3.1. Презентация и продажа хлебобулочных изделий*

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учет требований профессиональных стандартов «Пекарь» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно—подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший пекарь, бригадир).

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
О.00	Общеобразовательный учебный цикл
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Физика
1	2
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04.	Православная культура
П.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ.00.	Профессиональные модули
ПМ.01.	Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей
УП.01.	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02.	Приготовление теста
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03.	Разделка теста
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для подготовки по профессии СПО 260103.01 Пекарь

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Физики
4.	Химии
5.	Информатики и ИКТ
6.	Иностранных языков
7.	Общественных дисциплин
8.	ОБЖ
9.	технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
10.	технологии приготовления мучных кондитерских изделий
11.	технологического оборудования хлебопекарного производства
12.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
1	микробиологии, санитарии и гигиены
Мастерские:	
1	учебная пекарня
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	открытый стадион
3	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

5.1. Контроль и оценка достижений студентов.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты, зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более одной недели в семестр.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения.

По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой» или «ВПД не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации по итогам семестра оценка ставится по текущим результатам и вносится в сводную ведомость.

Успеваемость обучающегося по итогам семестра, при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Организация дуального обучения

Руководствуясь постановлением Правительства Белгородской области от 18.03.2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, приобретения необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО, координации и адаптации учебно-производственной деятельности техникума к условиям производства, техникум реализует программу дуального обучения.

Часы профессионального цикла, отведенные на практические и лабораторные занятия в рамках профессиональных модулей в количестве 462 часа, учебную практику в количестве 216 часов реализовывать в рамках дуального обучения на базе предприятия в реальном процессе производства.

Общее количество часов профессионального цикла, реализованных на базе предприятия (практические и лабораторные работы, учебная и производственная практики) составляет 1146 часов, что соответствует 65,1 % от общего количества часов (1760) общепрофессионального и профессионального циклов.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

- выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа – для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

- дипломная работа – для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании методической комиссии техникума, согласовываются с работодателями и утверждаются заместителем директора техникума.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная

работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На итоговую аттестацию отводится две недели с 15 по 28 июня. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.