

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум промышленности
и сферы услуг»

Н.А. Меженская
" 29 " 2018 г. 20 18 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев**

2018 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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";

Ковалёва И.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Польшикова С.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Борисовская Н.Г., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

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

Кривцова Е.И., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Буряченко Н.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Комардин С.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Ряскина Н.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Ефанов Н.К., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;
Негодина З.П., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 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. ОП.01 Инженерная графика
 - 3.2.2. ОП.02 Техническая механика
 - 3.2.3 ОП.03 Электротехника и электронная техника
 - 3.2.4. ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - 3.2.5. ОП.05 Автоматизация технологических процессов
 - 3.2.6. ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.2.7. ОП.07 Метрология, стандартизация и сертификация
 - 3.2.8. ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
 - 3.2.9. ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - 3.2.10. ОП.10 Охрана труда
 - 3.2.11. ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.3. Программы профессиональных модулей.
 - 3.3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
 - 3.3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
 - 3.3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий
 - 3.3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий
 - 3.3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

3.3.6. Программа профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

5.1. Контроль и оценка достижений студентов.

5.2. Порядок выполнения и защиты дипломной 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 специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Приказ № 611 от 15.06.2010 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 17942 от 21.07.2010 г.) 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
3. Базисный учебный план (далее - БУП).
4. Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин:
 - ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский, немецкий)
 - ОГСЭ.04 Физическая культура
 - ОГСЭ.05 Основы предпринимательства
 - ЕН.01 Математика
 - ЕН.02. Экологические основы природопользования
 - ЕН.03. Химия
 - 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 Автоматизация технологических процессов
 - ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - ОП.07 Метрология, стандартизация и сертификация
 - ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
 - ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - ОП.10 Охрана труда
 - ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
 - ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
 - ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

ПМ.04 Производство макаронных изделий

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПМ.06. Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

5. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03;

6. Перечень специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №355 от 28.09.09, зарегистрированный Министерством юстиции (per. №15123 от 27.10.09);

7. Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования, от 18.06.2008 №543;

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

9. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

10. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г);

11. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866);

12. Положение об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Минобрнауки РФ от 26 ноября 2009 г. № 673.

13. Постановление правительства Белгородской области № 85-пп от 18 марта 2013 года «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

14. Профессиональных стандартов по профессии Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н

15. Профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

16. Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров».

17. 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 специальности среднего профессионального 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных при очной форме получения образования:

– 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Характеристика профессиональной деятельности выпускника к результатам освоения образовательной программы разработаны на основе требований ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и дополнены на основе: анализа требований международных стандартов подготовки квалифицированных рабочих кадров, с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International (WSI), на основании компетенции WSR "Выпечка хлебобулочных изделий"; анализа 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; обсуждений с работодателями.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация и ведение технологических процессов производства хлеба.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- сырье, основные и вспомогательные материалы применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

| Код | Наименование |
|--------------|--|
| ВПД 1 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке. |
| ПК 1.1 | Организовывать и производить приемку сырья. |
| ПК 1.2 | Контролировать качество поступившего сырья. |
| ПК 1.3 | Организовывать и осуществлять хранение сырья. |
| ПК 1.4 | Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. |
| ВПД 2 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 2.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |

| | |
|--------------|---|
| ПК 2.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 2.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 2.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. |
| ВПД 3 | Производство кондитерских изделий. |
| ПК 3.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. |
| ПК 3.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. |
| ПК 3.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. |
| ПК 3.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. |
| ВПД 4 | Производство макаронных изделий. |
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. |
| ПК 4.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. |
| ПК 4.3. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий. |
| ВПД 5 | Организация работы структурного подразделения. |
| ПК 5.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 5.2. | Планировать выполнение работ исполнителем. |
| ПК 5.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 5.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем. |
| ПК 5.5. | Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. |
| ПК 5.6. | Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности. |
| ПК 5.7. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ВПД 6 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| ПК 6.1. | Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. |
| ПК 6.2. | Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. |
| ПК 6.3. | Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. |

| | |
|---------|---|
| ПК 6.4. | Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. |
| ПК 6.5. | Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

Дополнительные виды деятельности и профессиональные компетенции:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ПК 1.1 | Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места. |
| ПК 1.2 | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| ПК 1.3 | Организовывать свое рабочее место* |
| ПК.1.4. | Готовить, оформлять и презентовать готовую хлебобулочную продукцию * |
| ПК 1.5. | Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места |
| ПК 1.6. | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации |

| | |
|----------|--|
| | рабочего места |
| ПК 1.7. | Технологии выпечки несдобных изделий |
| ПК 1.8. | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места |
| ПК 1.9. | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| ПК 1.10. | Презентация и продажа хлебобулочных изделий* |

Виды деятельности, профессиональные компетенции, указанные в ФГОС СПО по профессии (специальности), при разработке программы подготовки специалистов среднего звена были дополнены на основе:

- анализа требований Профессионального стандарта "Пекарь", "Кондитер";
- анализа документа техническое описание WSI "Выпечка хлебобулочных изделий";
- анализа актуального состояния перспектив развития регионального рынка труда;
- обсуждения с работодателями.

3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик |
|----------------|--|
| 1 | 2 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально- экономический цикл |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Православная культура |
| ЕН.00 | Математический и общий естественно - научный цикл |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| П.00 | Профессиональный 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 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.10 | Охрана труда |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.02.01. | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| ПМ.03 | Производство кондитерских изделий |
| МДК. 03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий |

| | |
|---------------|--|
| | |
| МДК. 03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий |
| УП.03. | Учебная практика |
| ПП.03. | Производственная практика |
| ПМ.04 | Производство макаронных изделий |
| МДК. 04.01 | Технология производства макаронных изделий |
| УП.04. | Учебная практика |
| ПП.04. | Производственная практика |
| ПМ.05. | Организация работы структурного подразделения |
| МДК. 05.01. | Управление структурным подразделением организации |
| УП.05. | Учебная практика |
| ПП.05. | Производственная практика |
| ПМ.06. | Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер |
| МДК.06.01. | Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий |
| УП.06. | Учебная практика |
| ПП.06. | Производственная практика |
| | Всего часов обучения по циклам ОПОП |
| ПДП | Преддипломная практика |

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

| № | Наименование |
|-----|---|
| | Кабинеты: |
| 1. | Русского языка и литературы |
| 2. | Математики |
| 3. | Физики |
| 4. | Химии |
| 5. | Информатики и ИКТ |
| 6. | Общественных дисциплин |
| 7. | социально-экономических дисциплин; |
| 8. | иностранного языка; |
| 9. | информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 10. | экологических основ природопользования; |
| 11. | инженерной графики; |
| 12. | технической механики; |
| 13. | технологии изготовления хлебобулочных изделий; |
| 14. | технологического оборудования хлебопекарного производства; |
| 15. | технологии производства макарон; |
| 16. | технологического оборудования макаронного производства; |
| 17. | технологии производства кондитерских сахаристых изделий; |
| 18. | технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; |
| 19. | безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| | Лаборатории: |
| 1 | химии; |
| 2 | микробиологии, санитарии и гигиены; |
| 3 | электротехники и электронной техники; |
| 4 | автоматизации технологических процессов; |
| 5 | метрологии и стандартизации. |
| | Мастерские: |
| 1 | Учебная пекарня |
| | Спортивный комплекс |
| 1 | спортивный зал |
| 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | стрелковый тир |
| | Залы |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | актовый зал |

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

5.1 Контроль и оценка достижений студентов.

Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов 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. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 1 дня между ними на предэкзаменационные консультации.

По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации - 3 (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 ПМ.04 Производство макаронных изделий, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения предусмотрено проведение промежуточной аттестации по учебной и производственной практике в форме комплексного дифференцированного зачета с целью соблюдения требований к количеству зачетов и дифференцированных зачетов - 10 в каждом учебном году.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) 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 студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» 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 студентами всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации итоговая оценка ставится по текущим. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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 часов, учебную практику в количестве 216 часов реализовывать в рамках дуального обучения на базе предприятия в реальном процессе производства. Часы общепрофессионального цикла, отведенные на практические и лабораторные занятия в рамках следующих дисциплин ОП.03 Электротехника и электронная техника – 27 часов, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 32 часа, ОП.05 Автоматизация технологических процессов – 38 часов, ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 50 часов, ОП.07 Метродология и стандартизация – 24, ОП.10 Охрана труда – 10 часов (всего 181 час) реализовывать в рамках дуального обучения на базе предприятия в реальном процессе производства. Подготовку выпускной квалификационной работы – 144 часа реализовывать также на базе предприятия.

Общее количество часов общепрофессионального и профессионального цикла, подготовки выпускной квалификационной работы, реализованных на базе предприятия (практические и лабораторные работы, учебная и производственная практики) составляет 2035 часов, что соответствует 50% от общего количества обязательных учебных занятий в соответствии с ФГОС по специальности (4068 часа).

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

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.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

5.2.1. . Вопрос о допуске ВКР (проекта) к защите решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заместителем руководителя по направлению деятельности и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

5.2.2. Техникум имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

5.2.3. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

5.2.4. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии

5.2.5. На защиту ВКР отводится 1 академический час на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

5.3. Организация итоговой государственно аттестации выпускников .

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель) из них 72 часов (2 недели) на защиту дипломной работы. За полгода, до начала итоговой аттестации студенты знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.