

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КИНЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании педагогического  
совета протокол № 4а  
от «12» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор ГБПОУ «КГТ»  
  
\_\_\_\_\_ В.Н. Красношеев  
пр. № 283 от «28» апреля 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

По профессии: 19.01.04 Пекарь  
(базовой подготовки)  
Квалификация – пекарь, кондитер

Введена в действие 01.09.2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кинельский государственный техникум» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь" с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г..

Эксперты:

Бутров А.Н. – Директор ООО «Меркурий»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Авторы – разработчики:

Субботина О.В.- преподаватель ГБПОУ «КГТ»

Шаталова А.В. – преподаватель ГБПОУ «КГТ»

Чуприна Л.В. – методист ГБПОУ «КГТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Рабочий учебный план
  - 3.2. Программы общеобразовательных дисциплин

Русский язык и литература

*Русский язык*

*Литература*

Иностранный язык

Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

История

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

Физика

Обществознание (включая экономику и право)

География

Экология

История родного края

Психология

Этика

### Профильные учебные предметы

Информатика

Химия

Биология

### Профессиональный цикл

#### *Общепрофессиональный цикл*

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

#### **Вариативная составляющая**

Основы предпринимательства

Введение в профессию: общие компетенции профессионала

Эффективное поведение на рынке труда

#### *Профессиональные модули*

## **Размножение и выращивание дрожжей**

Технология производства дрожжей

Учебная практика

Производственная практика

## **Приготовление теста**

Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

## **Разделка теста**

Технология деления теста, формования тестовых заготовок

Технология разделки мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

## **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Учебная практика

Производственная практика

## **Укладка и упаковка готовой продукции**

Технологии упаковки и укладки готовой продукции

Учебная практика

Производственная практика

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ «КГТ» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Закон Российской Федерации от 10.07.1992 г. № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции);
2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;
3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
4. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г.;
5. Примерные программы общеобразовательных дисциплин;
6. Приказ от 28 сентября 2009 г. № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009г. № 15083;
7. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
  - а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
  - б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
8. Приказ от 26 ноября 2009 г. N 674 «Об утверждении Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 15 января 2010 г. N 15964);

9. Приказ от 25 августа 2009 г. N 314 «Об утверждении форм документов государственного образца о начальном профессиональном образовании, уровне квалификации и технических требованиях к ним» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 19 октября 2009 г. N 15053);
10. Рекомендации Министерства образования и науки РФ 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. Москва, 2007;
11. Устав ГБПОУ «КГТ», утвержденный приказом министерства сельского хозяйства и продовольствия Самарской области от 19.02.2013 №344-п, приказом министерства образования и науки Самарской области от 24.12.2013 №462-од и приказом министерства имущественных отношений Самарской области от 26.12.2013 №2686
12. Изменения в Устав техникума утверждены приказом министерства образования и науки Самарской области от 04.12.2019 года № 432-од, приказом министерства сельского хозяйства и продовольствия Самарской области от 10.12.2019 года № 457-п и приказом министерства имущественных отношений Самарской области от 23.12.2019 года от 23.12.2019 года № 3085.
13. Лицензия серия 63Л01 № 0003287, рег. № 5401 от 22.09.2014 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении образовательных программам.
14. Свидетельство о государственной аккредитации № 935-19 выдано 24.12.2019 года серия 63А01 № 0001063 выдана министерством образования и науки Самарской области, срок действия до 24.12.2025 года.

### **Классификаторы социально-экономической информации**

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 - 94)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 29 2001)
3. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93).

#### **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.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **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 мучных изделий;

рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование хлебопекарного производства.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
<b>5.2.1.</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей.</b>
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.
<b>5.2.2.</b>	<b>Приготовление теста.</b>
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.
<b>5.2.3.</b>	<b>Разделка теста.</b>
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
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 мороженого 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 режим расстойки полуфабрикатов.
<b>5.2.4.</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b>
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных 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.
<b>5.2.5.</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции.</b>
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

### 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).

### 2.3. Специальные требования

2.3.1. Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94)

1. 43 Пекарь, 2-5 разряд
2. 43 Кондитер, 1-6 разряд

Содержательные параметры определяются стандартом по данной профессии.

2.3.2. Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу -16 лет.

К выполнению работ непосредственно у горячей плиты, кондитерских печей и жарочных шкафов лица моложе 18 лет не допускаются.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.



1	2	3					4	5	6	7	8	9
<b>ОУП 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>03/9ДЗ/3Э</b>					<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>844</b>	<b>1069</b>	
	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>03/6ДЗ/2Э</b>					<b>1755</b>	<b>585</b>	<b>1170</b>	<b>543</b>	<b>593</b>	
ОУП. 01	Русский язык				Э		189	63	126	70	22	
ОУП. 02	Литература				ДЗ		275	80	195	149	46	
ОУП. 03	Иностранный язык				Э		214	43	171	85	86	
ОУП. 04	Математика				Э		342	114	228	86	142	
ОУП. 05	История				ДЗ		213	42	171	65	106	
ОУП. 06	Физическая культура				ДЗ		342	171	171	0	171	
ОУП. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ				108	36	72	60	12	
ОУП. 08	Астрономия		ДЗ				54	18	36	28	8	
*	Индивидуальный проект						18	18				
	<b>Предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>03/2ДЗ/1Э</b>					<b>1269</b>	<b>423</b>	<b>846</b>	<b>286</b>	<b>455</b>	
ОУП. 09	Физика				Дз		198	66	132	40	92	
ОУП. 10	Информатика				Дз		162	54	108	44	64	
ОУП. 11	Обществознание (включая экономику и право)				Э		282	94	188	69	102	
ОУП.12	Химия			Дз			257	86	171	46	68	
ОУП.13	Биология		Дз				154	51	103	29	43	
ОУП.14	География		Дз				108	36	72	29	43	
ОУП.15	Экология		Дз				108	36	72	29	43	
<b>УД</b>	<b>Дополнительные предметы по выбору обучающихся</b>	<b>03/1ДЗ/0Э</b>					<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	
УД.16	Навственные основы семейной жизни		3				54	18	36	15	21	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>											
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>03/8ДЗ/0Э</b>					<b>321</b>	<b>107</b>	<b>214</b>	<b>100</b>	<b>114</b>	<b>0</b>

ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве							54	18	<b>36</b>	11	25	
ОП 02	Экономические и правовые основы производственной деятельности							57	19	<b>38</b>	11	27	
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ				48	16	<b>32</b>	24	8	
ОП 06	Основы предпринимательской деятельности			ДЗ				54	18	<b>36</b>	18	18	
ОП 07	Рынок труда и профессиональная карьера					ДЗ		54	18	<b>36</b>	18	18	
ОП 08	Общие компетенции профессионала (по уровням)				ДЗ			54	18	<b>36</b>	18	18	
1	2	3					4	5	6	7	8	9	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0з/11ДЗ/3Э</b>							<b>1870</b>				
<b>ПМ 01.</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>			Экос						<b>228</b>			
МДК.01.01.	Технологии производства дрожжей			Дз				72	24	48	33	15	
УП 01	Учебная практика			Дз				72		72			
ПП 01	Производственная практика			Дз				108		108			
<b>ПМ. 02</b>	<b>Приготовление теста</b>				Экос					<b>350</b>			
МДК .02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			Дз				81	27	54	27	27	
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				Дз			84	28	56	28	28	
УП 02	Учебная практика				Дз			108		108			
ПП 02	Производственная практика				Дз			132		132			
<b>ПМ 03</b>	<b>Разделка теста</b>					Экос				<b>464</b>			

МДК 03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок					Дз		75	25	50	25	25	
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий					Дз		81	27	54	27	27	
УП 03	Учебная практика					Дз		180		180			
ПП 03	Производственная практика					Дз		180		180			
<b>ПМ 04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>						Экос			<b>648</b>			
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий					Дз		102	34	68	34	34	
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий						Дз	150	50	100	50	50	
УП 04	Учебная практика						Дз	228		228			
ПП 04	Производственная практика						Дз	252		252			
<b>ПМ 05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>						Экос			<b>180</b>			
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции						Дз	54	18	36	18	18	
УП 05	Учебная практика						Дз	72		108			
ПП 05	Производственная практика						Дз	36		36			
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>						Дз	80	40	<b>40</b>	0	40	
								5665		<b>4176</b>			
	<b>Итого</b>							<b>5809</b>		<b>4320</b>	<b>1454</b>	<b>1318</b>	
<b>ГИА. 00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация 6 нед</b>									<b>3 нед.</b>			

<b>Консультации</b> - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.	<b>Всего</b>		
<b>Государственная итоговая аттестация</b>		дисциплин и МДК	
<b>1. Программа базовой подготовки</b>		учебной практики	
1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)		производственной практики	
1.1.1. Дипломный проект		экзаменов	
Выполнение дипломного проекта - с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)		дифф. зачетов	
Защита дипломного проекта - с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)		зачетов	

## 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Финансирование реализации ОПОП осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГБПОУ «Кинельский государственный техникум», реализующий основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

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

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

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### 4.1.1. Обеспечение образовательной деятельности оснащенными зданиями, строениями, сооружениями, помещениями и территориями

№ п/п	Фактический адрес зданий и отдельно расположенных помещений	Вид и назначение зданий и помещений (учебно-лабораторные, административные и т. п.), их общая площадь (кв. м.)	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т. п.)	Наименование организации – собственника, арендодателя	Реквизиты и сроки действия правомочных документов	Название и реквизиты документов СЭС и государственной противопожарной службы
1	2	3	4	5	6	7
1.	446430, Самарская область, г. Кинель ул. Украинская, 50	Учебный корпус: <b>5750,9</b> <i>учебные кабинеты- 21 шт., 3021м<sup>2</sup>;</i> <i>административные помещения – 196,6;</i> <i>актовый зал – 260,1;</i> <i>препараторские, лаборатории- 413,6 ;</i> <i>мед. пункт – 26,7;</i>	Оперативное управление	Министерство имущественных отношений Самарской области.	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 63.СЦ.05.000.М.111045.04.09 от 14.04.2009г. Заключение о

		<i>гардероб- 67,8; коридор – 793,7; лестничные клетки – 145,8; сан. узлы- 38,4; вспом. помещения – 223,1 спортивный зал – 274,8; тренажерный зал – 49,1; столовая – 240,2;</i>			управления от 21.11.2003г. Бессрочный.	соблюдении на объектах соискателя лицензии требований пожарной безопасности № 0006416 от 02.03.2009г.
2.		<i>Общежитие: 3741,6 Жилые комнаты- 2382; административные помещения- 15,9; Изолятор – 12,7; игровая комната- 40,5; комната отдыха – 66,4; читальный зал- 75,9; прачечная- 18,9; вестибюль – 34,9 лестница, коридор- 713,1 вспом. помещение – 381,3</i>	Оперативное управление			
3..		<i>Учебно-производственные мастерские: Лаборатория РЦ «Современные сельскохозяйственные технологии» - 101,4 Лаборатория РЦ «СХМ» - 205,1 Лаборатория «Двигатели» - 73,4 Лаборатория «Тракторы и автомобили» - 153,5 Лаборатория «СХМ» - 247,4 Слесарные мастерские - 156,5</i>	Оперативное управление			

**4.1.2. Обеспечение образовательной деятельности  
объектами и помещениями социально-бытового назначения**

№ п/п	Наличие социально-бытовых условий, пунктов	Форма владения, пользования зданиями и помещениями.	Реквизиты и сроки действия правомочных документов.
1.	Медицинское обслуживание, лечебно-оздоровительная работа: <i>1 мед. кабинет, 1 изолятор.</i>	Оперативное управление.	Договор об использовании имущества Самарской области на



2.	Общественное питание: <i>1 кухня, 1 мойка, 1 кондитерский цех, 1 мясной цех, 1 овощной цех, 1 обеденный зал, 2 холодильных камеры, 2 овощехранилища.</i>		праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
3.	Объекты физической культуры и спорта: <i>1 спортзал, 1 открытая спортивная площадка, 2 тренажерных зала.</i>		
4.	Общежития (спальные помещения): <i>общежитие – 119 койкомест</i>		
5.	Специальные коррекционные занятия: -		
6.	Хозяйственно-бытовое и санитарно-гигиеническое обслуживание: <i>4 душевых, 16 туалетов, 7 моек, 25 умывальников, 3 технических подполья, 2 теплоузла.</i>		
7.	Помещение социально-бытовой ориентировки: <i>8 лестниц, 1 гардероб, 8 коридоров, 2 тамбура, 2 раздевалки.</i>		
8.	Трудовое воспитание: <i>Слесарные мастерские, учебный магазин, Учебный кулинарно-кондитерский цех., Учебная пекарня Лаборатория РЦ «Современные сельскохозяйственные технологии», Лаборатория РЦ «СХМ» Лаборатория «Двигатели» Лаборатория «Тракторы и автомобили» Лаборатория «СХМ»</i>		
9.	Досуг, быт и отдых: <i>1 актовый зал, 1 библиотека, 1 читальный зал, 4 компьютерных класса, из которых 2 и выход в сеть Интернет, 1 учительская.</i>		

**4.1.3. Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по образовательной программе**

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
	19.01.04 Пекарь				
	Предметы, дисциплины (модули):				
1	Русский язык	Каб. № 303 Русский язык и литература	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
2	Литература	Каб. № 303 Русский язык и литература	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
3	Иностранный язык	Каб. № 304 Иностранный язык.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
4	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	Каб. № 209 Математика	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.

5	История	Каб. № 406. История и обществознание	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
6	Физическая культура	Спортивный зал	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
7	Основы безопасности жизнедеятельности	Каб. № 305 Безопасность жизнедеятельности	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
8	Физика	Каб. № . 210 Физика	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003г. Бессрочный.
9	Обществознание (включая экономику и право)	Каб. № 406. История и обществознание	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
10	География	Каб. № 405 Агрономия. Химия, Биология. География	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
11	Экология	Каб. № 305 Безопасность жизнедеятельности	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.

12	История родного края	Каб. № 406. История и обществознание	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
13	Психология	Каб. № 406. История и обществознание	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
14	Этика	Каб. № 406. История и обществознание	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
15	Информатика	Каб. № 302. Информатика и ИКТ	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
16	Химия	Каб. № 405 Агрономия. Химия, Биология.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
17	Биология	Каб. № 405 Агрономия. Химия, Биология.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
18	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Каб. № 101 Химическая лаборатория, Микробиология, санитария, гигиена	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.

19	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Каб. № 401 Экономика организации и бухгалтерского учета	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
20	Безопасность жизнедеятельности	Каб. № 305 Безопасность жизнедеятельности	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
21	Основы предпринимательства	Каб. № 406. История и обществознание	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
22	Введение в профессию	Каб. № 105 спецдисциплины	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
23	Эффективное поведение на рынке труда	Каб. № 105 спецдисциплины	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
24	Размножение и выращивание дрожжей	Каб. № 105 спецдисциплины	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
25	МДК 01.01. Технология производства дрожжей	Каб. № 101 Химическая лаборатория, Микробиология, санитария, гигиена	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.

26	Приготовление теста	Каб. № 105 спецдисциплины	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
27	МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
28	МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
29	Разделка теста	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
30	МДК 03.01. Технология деления теста, формирование тестовых заготовок	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.

31	МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
32	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
33	МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
34	МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
35	Укладка и упаковка готовой продукции	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.

36	МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Каб. № 202 Технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
37	Физическая культура	Спортивный зал	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
38	Учебная практика	Каб. № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех.	446435 Самарская область г. Кинель ул. Украинская 50	оперативное управление	Договор об использовании имущества Самарской области на праве оперативного управления от 21.11.2003, Бессрочный.
39	Производственная практика	Предприятия общественного питания	Самарской области		Договора с предприятиями

Реализация ОПОП обеспечивает:

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

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

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.



Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### 4.2.1. Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество одноимённых экземпляров, годовых и многотомных комплектов
1	2	3	4
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические))	5	21
2.	Общественно-политические научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	5	25
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	2	8
4.	Справочно-библиографическими изданиями,	21	164
4.1.	Энциклопедии (энциклопедические словари)	17	52
4.2.	Отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	2	7
4.3.	Текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	5	45

5.	Учебная литература	4	95
----	--------------------	---	----

Студенты имеют возможность использовать учебные материалы со следующих источников

<http://education.ru/> - Маркетплейс «ЭЛЕМЕНТ»

<https://lib.rucont.ru/> - Электронная библиотека

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ГБПОУ «Кинельский государственный техникум» в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП НПО с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Перед началом разработки ОПОП ГБПОУ «Кинельский государственный техникум» определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП техникум:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязан ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязан обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязан формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должен предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### **Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:**

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать для освоения основ медицинских знаний 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулярное время	13 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусмотрены практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно. Учебная практика реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности

которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Защита выпускной квалификационной работы проходит в два этапа и включает:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы на предприятии;
- защита письменной экзаменационной работы в учебном заведении.

Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Целью данного этапа является выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие детальную программу производственной практики. Объем времени на проведение – последние 1-3 недели перед началом итоговой аттестации. Сроки проведения – в соответствии с графиком проведения выпускных практических квалификационных работ. Обучающиеся выполняют практическую квалификационную работу отдельно по каждой

профессии ОК, входящих в профессию НПО.

Перечень выпускных практических квалификационных работ рассматривается методической комиссией, согласуется с работодателями и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

Процедура проведения: выполняется выпускная практическая квалификационная работа на предприятии. Мастер производственного обучения под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе совместно с соответствующими работниками предприятий своевременно подготавливают необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, заготовки, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация, а также наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки), умелое пользование оборудованием, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Вид итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы. Целью данного вида является выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться не только учебниками, учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знаниями современной техники и технологий.

Сроки проведения – в соответствии с расписанием, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателем спецдисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также компетенциям, предусмотренными ФГОС. Требования к структуре, объему, содержанию, оформлению письменной экзаменационной работы излагаются в методических рекомендациях, разрабатываемых преподавателями техникума, рассматриваемые на методической комиссии и утверждаемые заместителем директора по учебно-производственной работе.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник техникума.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по учебно-производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если письменная экзаменационная работа подписана,

то она включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения рецензии не допускается.

Процедура проведения: подписанная заместителем директора по учебно-производственной работе письменная экзаменационная работа лично предоставляется обучающимся аттестационной комиссией в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Необходимо также при выступлении использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в рецензии замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику и наряд на выполненную квалификационную работу в комиссию.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования необходимо учитывать в комплексе и оценивать взвешенно: доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы, ответы на дополнительные вопросы, итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана, выполнение программы производственного обучения, результаты выпускной практической квалификационной работы, данные производственной характеристики.

### **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной 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 профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация (далее ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – 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.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой итоговой аттестации выпускников.