****

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение Московской области «Щелковский колледж»

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич) подпись «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**подготовки специалистов среднего звена**

 **по специальности**

**19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Форма обучения: очная**

**Квалификация выпускника:**

**техник-технолог**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 1. Общие положения……………………………………………………………** | **4** |
| **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования………………………………………………………….** | **5** |
| **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника …….** | **6** |
| **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы ….** | **7** |
| 4.1. Общие компетенции ………………………………………………………………… |  |
| 4.2. Профессиональные компетенции …………………………………………………... |  |
| **Раздел 5. Структура образовательной программы ……………………** | **87** |
| 5.1. Учебный план для специальности …………………………………….. |  |
| 5.2. Календарный учебный график специальности……………………….. |  |
| **Раздел 6. Обоснование вариативной части образовательной программы** | **94** |
| **Раздел 7. Условия реализации образовательной программы ………** | **101** |
| 7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы ………………………………………………………………………………… |  |
| 7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы …… |  |
| 7.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы …………………………………………… |  |

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2014 г., регистрационный N 33389).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

**1.2. Нормативные основания для разработки ООП:**

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2014 г., регистрационный N 33389)
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
* Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н,Регистрационный номер 1297.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно -научный цикл.

**РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно - заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года на базе основного общего образования;

- не более чем на 1 год на базе среднего общего образования.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 6642 часов.

**РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

скот всех видов, птица и кролики;

продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

готовая мясная продукция;

пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;

технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

первичные трудовые коллективы.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация«Специалист по поварскомуи кондитерскому делу» |
| Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов | Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов | Осваивается |
| Обработка продуктов убоя | Обработка продуктов убоя | Осваивается |
| Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Осваивается |
| Организация работы структурного подразделения | Организация работы структурного подразделения | Осваивается |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(15141 Обвальщик мяса) | Осваивается |

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

4.1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения**  |
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)**Знания:** сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составлять план действия; определять необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях  | **Умения:**-формирования положительного эмоционального фона,–самостоятельно генерировать идеи, т.е. изобретать способ действия, привлекая знания из различных областей,–развития нестандартного, творческого мышления,–видеть нестандартные ситуации, как в текстовом, так и в графическом формате,–быстро реагировать в нестандартной ситуации, |
| ОК 04 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| **Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 05 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.. | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 06 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | **Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами**Знания**: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы**Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 07 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 08 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| **Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 09 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды****деятельности** | **Код и наименование****компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| ПМ.01.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов  | ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:приемки скота, птицы и кроликов;первичной переработки скота, птицы и кроликов;размещения мяса в камерах холодильника;эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;уметь:определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов;контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;вести учет сырья и продуктов переработки;проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;выбирать необходимые способы холодильной обработки;контролировать режимы холодильной обработки;обеспечивать рациональное использование камер холодильника;определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;знать:требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;порядок приема скота, птицы, кроликов;порядок расчета со сдатчиками;режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов |
| ПМ.02Обработка продуктов убоя | ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса |  результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:иметь практический опыт:обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;уметь:вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленных жиров, сухих животных кормов и технического жира;контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;знать:методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;режимы обработки продуктов убоя;режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя |
| ПМ.03Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | иметь практический опыт:производства колбасных изделий;производства копченых изделий и полуфабрикатов;эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;уметь:осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;производить контроль качества готовой продукции;готовить колбасные и копченые изделия к реализации;выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;знать:требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;причины возникновения брака;методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства |
| ПМ.04Организация работы структурного подразделения | ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | иметь практический опыт:планирования работы структурного подразделения;оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;принятия управленческих решений;уметь:рассчитывать выход продукции в ассортименте;вести табель учета рабочего времени работников;рассчитывать заработную плату;рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;организовать работу коллектива исполнителей;оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;знать:методику расчета выхода продукции;порядок оформления табеля учета рабочего времени;методику расчета заработной платы;структуру издержек производства и пути снижения затрат;методики расчета экономических показателей;основные приемы организации работы исполнителей;формы документов, порядок их заполнения |
| ПМ.05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК.1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликовПК 2.1Контролировать качество сырья и полуфабрикатов  | иметь практический опыт:приемки и первичной переработки скота, птицы и кроликов;размещения мяса в камерах холодильника;эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.уметь:определять упитанность скота, категорииптицы и кроликов;контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней,сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;вести учет сырья и продуктов переработки;проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;выбирать необходимые способы холодильной обработки;контролировать режимы холодильной обработки;обеспечивать рациональное использование камер холодильника;определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологическогооборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;знать:требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;порядок приема скота, птицы, кроликов;порядок расчета со сдатчиками;режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов; |

**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1. Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Объем образовательной программы в академических часах | Курс изучения |
| Максимальная нагузка | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | Самостоятельная работа |
| Занятия по дисциплинам и МДК | Практики |
| Всего по УД/МДК | в том числе лабораторные и практические занятия | в том числе курсовой проект (работа) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **ОУД. 00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **2 106**  | **1404** | **557** |  |  | **702** | **1** |
| **ОУД. 00** | **Обязательные учебные предметы** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 01 | Русский язык | 107  | 78  | 20  |  |  | 29  |  |
| ОУД .02 | Литература | 166  | 117  | 20  |  |  | 49  |  |
| ОУД. 03 | Иностранный язык | 166  | 117  | 117  |  |  | 49  |  |
| ОУД. 04 | Математика | 224  | 156  | 80  |  |  | 68  |  |
| ОУД. 05 | История | 166  | 117  |   |  |  | 49  |  |
| ОУД .06 | Физическая культура | 234  | 117  | 109  |  |  | 117  |  |
| ОУД. 07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 97  | 70  | 8  |  |  | 27  |  |
| ОУД. 08 | Астрономия | 48  | 32  |   |  |  | 16  |  |
| **ОУД. 00** | **Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 08 | Естествознание | **529**  | **353**  | **100**  |  |  | **176**  |  |
|   | *Физика* | *97*  | *65*  | *36*  |  |  | *32*  |  |
|   | *Химия* | *216*  | *144*  | *40*  |  |  | *72*  |  |
|   | *Биология* | *216*  | *144*  | *24*  |  |  | *72*  |  |
| ОУД. 09 | Обществознание  | 162  | 108  |   |  |  | 54  |  |
| ОУД .10 | Информатика | 150  | 100  | 80  |  |  | 50  |  |
| **ОУД. 00** | **Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД .11 | Эффективное поведение на рынке труда/Психология | 57  | 39 | 23 |  |  | 18 |  |
|  | **Обязательная часть циклов ОПОП** | **4536** | **3024** | **1644** | **50** |  | **1512** |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **780** | **521** | **364** |  |  | **259** |  |
| ОГСЭ.01  | Основы философии | 64 | 48 | 8 |  |  | 16 |  |
| ОГСЭ.02  | История | **64** | **48** | **8** |  |  | **16** |  |
| ОГСЭ.03  | Иностранный язык | **184** | **168** | **168** |  |  | **16** |  |
| ОГСЭ.04  | Физическая культура | **336** | **168** | **160** |  |  | **168** |  |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | **60** | **41** | **20** |  |  | **19** |  |
| ОГСЭ.06 | Деловое общение | **72** | **48** |  |  |  | **24** |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **336** | **224** | **66** |  |  | **112** |  |
| ЕН.01 | Математика | **60** | **40** |  |  |  | **20** |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | **51** | **34** |  |  |  | **17** |  |
| ЕН.03 | Химия | **225** | **150** | **66** |  |  | **75** |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **3420** | **2279** | **1214** | **50** |  | **1141** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **1359** | **906** | **456** |  |  | **453** |  |
| ОП.01 | Инженерная графика | **75** | **50** | **30** |  |  | **25** |  |
| ОП.02 | Техническая механика | 60  | 40  | 20  |  |  | 20  |  |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | 60  | 40  | 20  |  |  | 20  |  |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 60  | 40  | 20  |  |  | 20  |  |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных | 273  | 182  | 80  |  |  | 91  |  |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | 90  | 60  | 30  |  |  | 30  |  |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов | 144  | 96  | 58  |  |  | 48  |  |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 72  | 48  | 24  |  |  | 24  |  |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация | 99  | 66  | 40  |  |  | 33  |  |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности | 102  | 68  | 24  |  |  | 34  |  |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 63  | 42  | 16  |  |  | 21  |  |
| ОП.12 | Охрана труда | 63  | 42  | 14  |  |  | 21  |  |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности | 102  | 68  | 48  |  |  | 34  |  |
| ОП.14 | Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры | 48  | 32  | 16  |  |  | 16  |  |
| ОП.15 | Основы предпринимательства, открытие собственного дела | 48  | 32  | 16  |  |  | 16  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **2061** | **1373** | **758** |  |  | **688** |  |
| **ПМ.01** | **Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов** | **357**  | **237**  | **100**  |  |  | **120**  |  |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов | 357  | 237  | 100  |  | **72** | 120  |  |
| УП.01 | Учебная практика |   |   |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Обработка продуктов убоя** | **204**  | **136**  | **70**  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя | 204  | 136  | 70  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  | **72** |  |  |
| **ПМ.03** | **Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов** | **1 107**  | **738**  | **446**  | **30**  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий | 345  | 230  | 100  |   |  |  |  |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов | 762  | 508  | 346  | 30  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   | **576** |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация работы структурного подразделения** | **168**  | **112**  | **66**  | **20** |  | **56** |  |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации | 168  | 112  | 66  | **20** |  | **56** |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю и специальности) |   |  |   |   | **72** |  |  |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **225**  | **150**  | **76**  |  |  | **75** |  |
| МДК.05.01 | Технология обвалки мяса | 225  | 150  | 76  |  | **108** | **75** |  |
| **УП.05** | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **6642** | **4428** | **2201** | **50** |  | **2214** |  |
| **ПДП.** | **Производственная практика (преддипломная)** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)** |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) ГБПОУ МО «Щелковский колледж» разработан на основе:
* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказа Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2014 г., регистрационный N 33389);
* Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
* Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н,Регистрационный номер 1297.

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

4. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

5. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", «Русский язык и культура речи», «Деловое общение».

Общий объем дисциплины "Физическая культура" - 168 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

6. При формировании образовательной программы включены адаптационные дисциплины, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: «Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний» (48 часов), «Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству» (32 часа), «Основы предпринимательства, открытие собственного дела» (32часа).

7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

8. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

9. Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

10. Выполнение курсовых проектов (работ) является видом учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла: ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» (30 часов), ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» (20часов), которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

11. В период прохождения учебной практики, предусмотренной в рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, студенты осваивают рабочую профессию из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО: 15141 Обвальщик мяса.

12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

**РАЗДЕЛ 6.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП**

Вариативная часть ОПОП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 1350 часов обязательной учебной нагрузки.

Согласно ФГОС вариативную часть ОПОП распределили на:

* + - углубление содержания обязательной части ОПОП (увеличение объема учебных дисциплин и профессиональных модулей через введение дополнительных тем, и углубления уже имеющихся) в целях овладения обучающимися дополнительными требованиями к практическому опыту, умениям и знаниям:

- расширение знания обязательного общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП через введение учебных дисциплин ОГСЭ. 05 «Русский язык и культура речи» и ОГСЭ.06 «Деловое общение».

* + - на основании запроса работодателей - на освоение профессии 15141 Обвальщик мяса, рекомендованной ФГОС СПО по специальности и на приобретение дополнительных профессиональных компетенций введен ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочих;

Вариативная часть ОПОП СПО выполняет следующие функции:

* соответствие содержания ОПОП запросам регионального рынка труда, особенностям развития региона;
* соответствие ОПОП потребностям работодателей;
* соответствие ОПОП профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
* учѐт особенностей развития науки, техники, экономики, производственных технологий и социальной сферы.

При формировании структуры и содержания вариативной части ОПОП использовались следующий метод:

-сопоставление единиц ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

Для этого в профессиональном стандарте была проанализирована функциональная карта вида профессиональной деятельности и выбраны соответствующие направленности (профилю) программы трудовые функции, уровень квалификации которых не превышает возможности ОПОП по специальности. Правильность выбора уточнялась на основе требований к знаниям и умениям, определенным профессиональными стандартами для каждой трудовой функции.

Для анализа из профессионального стандартов были выбраны те обобщенные трудовые функции (ОТФ) и трудовые функции (ТФ), которые соответствуют направленности (профилю) ОПОП по специальности и относятся к выбранному уровню квалификации.

На основании сравнения были сделаны выводы о необходимости конкретизации, расширения и углубления знаний и умений, предусмотренных ФГОС.

Сделанные выводы согласованы с работодателями.

Существующие и прогнозируемые требования рынка труда позволяют оценить требования к выпускникам по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, необходимые для обеспечения их конкурентоспособности и возможностями продолжения образования.

**Распределение объема часов вариативной части**

**между циклами ОПОП СПО ППССЗ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование циклов и разделов** |  **ФГОС** | **Вариативная часть** | **Уч. план** |  **Обоснование** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **-** | **89** | **89** | Расширение знания обязательного общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП через введение учебных дисциплин ОГСЭ. 05 «Русский язык и культура речи» и ОГСЭ.06 «Деловое общение» |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | - | 41 | 41 |  |
| ОГСЭ.06 | Деловое общение | - | 48 | 48 |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 628 | 278 | 906 | Увеличение объема учебных дисциплин через введение дополнительных тем.Введение новых дисциплин ОП.14 и ОП 15 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 840 | 533 | 1373 | Увеличение объема профессиональных модулей.Введение профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии «15141 Обвальщик мяса», рекомендованной ФГОС СПО по специальности  |
|  | **ВСЕГО** |  | **900** |  |  |

**РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

7.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Кабинеты:*** |
| 1 | русского языка и литературы |
| 2 | математики |
| 3 | физики |
| 4 | химии |
| 5 | информатики |
|  |  |
| 6 | Социально-экономических дисциплин |
| 7 | Иностранного языка |
| 8 | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 9 | Экологических основ природопользования |
| 10 | Инженерной графики |
| 11 | Технической механики |
| 12 | Технология мяса и мясных продуктов |
| 13 | Технологического оборудования для производства мяса , мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья |
| 14 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
|  | ***Лаборатории:*** |
| 1 | Химии |
| 2 | Мясного и животного сырья и продукции |
| 3 | Электротехники и электронной техники |
| 4 | Автоматизации технологических процессов |
| 5 | Метрологии и стандартизации |
| б | Микробиологии, санитарии и гигиены |
|  | ***Спортивный комплекс:*** |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля  |
| 3 | Место для стрельбы |
|  | ***Залы:*** |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет |
| 2 | Актовый зал |

**7.1.2 Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

**7.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**7.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

7.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно- методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

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

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

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Пищевая и перерабатывающая промышленность», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Стандарты качества», «Сертификация», «Стандарты и мониторинг», «Мясная индустрия», «Молочное и мясное скотоводство», «Животноводство России», «Птицеводство», «Кролиководство», «Свиноводство», «Коневодство», «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», «Менеджмент в России и за рубежом», «Маркетинг в России и за рубежом», и «Экономика, труд и управление в сельском хозяйстве».

**8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА** **ОСВОЕНИЯ ПССЗ**

**по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов осуществляется в соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ МО «Щелковский колледж».

8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов созданы следующие фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ОПОП СПО (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ОПОП СПО (в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы

4.Методические рекомендации по выполнению курсового проекта

5. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

6. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

7. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

8. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах и контрольно –оценочных средствах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

В состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) вводятся представители работодателя.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) - это выпускное исследование студента, призванное проявить его способность к самостоятельному использованию комплекса знаний и практических навыков, полученных в течение всего курса обучения в техникуме с целью получения квалификации техник - технолог. В силу этого к оформлению выпускной квалификационной работы предъявляются определенные требования.