

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

СОГЛАСОВАНО

КОГПОАУ «Колледж
промышленности и автомобильного
сервиса»

Директор КОГПОАУ КПиАС

Лаптев А.Ю.

«01» сентября 2022г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГПОАУ КТКПП
Печенкина С.С./

«01» сентября 2022 г.

№ регистрации.....



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению профессиональной подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

СОГЛАСОВАНО

А.А.А.

«01» сентября 2022г.



Вид подготовки – базовая
Форма подготовки – очная

2022г.

Основная профессиональная образовательная программа КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности». Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа ФГОС СПО - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов при очной форме получения образования и присвоения квалификации:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования		3 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:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов
- готовая молочная продукция
- рецептуры молочной продукции
- технология и технологические процессы производства молока и молочных продуктов
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов
- первичные трудовые коллективы

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВПД 1	Приемка и первичная обработка сырья
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством
ВПД 2	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных

ПК 2.4	продуктов Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПК 2.6	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ВПД 3	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов масла
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ВПД 4	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из сыворотки
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.6	Обеспечить работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
ВДП 5	Организация работы структурного подразделения
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВДП 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ВДП 7	Производство молочных консервов и сухих детских молочных
ПК 7.1	продуктов Контролировать соблюдение требований к сырью для производства
ПК 7.2	молочных консервов и сухих детских молочных
ПК 7.3	продуктов Вести технологический процесс производства
	молочных консервов
ПК 7.4	Вести технологический процесс производства сухих продуктов
	детского питания
ПК 7.5	Контролировать качество молочных консервов и сухих детских
	молочных продуктов
	Обеспечить работу оборудования для производства молочных
	консервов и сухих детских молочных продуктов

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявить к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Общие компетенции выпускника

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план

3.1.1 Перечень кабинетов, лабораторий и др. для подготовки по специальности

Кабинеты: социально-экономических дисциплин; иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования; инженерной графики; технической механики;
технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

3.2. Календарный учебный график

3.3 Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.3.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии

3.3.2. Программа ОГСЭ.02. История

3.3.3. Программа ОГСЭ.03. Иностранный язык

3.3.4. Программа ОГСЭ.04. Физическая культура

3.3.5 Программа ОГСЭ 05. *Введение в специальность*

3.3.6 Русский язык и культура речи (вариативная часть)

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.4.1. Программа ЕН.01. Математика

3.4.2. Программа ЕН.02. Экологические основы природопользования

3.4.3. Программа ЕН.03. Химия

3.4.4 Программа ЕН.04 Информатика (вариативная часть)

3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

3.5.1. Программа ОП.01. Инженерная графика

3.5.2. Программа ОП.02. Техническая механика

3.5.3. Программа ОП.03. Электротехника и электронная техника

3.5.4. Программа ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.5.5. Программа ОП.05. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

3.5.6. Программа ОП.06. Автоматизация технологических процессов

3.5.7. Программа ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.5.8. Программа ОП.08. Метрология и стандартизация

3.5.9. Программа ОП.09. Правовые основы профессиональной деятельности

3.5.10. Программа ОП.10. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.5.11. Программа ОП.11. Охрана труда

3.5.12. Программа ОП.12. Безопасность жизнедеятельности

3.5.13. *Программа ОП.13. Процессы и аппараты пищевых производств**

3.5.14. *Программа ОП.14. Основы предпринимательской деятельности**

3.5.15. *Программа ОП.15. Управление качеством и безопасностью на предприятиях пищевой промышленности **

3.5.16 *Программа ОП.16. Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности**

3.5.17. *Программа ОП.17. Основы проектирования**

3.5.18. *Программа Оп.18 Эффективное поведение на рынке труда*

Программы профессиональных модулей

3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ.01. Приемка и первичная обработка молочного сырья

3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ.02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ.03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ.04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ.05. Организация работы структурного подразделения

3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.5.7. Программа профессионального модуля ПМ.07. *Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов**

3.6. Программа производственной практики (преддипломной)

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть в объеме 900 часов распределена следующим образом:

	<i>Увеличение количества часов на изучение профессиональных модулей обязательной части ОПОП -230 часов</i>	
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	98
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	44
МДК.07.01	Технология производства молочных консервов и сухих детских продуктов	88
	<i>Увеличение часов на изучение общепрофессиональных дисциплин -178 часов</i>	
ОП.01	Инженерная графика	20
ОП.02	Техническая механика	16
ОП.03	Электротехника и электронная техника	16
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	16
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	66
Оп.06	Автоматизация технологических процессов	20
ОП.08	Метрология и стандартизация	24
	<i>Введение новых дисциплин цикла ОГСЭ-86</i>	
ОГСЭ 05	Введение в специальность	50

ОГСЭ 06	Русский язык и культура речи	36
	<i>Введение новых дисциплин цикла ЕН -50</i>	
ЕН 04	Информатика	50
	<i>Увеличение количества часов цикла ЕН- 104</i>	
ЕН 03	Химия	104
	<i>Введение новых учебных дисциплин в профессиональном цикле- 252 часа</i>	
ОП 14	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП 18	Эффективное поведение на рынке труда	36
Оп 13	Процессы и аппараты	72
Оп 15	Управление качеством и безопасностью на предприятиях пищевой промышленности	36
ОП 16	Эргономическое обеспечение предприятий	36
Оп 17	Основы проектирования	36
Всего		900

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

КОГПОАУ Кировский технологический колледж пищевой промышленности располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Материально-техническая база КОГПОАУ КТКПП соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает:

Посвоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в КОГПОАУ КТКПП и в организациях (на предприятиях) в реальных условиях профессиональной деятельности

Пвыполнение обучающимися лабораторных работ и практических работ, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с

объемом изучаемых дисциплин по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

В колледже обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. 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 учебнометодическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными 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.

КОГПОАУ КТКПП располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся (из Положения о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основной образовательной программе среднего профессионального образования.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) и может иметь следующие виды: *входной, оперативный и рубежный контроль.*

Входной контроль студентов проводится в начале изучения учебной дисциплины, МДК с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов на основе контроля их знаний.

Тематический контроль по материалам и в объеме одной темы

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению темы или раздела учебной дисциплины или МДК и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Рубежный контроль может проводиться в форме: контрольной работы, тестирования.

Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы учебных занятий.

Данные текущего контроля успеваемости используются руководителями и преподавателями для анализа освоения студентами ОПОП, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными студентами, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Предварительный контроль перед экзаменом

Итоговый контроль осуществляется в конце семестра изучения учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Формирование фонда оценочных средств, включая разработку контрольноизмерительных материалов, используемых для проведения текущего контроля успеваемости, обеспечивает преподаватель дисциплины или МДК.

Промежуточная аттестация студентов

Промежуточная аттестация студентов обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям к результатам освоения ОПОП, наличия умений самостоятельной работы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет, в том числе дифференцированный, по дисциплине или МДК;
- экзамен по учебной дисциплине или МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам и (или) МДК (далее – комплексный экзамен);
- дифференцированный зачет по практике;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю; - курсовая работа.

При планировании промежуточной аттестации студентов по каждой учебной дисциплине, МДК и профессиональному модулю учебного плана предусматривается та или иная форма промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (пункт 27 Типового положения), а также зачеты по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) и преддипломной и экзамены по профессиональным модулям.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в документы: ведомости, учебные журналы, базы данных (хранятся в учебной части). Наличие экзаменационных ведомостей обязательно. В зачетную книжку заносятся оценки по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Студенты, полностью выполнившие требования учебного плана, успешно сдавшие все зачеты и экзамены, приказом директора техникума переводятся на следующий курс.

Пересдача экзаменов с оценки «неудовлетворительно» и повторная сдача экзамена с целью повышения положительной оценки допускаются в соответствии с регламентирующими документами техникума.

В случае неявки студента на экзамен в экзаменационной ведомости делается запись «не явился».

Студент, явившийся на экзамен, но решивший, что по состоянию здоровья не может в нем участвовать, должен заявить об этом до получения экзаменационного билета, что фиксируется в экзаменационной ведомости записью «не явился».

Отказ от продолжения экзамена после получения экзаменационного билета фиксируется в экзаменационной ведомости как оценка «неудовлетворительно» независимо от наличия у студента медицинской справки.

Студентам, не сдавшим экзамены в установленные сроки по болезни или другим уважительным причинам, подтвержденным соответствующими документами, ЗД по УВР устанавливает индивидуальные сроки сдачи экзамена.

Документы, подтверждающие причину неявки на зачет или экзамен, предоставляются студентами в первый день прихода в колледж.

Академической задолженностью считается наличие неудовлетворительной оценки по дисциплине, МДК, профессиональному модулю по результатам промежуточной аттестации.

Для ликвидации студентами академической задолженности учебной частью устанавливаются сроки ликвидации академической задолженности не позднее первого месяца семестра, следующего за сессией.

Студенты, имеющие академическую задолженность и не ликвидировавшие ее в установленный период времени, приказом директора колледжа могут быть отчислены из учебного заведения.

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии выносятся на обсуждение педагогического совета колледжа.

Зачеты, защита курсовых работ

Зачет планируется, если на изучение учебной дисциплины согласно учебному плану, отводится наименьший по сравнению с другими объем часов обязательной учебной нагрузки.

Зачет по учебной дисциплине, МДК, подготовка и защита курсовой работы (проекта) проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

По курсовым работам, предусмотренным учебным планом, выставляются оценки по результатам защиты.

При проведении зачета по учебной дисциплине уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом «зачтено» (пункт 28 Типового положения).

Экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, комплексный экзамен

При выборе учебных дисциплин, МДК для экзамена руководствуются:

- значимостью учебной дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;

В случае изучения учебной дисциплины и МДК в течение нескольких семестров планируется проведение экзамена, как правило, только по завершению изучения данной учебной дисциплины, МДК в последнем семестре. В остальных семестрах, предшествующих последнему семестру изучения, по учебной дисциплине, МДК может планироваться зачет.

Выбор учебных дисциплин или МДК для комплексного экзамена определяется наличием между ними межпредметных связей. При составлении экзаменационных материалов наименование учебных дисциплин (МДК), входящих в состав комплексного экзамена, указывается в скобках после слов «Комплексный экзамен». В экзаменационной ведомости, зачетной книжке и приложении к диплому о СПО по каждой учебной дисциплине (МДК), входящему в состав комплексного экзамена, выставляется отдельная оценка.

Экзамен по учебной дисциплине и МДК, комплексный экзамен проводятся в период экзаменационных сессий, установленных графиком учебного процесса. Первый экзамен может проводиться в первый день экзаменационной сессии. Вместе с тем экзамен может проводиться и по завершении изучения учебной дисциплины и МДК без выделения дополнительного времени на подготовку.

Экзамены принимаются преподавателями, которые проводили занятия по данной учебной дисциплине, МДК. Состав экзаменаторов утверждается приказом директора колледжа.

Форма проведения экзамена может быть устной, письменной, комбинированной. К комбинированной форме может быть отнесен экзамен, состоящий из нескольких частей (теоретический и практический этап).

Проверка письменных экзаменационных работ осуществляется после окончания каждого экзамена в течение 3-х календарных дней, считая день проведения экзамена.

Студент имеет право при проведении экзамена в письменной форме ознакомиться с проверенной экзаменационной работой и получить разъяснения преподавателя при объявлении оценки. В случае несогласия с оценкой письменной экзаменационной работы студент может, в течение трех календарных дней со дня объявления оценки, подать заявление на имя заместителя директора по учебной работе с указанием конкретных оснований для апелляции.

Для подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Расписание консультаций и экзаменов утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за 2 недели до начала экзаменационной сессии.

К экзамену по учебной дисциплине, МДК, к комплексному экзамену допускаются студенты, полностью выполнившие все установленные лабораторные работы, практические задания и курсовые работы и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля успеваемости.

В порядке исключения колледж имеет право устанавливать индивидуальный график экзаменационной сессии студентам при наличии личного заявления студента и уважительных причин, подтвержденных документально.

Экзаменационные материалы по учебной дисциплине и МДК для комплексного экзамена составляются на основе учебной программы дисциплины, профессионального модуля (в части МДК) и должны целостно отражать объем проверяемых знаний и умений.

Экзаменационные материалы по учебной дисциплине и МДК для экзамена включают:

- теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала учебных дисциплин и МДК;
- проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определение уровня сформированности умений, профессиональных и общих компетенций;

Разработанные экзаменационные материалы доводятся до студентов.

На основе разработанных экзаменационных материалов преподавателями составляются экзаменационные билеты. Экзаменационные билеты по совокупной сложности должны быть равноценны. Содержание экзаменационных билетов до студентов не доводятся.

На сдачу устного экзамена по учебной дисциплине и МДК предусматриваются не более одной трети академического часа на каждого студента, сдачу письменного экзамена – не более трех часов на учебную группу, на проверку письменного экзамена – не более $\frac{1}{4}$ академического часа на каждого студента. На сдачу комплексного экзамена предусматривается не более $\frac{1}{2}$ академического часа на каждого студента.

Во время экзамена по учебной дисциплине, МДК, а также комплексного экзамена допускается использование наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, образцов техники и других информационно-справочных материалов, перечень которых заранее регламентируется (рассматривается на заседании ПЦК, утверждается у ЗД по УР).

Уровень подготовки студентов по учебной дисциплине, МДК, комплексному экзамену оценивается в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно»).

К критериям оценки уровня подготовки студентов относятся:

- уровень освоения студентами материала, предусмотренного учебной программой по учебной дисциплине (дисциплинам), профессиональному модулю в части междисциплинарного курса;
- уровень сформированности умений студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень обоснованности, четкости, краткости изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента может являться результат учебно-исследовательской, проектной деятельности, промежуточная оценка портфолио студента.

Экзамен квалификационный по профессиональному модулю, защита отчетов по практике

По каждому профессиональному модулю (далее ПМ) планируется экзамен (квалификационный), который проводится в период и за счет объема времени, отводимого на практику в рамках модуля, одновременно с зачетом по практике в один из последних дней практики по данному модулю на базе организации, участвующей в проведении практики.

Студент вначале защищает отчет по практике в рамках освоения данного ПМ, после этой защиты он сдает квалификационный экзамен по ПМ.

Не исключается возможность проведения экзамена одновременно по всем ПМ. В этом случае экзамен рекомендуется проводить в один из последних дней практики в рамках завершающего ПМ согласно ОПОП.

Для проведения экзамена по ПМ и зачета по практике создается экзаменационная комиссия из не менее трех человек: руководитель практики от техникума, руководитель практики от организации, участвующей в проведении практики, преподаватель, ведущий МДК.

В случае проведения экзамена одновременно по всем ПМ в экзаменационную комиссию входят: руководители практики от техникума, руководители практики от организации, участвующей в проведении практики по каждому ПМ, преподаватель, ведущий МДК.

При проведении учебной практики на базе техникума для проведения экзамена по ПМ и зачета по практике создается экзаменационная комиссия. Комиссия состоит из не менее трех человек: руководитель практики от образовательного учреждения, заместитель директора по производственной работе, преподаватели МДК данного профессионального модуля и представитель организации, в которой студент будет проходить производственную практику по профилю специальности.

Расписание консультаций и экзаменов по ПМ (или экзамена одновременно по всем ПМ) согласовывается с представителем организации – базы практики. Расписание консультаций и экзаменов утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до окончания практики.

К экзамену по ПМ допускаются студенты, успешно прошедшие экзамены по МДК, а также прошедшие практику в рамках данного модуля.

К экзамену одновременно по всем ПМ допускаются студенты, успешно прошедшие экзамены по МДК в рамках всех ПМ, а также прошедшие учебную и производственную практику в рамках каждого из модулей.

По результатам защиты студентами отчетов по практике в рамках каждого из ПМ выставляются зачеты по учебной практике, по производственной практике, по результатам которых выставляются итоговые оценки.

Экзамен по ПМ рекомендуется проводить в форме презентации выполненного экзаменационного задания. Экзамен одновременно по всем ПМ также проводится в форме презентации выполненных экзаменационных заданий.

Экзаменационное задание выдается студенту одновременно с программой практики по каждому ПМ перед выходом на практику. В ходе практики студент осваивает не только ее программу, но и выполняет экзаменационное задание. За счет объема времени, отведенного на внеаудиторную самостоятельную работу в рамках освоения ПМ, студент осуществляет подготовку презентации выполненного экзаменационного задания.

Экзаменационное задание представляет собой совокупность ряда заданий, направленных на оценку уровня сформированности *всех компетенций*, которые студент должен освоить в рамках данного модуля, т. е. умений, знаний и практического опыта в определенной области профессиональной деятельности.

Задания являются компетентно-ориентированными, имеют междисциплинарный и практикоориентированный характер, в их разработке участвуют представители организации – базы практики².

Задания формируются на основе учебной программы профессионального модуля в части раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» с учетом программ практики (по данному ПМ). Задания должны целостно отражать объем проверяемых общих и профессиональных компетенций, практического опыта, умений, знаний.

Уровень подготовки студентов по ПМ оценивается в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно»).

Колледжем 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: ведущие специалисты группы предприятий данного профиля.

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.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается директором КОГПОАУ КТКПП после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными КОГПОАУ КТКПП после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной

аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Типовое положение

5.3 Организация Государственной итоговой аттестации выпускников

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КОГПОАУ Кировский технологический колледж пищевой промышленности.

