

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ООО «Коопсервис»
Стрельникова Л.В.



2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Аграрный техникум»
пос. Молодежный
Оренбургской области



О.А.Коломасова

2018 г.

ПРОГРАММА

ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

**Филиала Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Аграрный техникум»
с.Плешаново Оренбургской области**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17

Код

Повар, кондитер

наименование профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих филиала государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрный техникум» с.Плешаново составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17** Повар, кондитер

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. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла:
 - 3.3.1. Программа (ОДБ.01) Русский язык
 - 3.3.2. Программа (ОДБ.02) Литература
 - 3.3.3. Программа (ОДБ.03) Иностранный язык
 - 3.3.4. Программа (ОДБ.04) История
 - 3.3.5. Программа (ОДБ.05) Обществознание (включая экономику и право)
 - 3.3.6. Программа (ОДБ.06) Естествознание
 - 3.3.7. Программа (ОДБ.09) География
 - 3.3.8. Программа (ОДП.10) Физическая культура
 - 3.3.9. Программа (ОДП.11) ОБЖ
 - 3.3.10. Программа (ОДБ.12) Математика
 - 3.3.11. (ОДБ.13) Информатика и ИКТ
 - 3.3.12. (ОДП.14) Право
 - 3.3.13. (ОДП.15) Экономика
 - 3.3.14. (ОДП.16) Астрономия
- 3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.4.1. Программа ОПД.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.4.2. Программа ОПД.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.4.3. Программа ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.4.4. Программа ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.4.5. Программа ОПД.05 Безопасность жизнедеятельности
- 3.4.6. Программа ОПД.06 Деловая культура

Программы профессиональных модулей

- 3.4.7. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.4.8. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.4.9. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- 3.4.10. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- 3.4.11. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.4.12. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.4.13. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.4.14. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 3.4.15. Программа ФК.00 Физическая культура

4. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа филиала ГАПОУ «Аграрный техникум» с.Плешаново - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. No 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013г. N798
- Приказ Минобрнауки России от 14. 06. 2013 г. No 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. N12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО или СПО, формируемых на основе ФГО НПО и СПО
-

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 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: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК.2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК.2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК.2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК.2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции выпускника

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Основная ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:
 общепрофессионального;
 профессионального;

и разделов:

физическая культура;
 учебная практика (производственное обучение);
 производственная практика;
 промежуточная аттестация;
 государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная часть основной ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1 Учебный план

Настоящий учебный план государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Аграрный техникум» села Плешаново Оренбургской области разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013 года)

19.01.17 Повар, кондитер.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 2 года и 10 месяцев.

Образовательный процесс в техникуме организован в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденным Постановлением Правительства России от 14.07.2013 года № 521, Уставом техникума, утвержденным Министерством образования Оренбургской области.

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 обучения составляет 36 часов в неделю. При проведении производственной практики в условиях предприятий продолжительность рабочей недели составляет не более 36 часов.

Каждый учебный год начинается 1 сентября и делится на 2 семестра.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 3 недели в течение всего обучения в училище. Продолжительность первого семестра составляет 17 недель, второго семестра, как правило, 23 недели.

Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность теоретических учебных занятий составляет 45 минут (1 академический час).

Продолжительность практических, семинарских, лабораторных занятий один или два академических часа. Продолжительность занятий учебной практики – 6 академических часов.

На каждый семестр составляется общее расписание учебных занятий и из него выделяются расписания на каждую группу в соответствии с действующими нормативами по продолжительности учебных занятий и учебной недели.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденными учебными планами, рекомендациями по его составлению, оно не содержит занятий, не предусмотренных учебными планами. Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение учебного дня и, в основном, равномерное распределение учебной работы в течение учебной недели, в нем нет двух пар одной и той же дисциплины в день. Расписание в течение семестра стабильно выполняется, изменения вносятся в связи с болезнью или отсутствием преподавателя по каким-либо уважительным причинам с разрешением заместителя директора по учебно-производственной работе.

Вариативная часть стандарта в объеме 144 часа при формировании ОПОП распределена следующим образом:

31 часов на новую общепрофессиональную дисциплину ОПД.06 Деловая культура;

29 часов на углубленное изучение общепрофессиональных дисциплин;

84 часа на изучение профессиональных модулей в т.ч.

58 часов по рекомендациям работодателей на изучение тем профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (*профильное обучение – социально-экономический профиль*) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального

образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования.

По решению методической комиссии увеличено время на освоение учебных дисциплин:

ОДБ.6 Естествознание – 10 часов.

ОДБ.9 География – 11 часов

Всего на освоение общеобразовательных дисциплин – 1676 часа.

Остаток 376 часов (2052 – 1676), согласно Рекомендаций, распределён на основную профессиональную программу.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний учащихся: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э), экзамены квалификационные по модулям (ЭК). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 6, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре). С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений учащихся применяются следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточный контроль, итоговый контроль.

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний, промежуточной и итоговой аттестации учащихся. Входной контроль проводится только по общеобразовательным дисциплинам и служит для определения способностей и его готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины. Он предваряет обучение и проводится в форме устного и письменного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы учащихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а так же при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учета учебных занятий. В конце семестра по совокупности оценок по дисциплине учебного плана выставляется итоговая оценка.

Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам модулей ПМ.01 по ПМ.08 проводится в виде экзаменов или дифференцированных зачётов.

Промежуточная аттестация по модулям проводится в форме экзамена квалификационного непосредственно после завершения их освоения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Тематика письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию профессиональных модулей ПМ.01 по ПМ.08.

Объем времени, отведенный на консультации (из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год) используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия и консультации.

Консультации являются одной из форм руководства самостоятельной работы учащихся и оказания им помощи в освоении учебного материала. Консультации проводятся регулярно в часы самостоятельной работы и носят в основном индивидуальный характер. Каждому преподавателю определяется конкретное время для проведения консультаций. При необходимости, в том числе перед проведением семинаров, экзаменов, зачетов могут проводиться групповые консультации.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы учащихся по специальности.

Для освоения студентами видов профессиональной деятельности, формированию общих и профессиональных компетенций, а так же приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности проводятся практики, которые подразделяются на учебную и производственную.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по специальности.

Производственная практика проводится в целях формирования у учащихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Учебная и производственные практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей. При этом на эти виды практик выделяется 41 неделя

4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Реализация ППКРС 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 образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

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.

5. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Контроль и оценка достижений обучающихся

Учреждение обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём: разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

текущий контроль;

промежуточный контроль;

итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением об организации текущего контроля и промежуточной аттестации студентов краевого государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Эвенкийский многопрофильный техникум» и Положением об организации проведения государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования студентов краевого государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования «Эвенкийский многопрофильный техникум».

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

правильности выполнения требуемых действий;

соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточный контроль

Промежуточный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Промежуточный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия

преподавателя, специалистов структурных подразделений техникума с приглашением членов Совета родителей и членов Совета работодателей.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация):

- Вопросы для самопроверки
- Вопросы и задания для самостоятельной работы
- Эссе, рефераты или доклады по теме
- Тематику курсовых работ
- Вопросы к экзамену
- Тесты для контроля знаний
- Типовые задания
- Контрольные работы
- КИМы
- КОСы

По ряду дисциплин направления разработаны электронные тесты.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, разработанные по каждой дисциплине, профессиональному модулю представлены фондами оценочных средств и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины. Проводится мониторинг требований работодателей.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей с помощью анкеты удовлетворенности. Анкетирование проводится в соответствии с Порядком организации и проведения диагностических исследований, выявляющих уровень удовлетворенности студентов учреждения содержанием, организацией и качеством образовательного процесса

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г № 968, Положением об Итоговой государственной аттестации обучающихся техникума, а также методическими рекомендациями по подготовке и выполнению выпускных квалификационных работ, письменной экзаменационной работы.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации итоговая оценка ставится по текущим и вносится в зачетную книжку студента.

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

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели - срок обучения 2 года 10 месяцев.

За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой ГИА, утвержденной на заседании педагогического совета. К ГИА допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.