Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

СОГЛАСОВАНО:
Директор ПК «Альянс»
_____ Петровская
(подпись) (расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БелТТиСУ
_____ Л.В. Лемешко
(подпись) (расшифровка подписи)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

программа подготовки специалиста среднего звена
по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация: техник-технолог
Уровень подготовки - базовый
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев

Белово 2019

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 № 373.

Организация-разработчик: ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг.

Разработчики:

Акимова О.В. - зам.директора по УПР ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Бахарева Т.Н.- зав.учебной частью ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Маркевич Т.И. - методист ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Сорокоумова И.В. - преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Антонова М.Л. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Рассмотрена и утверждена Педагогическим советом ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг (протокол № 1 от 27.08.2019 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения……...4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы …….……4
1.2 Нормативный срок освоения программы…….…….5
1.3 Трудоемкость ОПОП……..……..6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы …….……6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности……..…6
2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы .....……...7
2.3 Требования к абитуриенту …….……..8
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса…….……..9
3.1. Учебный план …….9
3.2. Календарный учебный график……..…10
3.3. Сводные данные по бюджету времени…….…….11
3.4. Программы базовых и профильных общеобразовательных дисциплин……12
3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла……12
3.6. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.....12
3.7.Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла…….....13
3.8. Программы практики ……13
4. Организация учебной и производственной практики……..…….....14
5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы ……...……..14
5.1. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы ……...14
5.2. Информационное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы …….……...15
5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы ……..16
6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы …….……18
6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся……18
6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников ……...20
6.3 Требования к выпускным квалификационным работам .....……...20

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий № 373 от 22 апреля 2014 г.;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №968 (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г. №74; от 17.11.2017 г. №1138) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 №234, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 №355»;

- Приказ Министерства образования и науки от 05.03.2004 №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ №03-1180 от 29.05.2007 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Письмо Министерства образования и науки РФ №12-696 от 20.10.2010 «Разъяснения по формированию учебных планов ОПОП НПО/СПО»;

- Устав ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 мес.

1.3. Трудоемкость ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	123 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

– сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– полуфабрикаты;

– готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– первичные трудовые коллективы.

Обучающийся по специальности *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* готовится к следующим видам деятельности:

– приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

– производство хлеба и хлебобулочных изделий.

– производство кондитерских изделий.

– производство макаронных изделий.

– организация работы структурного подразделения.

– выполнение работ по профессии Кондитер.

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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

ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ВПД 3	**Производство кондитерских изделий**
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ВПД 4	**Производство макаронных изделий**
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ВПД 5	**Организация работы структурного подразделения**
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2	Планировать выполнение работ 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
ВПД 6	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Код	**Наименование результата обучения**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять 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, профессионального и личностного развития
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.

2.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план по специальности *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* представлен в *Приложении 1.*

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 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 образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

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

Часы вариативной части (1350 часов) использованы: 931час на увеличение объема часов дисциплин ФГОС; 419 часов на введенные учебные дисциплины.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю. Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по специальности *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

3.3 СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	1440	17	612	23	828	1		1												11	52
II	30	1080	16 1/2	594	13 1/2	486	2	1/2	1 1/2	4		4	5		7						11	52
III	30	1080	14	504	16	576	2	1	1	5	2	3	5		5						10	52
IV	23	828	14	504	9	324	2	1	1	4	2	2	2		2	4		4	4	2	2	43
Всего	**123**	**4428**		**2214**		**2214**	**7**			**13**			**12**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**

3.4. Программы базовых и профильных общеобразовательных дисциплин (Приложение)

БД	**Базовые общеобразовательные дисциплины**
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
ПД	**Профильные общеобразовательные дисциплины**
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика и ИКТ
ПД.03	Физика
ПД.04	Астрономия

3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла(Приложение)

ОГСЭ	**Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла**
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Основы права
ОГСЭ.06	Защита прав потребителей
ОГСЭ.07	Введение в специальности
ОГСЭ.08	Физическая культура

3.6. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла (Приложение)

ОГСЭ	**Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла**
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

3.7. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла (Приложение)

	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная технология
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Основы эффективного поведения на рынке труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

ПМ.00	**Профессиональные модули**
ПМ.01.	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья
ПМ. 02.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
ПМ.04.	Производства макаронных изделий
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
МДК 05.01	Управление структурным подразделением
ПМ.06.	Выполнение работ по профессии Кондитер
МДК 06.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

3.8. Программы практики (Приложение)

УП	*Учебная практика*
УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий

УП.03.01	Производство кондитерских изделий
УП.04.01	Производства макаронных изделий
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения
УП.06.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.06.01	Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП	*Производственная практика*
ПП. 01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.03.01	Производство кондитерских изделий
ПП.06.01	Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4. Организация учебной и производственной практики

График учебного процесса предусматривает чередование теоретического обучения, учебной и производственной практики.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях г.Белово и Беловского района. Учебная практика реализуется рассредоточено в рамках профессиональных модулей и проводится в лабораториях техникума. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Прохождение производственной практики осуществляется в следующих организациях на договорной основе: ИП Клименкова, ООО «Розница-К1».

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2

разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Информационное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация ОПОП по профессии *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет. Каждый обучающийся 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 (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и 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.

Обучающимся обеспечена возможность доступа к фондам учебной литературы и интернет-ресурсам. Обучающиеся имеют возможность открытого

доступа к ЭБС «IPRbooks» (договор от 12.02.2019 № 4752/18).

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

– выполнение обучающимися 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 образовательном учреждении.

Компьютерные классы и комплексы

№ п/п	Описание компьютерного класса или комплекса (спецификации серверов, рабочих станций)	Год установки	Использование (предметы)	Количество компьютеров
1	Компьютер учителя моноблок – Aquarius Mnb STD T119 (19’’ / CPU Intel Dual-Core E 5300 2.6 Ггц / RAM 2048Mb DDRII 800 MHz / HDD 250 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb / 200W / DRW / SB / NIC / km / W7P / LCM / SAQ), клавиатура, мышь.	2010	Информатика	1 в компьютерном классе
2	Компьютер ученика –	2010	Информатика	9 в компьютерном

	Aquarius STD S20 S36 (MNT / CPU Intel Dual-Core E 3300 2.5 Ггц / RAM 1024Mb DDRII 800 MHz / HDD 160 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb / 300W / DRW / SB / NIC / km / W7P / LCM / SAQ), клавиатура, мышь, монитор Aquarius TF1810lw (18.5'', TFT, NCJ'03, 0.29, 5ms, 250 cd/m2, 1000:1, VGA, 1366 x 768 x 75 Hz)			классе
3	Мобильный ПК Acer Aspire 5315 (Intel Celeron 2.6 Ггц/ RAM 1024Mb DDRII 800 MHz / HDD 80 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb)	2007	Информатика, основы компьютерной грамотности	1 в компьютерном классе
4	Компьютер работника – Depo Neos 220 (Intel Celeron 2.8 Ггц/ RAM 512Mb DDRII 800 MHz / HDD 80 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb), клавиатура, мышь, монитор Samsung (18'', TFT, NCJ'03, 0.29, 5ms, 250 cd/m2, 1000:1, VGA, 1366 x 768 x 75 Hz), монитор LG,	2007		Читальный зал – 6 учебные кабинеты(15)-24 Административные кабинеты -7 Бухгалтерия и др. – 11 Итого -48
5	ноутбук Lenovo G 580 Celeron B 820	2012		библиотека-3
	ноутбук ДНС (0165597) AMD E1 1500	2013		библиотека-1
	ноутбук Acer 156 (Celeron №3060	2018		библиотека-2
Количество компьютеров на 100 студентов контингента, приведённого к очной форме обучения _____17,5_____				

Сеть и сетевое оборудование

1.Тип сети _____Token Ring _____

AreNet. EnterNet. Iola. Token Ring, прочее

2. Операционная система ___ MS Windows 7,_ MS Windows XP_____

Nowell Netware (версии 2.2; 2.15; 3.11; 3.12; 4.01; 4.02; 4.1),

MS Windows95, Lantastig, Lan Serwer, OS/2, Iola и пр.

3. Количество станций __18_____

4. Количество серверов ___1_____

5. Другое

Дополнительное оборудование

Наименование	Характеристики	Количество	Производитель
модем	Asus P5GC - MX	2	Asus
сканер	HP SI 2400	1	HP
факс-модем	Panasonik	5	Panasonik
факс	Canon 1120 KLLA		Canon, Корея
принтер	583114	1	
	HP Color Laser Jet Cp		HP
	1215	1	
плоттер	Интерактивная доска	1	Casio
проекционная система	SMART Board 680 V, Мультимедиа проектор Casio XJ-A140, XGA 2500 ANSI	1	Casio
	Проектор In Focus In 26 + DLP, 2200		In Focus
	Экран Da-Lite Model B		Da-Lite
телевизор		3	Daewoo
видеомагнитофон		1	Philips
другие средства ТСО		2 DVD	Philips
цифровая камера	Nikon D3100	1	Nikon
принтер	Canon LBP-2900	3	Canon
принтер	HP Desr	1	HP
принтер	Phaser	2	Phaser
принтер МФУ	Samsung SCX-4200	4	Samsung
принтер МФУ	Brother DSP 160 2R	2	Brother
проектор	BenQ MS 527	5	BenQ

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному

модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Учебные дисциплины и профессиональные модули, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной следующими формами промежуточной аттестации, определяемыми рабочим учебным планом:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются представители работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

6.3. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства

образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г. №74; от 17.11.2017 г. №1138).

Темы и задания для выпускных квалификационных работ утверждаются директором техникума после предварительного положительного заключения специалистов - работодателей.

Обязательное требование к тематике выпускных работ – практико-ориентированный характер и соответствие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

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

Критерии оценки ВКР

Оценка	Показатели
Отлично	Актуальность темы убедительно доказана, подкреплена нормативными документами, статистическими данными, современными тенденциями развития производства и технологических процессов. ВКР носит экспериментальный или практический характер. В работе имеют место все ее части. Части работы взаимосвязаны и взаимообусловлены. Содержание работы полностью соответствует теме, плану. Изложение материала отличается глубиной, обстоятельностью, логикой. Теоретические положения подкреплены примерами. Методы исследования выбраны оптимально. Имеются выводы автора работы. Цель и задачи работы выполнены в полном объеме. Изучено и использовано достаточное количество источников информации (не менее 20). ВКР достаточна по объему (не менее 40 страниц). Работа сопровождается приложениями. Разработанная тема имеет практическую значимость. Работа написана грамотно, в научном стиле. Оформление ВКР полностью отвечает требованиям стандарта. Высока степень самостоятельности автора работы. ПК и ОК освоены в полном объеме.
Хорошо	Актуальность темы доказана с опорой на нормативные документы, статистические данные, практику работы современных предприятий, организаций. Работа носит экспериментальный, практический, реферативный характер. В работе имеют место все ее части, они взаимосвязаны. Содержание работы в достаточной степени соответствует теме, плану. Изложение материала отличается глубиной, логикой. Теоретические положения подкреплены примерами. Методы исследования выбраны достаточно оптимально. Цель и задачи работы

	в основном выполнены. Имеются выводы автора работы. Использовано достаточное количество источников информации (не менее 20). ВКР достаточна по объему (не менее 40 страниц). Работа сопровождается приложениями. Имеет практическую значимость. Работа написана грамотно, в научном стиле. Оформление ВКР отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы достаточна. ПК и ОК освоены в достаточной степени.
Удовлетворительно	Актуальность темы недостаточно доказана. Работа носит реферативный характер. Содержание работы не в полной мере соответствует теме, плану. Части работы не выдержаны по структуре. Между частями работы не всегда прослеживается взаимосвязь и взаимообусловленность. Не все теоретические положения подкреплены примерами. Собственные выводы автора работы недостаточно продуманы или отсутствуют. Цель и задачи работы выполнены не в полном объеме. Изучено и использовано недостаточное количество источников информации (менее 20). ВКР недостаточна по объему (менее 40 страниц). Работа сопровождается приложениями, их содержание недостаточно, есть неточности в их оформлении. Практическая значимость работы не прослеживается. Работа написана недостаточно грамотно, научный стиль не соблюдается. Оформление ВКР не полностью отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы низка. ПК и ОК в основном освоены.
Неудовлетворительно	Актуальность темы не доказана, не подкреплена нормативными документами, статистическими данными, практикой работы современных предприятий, организаций. Работа носит реферативный характер, но анализ разных позиций по проблеме не сделан. В работе имеют место все ее части, но они нераскрыты, либо отдельные части работы отсутствуют. Содержание работы не раскрыто, не соответствует теме, плану. Изложение материала не отличается логикой. Части работы не взаимосвязаны. Теоретические положения не подкреплены примерами. Нет собственных выводов автора работы. Цель и задачи работы не выполнены. Использовано недостаточное количество источников информации (менее 10). ВКР недостаточна по объему (менее 20 страниц). Работа не имеет приложений. Разработанная тема не имеет практической значимости. В работе имеются грамматические ошибки, научный стиль не соблюдается. Оформление ВКР не отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы очень низка. ПК и ОК не освоены.