ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

«КУРГАНСКИЙ ТЕХНИКУМ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ» -

 УТВЕРЖДАЮ

Врио директора ГБПОУ «КТСиТ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Тетенёва

 « » 2022 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ПРОФЕССИЯ

19.01.10 МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА

АППАРАТЧИК ПАСТЕРИЗАЦИИ

МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМОЛОЧНОЙ И КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ МАСЛОДЕЛ

2022 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **260201.01** **Мастер производства молочной продукции** (приказ Минобрнауки РФ №788 от 02 августа 2013 г., утв. Министерством юстиции №29757 от 20 августа 2013 г.).

**Разработчики:**

1. Тетенёва Е.В., заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «КТСиТ»;
2. Васильева С.В., заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «КТСиТ»;
3. Воинкова С.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
4. Гажиу Л.М., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
5. Емельянова С.А., преподаватель дисциплин профессионального ГБПОУ «КТСиТ»;
6. Мызина А.Д., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
7. Сайгафарова Н.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
8. Сметанина И.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
9. Суханова С.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «КТСиТ»;
10. Богомолова Л.И., методист ГБПОУ «КТСиТ»

2

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения** .....................................................................................................................

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.2. Нормативный срок освоения программы

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
2. Область и объекты профессиональной деятельности
3. Виды деятельности и компетенции
4. Специальные требования
5. **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Характеристики молочного сырья и

ассортимент молочных продуктов

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Основы менеджмента

3.4.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

3.4.6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Основы бухгалтерского учѐта

3.4.7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Организация и технология розничной торговли

3.4.8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Розничная торговля продовольственными товарами

3.4.9 Рабочая программа дисциплины ОП.09 Технология производства различных видов сыров

3.5. Рабочие программы профессиональных модулей

3.5.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Механическая и термическая обработка молока

3.5.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции

3.5.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Изготовление различных видов сливочного масла

3.5.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение работы производственной смены

3.6. Рабочая программа дисциплины ФК.00 Физическая культура (приложение 16)

3.7. Рабочая программа учебной и производственной практик (приложение 17)

1. **Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
2. **Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**
3. **Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

3

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **19.01.10** **Мастер**

**производства молочной продукции.**

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 260201.01 Мастер производства молочной продукции (приказ Минобрнауки РФ №788 от 02 августа 2013 г., утв. Министерством юстиции №29757 от 20 августа 2013 г.);

- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального/ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696)

*-* Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений вфедеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004

* № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

*-* Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

-Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.);

* + Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/ 124 от 24.02.2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
	+ Письма Главного управления образования от 02.05.2012 г. №1857/15.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции при очной форме получения образования:

\_ на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

4

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**

**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности** Область профессиональной деятельности выпускника:

выполнение работ по производству различных видов молочной продукции.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

молочное сырьѐ, основные и вспомогательные материалы, применяемые в производстве молочной продукции;

полуфабрикаты и готовая молочная продукция;

технологическое оборудование для производства молочной продукции; технологические, микробиологические и биохимические процессы при производстве

молочной продукции;

средства контроля в процессе производства;

нормативная, приѐмно-сдаточная, учѐтно-отчѐтная и технологическая документация

**2.2 Виды деятельности и компетенции**

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код Наименование

ВД 1 Механическая и термическая обработка молока

ПК 1.1 Выполнять процессы механической обработки молока ПК 1.2 Выполнять процессы термической обработки молока ПК 1.3 Производить нормализацию смеси

ПК 1.4 Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока

ВД 2 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции

ПК 2.1 Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков

ПК 2.2 Готовить закваски

ПК 2.3 Вести процесс производства кисломолочной продукции ПК 2.4. Вести процесс производства сметаны

ПК 2.5. Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий ПК 2.6 Фасовать готовую продукцию

ПК 2.7 Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции

ВД 3 Изготовление различных видов сливочного масла

ПК 3.1 Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования ПК 3.2 Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок. ПК 3.3 Производить топлѐное масло

ПК 3.4 Фасовать готовую продукцию

ПК 3.5 Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла

ВД 4 Обеспечение работы производственной смены ПК 4.1. Руководить организацией труда рабочих в смене

ПК 4.2. Вести учѐт и отчѐтность по производству молочной продукции

ПК 4.3 Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению

5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общие компетенции выпускника |  |  |
| Код | Наименование |  |  |  |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, |
|  | проявлять к ней устойчивый интерес. |  |  |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов еѐ |
|  | достижения, определѐнных руководителем. |  |  |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый |
|  | контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести |
|  | ответственность за результаты своей работы. |  |  |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного |
|  | выполнения профессиональных задач. |  |  |
| ОК 5 | Использовать | информационно-коммуникационные | технологии | в |
|  | профессиональной деятельности. |  |  |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, |
|  | клиентами. |  |  |  |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных |
|  | профессиональных знаний (для юношей). |  |  |

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Базисный учебный план**

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по профессии начального профессионального образования

**260201.01 Мастер производства молочной продукции** основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования

Квалификации: Аппаратчик пастеризации

Маслодел

Маслодел-мастер

Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Сыродел

Сыродел-мастер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 1 год 10 мес.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного** | **Время** | **Макс. учебная** | **Обязательная** | **Рекомен-** |
|  | **процесса, в т.ч. учебные** | **в** | **нагрузка** | **учебная** | **дуемый** |
|  | **дисциплины,** | **неделях** | **обучающегося,** | **нагрузка** | **курс** |
|  | **профессиональные** |  | **час.** | **Всего** | **В том** | **изучения** |
|  | **модули,** |  |  |  | **числе** |  |
|  | **междисциплинарные** |  |  |  | **лаб.и** |  |
|  | **курсы** |  |  |  | **практ.** |  |
|  |  |  |  |  | **занятий** |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  | **Обязательная часть** | **32** | **1728** | **1152** | ***616*** |  |
|  | **циклов ОПОП и раздел** |  |  |  |  |  |
|  | **«Физическая культура»** |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный** |  | **322** | **228** | ***114*** |  |

6

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **цикл** |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Характеристики |  |  |  |  |  | *1* |
|  | молочного сырья и |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимент молочных |  |  |  |  |  |
|  | продуктов |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы микробиологии, |  |  |  |  | *1* |
|  | санитарии и гигиены в |  |  |  |  |  |
|  | пищевом производстве |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Экономические и |  |  |  |  |  | *2* |
|  | правовые основы |  |  |  |  |  |  |
|  | производственной |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Основы менеджмента |  |  |  |  | *2* |
| ОП.05 | Безопасность |  |  |  | 68 | *48* | *2* |
|  | жизнедеятельности |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный** |  | **1246** | **844** | ***422*** |  |
|  | **цикл** |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные** |  | **1246** | **844** | ***422*** |  |
|  | **модули** |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Механическая и** |  |  |  |  |  | ***1*** |
|  | **термическая обработка** |  |  |  |  |  |
|  | **молока** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология механической |  |  |  |  | *1* |
|  | обработки молока |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Технология термической |  |  |  |  | *1* |
|  | обработки молока и |  |  |  |  |  |
|  | сливок |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02.** | **Изготовление** |  |  |  |  |  | ***1*** |
|  | **цельномолочной и** |  |  |  |  |  |
|  | **кисломолочной** |  |  |  |  |  |  |
|  | **продукции** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технологии производства |  |  |  |  | *1* |
|  | цельномолочной и |  |  |  |  |  |  |
|  | кисломолочной продукции |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03.** | **Изготовление различных** |  |  |  |  | ***2*** |
|  | **видов сливочного масла** |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технологии производства |  |  |  |  | *2* |
|  | различных видов |  |  |  |  |  |  |
|  | сливочного масла |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04.** | **Изготовление различных** |  |  |  |  | ***2*** |
|  | **видов сыров** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология производства |  |  |  |  | *2* |
|  | различных видов сыров |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05.** | **Обеспечение** | **работы** |  |  |  |  | ***2*** |
|  | **производственной смены** |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Методы обеспечения |  |  |  |  | *2* |
|  | работы производственной |  |  |  |  |  |
|  | смены |  |  |  |  |  |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **160** | **80** | ***80*** |  |
|  | **Вариативная часть** | **8** | **432** | **288** | ***144*** |  |
|  | **циклов ОПОП** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего по циклам и** | **40** | **2160** | **1440** | ***760*** |  |
|  | **разделу «Физическая** |  |  |  |  |  |

7

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **культура»** |  |  |  |  |  |
| **УП.00** | **Учебная практика** | **38** |  | **1368** |  |  |
|  | **(производственное** |  |  |  |  |  |
|  | **обучение)** |  |  |  |  |  |
| **ПП.00** | **Производственная** |  |  |  |  |  |
|  | **практика** |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная** | **3** |  |  |  |  |
|  | **аттестация** |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная** | **1** |  |  |  |  |
|  | **(итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Защита выпускной | 1 |  |  |  |  |
|  | квалификационной работы |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **13** |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **95** |  |  |  |  |

**3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

**3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Характеристики молочного сырья и ассортимент молочных продуктов

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Основы менеджмента

3.4.5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

3.4.6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Основы бухгалтерского учѐта

3.4.7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Организация и технология розничной торговли

3.4.8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Розничная торговля продовольственными товарами

3.4.9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Технология производства различных видов сыров

 **3.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

3.5.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Механическая и термическая обработка молока

3.5.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции

3.5.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Изготовление различных видов сливочного масла

3.5.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение работы производственной смены

**3.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ФК 00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**3.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**).

8

1. **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

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

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объѐмом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:**

технологии производства молочной продукции; технологического оборудования молочного производства

**Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;

технохимического контроля производства молока и молочных продуктов; выработке кисломолочных продуктов;

**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

1. **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или 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 обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

9

1. **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

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

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППКРС.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

**6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объѐме, а также представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчѐты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и 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.

Требования к содержанию, объѐму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утверждѐнного Минобрнауки РФ (приказ №968 от 16 августа 2013 г.) и определѐнного в соответствии со статьѐй 59 Федерального Закона №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.