

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Чеховский техникум»

Рассмотрено на заседании  
методического объединения  
Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.  
Методист Ю.А. Попова  
Попова Ю.А.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника техник-технолог

Нормативный срок обучения 3 г 10 мес.

Форма обучения очная/заочная

Профиль обучения — естественнонаучный

С луеиененненнен, утбер оурённеннен  
Асскаюи Аенненненненненненненненнен  
от 05.08.2020г. (зарегистрировано в еленненненнен  
н. 09.2020г.) н 885/190.

Новый Быт, 2020 г.



«Согласовано»:

Скрипкин В.А.  
директор ОАО «Новобытовское отделение  
отечественного мясо-молочного  
производственного объединения»

«21» августа 2020 г.



Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум», структурное подразделение-1

Разработчики:

Дьячкова Е.Н., заместитель директора по УПР  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Попова Ю.А., методист  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Мельникова О.В. ПЦК специдисциплин технологического цикла  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Чернышова Е.О.-менеджер контроля качества ОАО «Пуратос»  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Скрипкин В.А.- директор ОАО «Новобытовское отделение отечественного мясо-молочного производственного объединения»  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Принятые сокращения</b>	4
<b>1</b>	<b>Общие положения</b>	4
1.1.	Общая ППССЗ	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	5
1.3.	Требования к абитуриенту	5
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	6
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника	6
<b>3</b>	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>	7
3.1.	Формируемые компетенции	7
3.2.	Общие и профессиональные компетенции в структуре ППССЗ	9
<b>4.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	12
4.1.	ФГОС СПО	12
4.2.	Рабочий учебный план	12
4.3.	Рабочие программы учебных дисциплин, МДК и ПМ	12
4.4.	Рабочие программы практической подготовки (практики)	12
4.5.	Программа Государственной итоговой аттестации	12
<b>5</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	14
5.1.	Кадровое обеспечение	14
5.2.	Материально-техническое обеспечение	14
5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение	15
<b>6.</b>	<b>Характеристики среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.</b>	17
<b>7.</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ.</b>	21
7.1.	Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация	21
7.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников	23
<b>8</b>	<b>Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки</b>	25



## Приложения

ФГОС СПО (Приложение 1)

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приложение 2)

Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессионального стандарта (Приложение 3)

Рабочий учебный план (приложение 4)

Рабочие программы учебных дисциплин, МДК и ПМ (Приложение 5)

Рабочие программы практики (Приложение 6)

Программа Государственной итоговой аттестации (Приложение 7)

Рецензия работодателя на ОПОП (Приложение 8)

Программа текущего контроля и промежуточной аттестации (Приложение 9)

Фонд оценочных средств (Приложение 10)

## Принятые сокращения

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

## 1. Общие положения

### 1.1. Общая ППССЗ

Основная профессиональная образовательная программа определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
Технология молока и молочных продуктов	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	5

## **1.2. Нормативную правовую основу разработки ОПОП составляют:**

- федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 378;
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- перечень специальностей среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г № 1199);
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г, № 464), с изменениями, утвержденными приказом Минпросвещения РФ от 28.08.2020 № 441 ;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);
- положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;
- методические рекомендации по разработке ОПОП и ДПП с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

## **1.3. Требования к абитуриенту**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ- основное общее образование.



## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускника** - организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

**2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника** - сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;

готовая молочная продукция;

рецептуры молочной продукции;

технологии 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.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:**

2.3.1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.

2.3.2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

2.3.3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

2.3.4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

2.3.5. Организация работы структурного подразделения.

2.3.6. Выполнение работ по профессии изготовитель мороженого.

### **3. Требования к результатам освоения ПШССЗ**

#### **3.1. Формируемые компетенции**

3.1.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

3.1.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

#### **Приемка и первичная обработка молочного 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.

#### **Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.**

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.



ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства 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.

ДПК 2.7. Контролировать соблюдение требований к сырью для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.

ДПК 2.8. Вести технологический процесс производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания.

ДПК 2.9. Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов

ДПК 2.10. Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания.

#### **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 сливочного 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.

#### **Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.**

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной 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. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и



продуктов из молочной сыворотки.

ДПК 4.7. Рационально использовать производственные помещения, материальные ресурсы и технологическое оборудование в соответствии с технологическим процессом производства молочной продукции.

#### **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.

ПК5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **Выполнение работ по профессии изготовитель мороженого**

ПК 6.1. Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.

ПК 6.2. Вести процесс производства смеси мороженого.

ПК 6.3. Регулировать работу оборудования по производству мороженого.

### **3.2. Общие и профессиональные компетенции в структуре ПССЗ**

#### **Общие компетенции**

Код	Наименование общих компетенций
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.

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства 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.
ДПК 2.7.	Контролировать соблюдение требований к сырью для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
ДПК 2.8.	Вести технологический процесс производства молочных консервов и сухих продуктов детского питания.
ДПК 2.9.	Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов
ДПК	Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и



2.10.	сухих продуктов детского питания.
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 сливочного 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.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной 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.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ДПК 4.7.	Рационально использовать производственные помещения, материальные ресурсы и технологическое оборудование в соответствии с технологическим процессом производства молочной продукции.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1.	Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.
ПК 6.2.	Вести процесс производства смеси мороженого.
ПК 6.3.	Регулировать работу оборудования по производству мороженого.



#### 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

ФГОС СПО (Приложение 1)

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приложение 2)

Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессионального стандарта (Приложение 3)

Рабочий учебный план (приложение 4)

Рабочие программы учебных дисциплин, МДК и ПМ (Приложение 5)

Рабочие программы практики (Приложение 6)

Программа Государственной итоговой аттестации (Приложение 7)

Рецензия работодателя на ОПОП (Приложение 8)

Программа текущего контроля и промежуточной аттестации (Приложение 9)

Фонд оценочных средств (Приложение 10)

Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Компоненты программы		Номер приложения, содержащего рабочую программу
код	наименование	
1	2	3
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	4.3.1.
ОГСЭ.02	История	4.3.2.
ОГСЭ.03	Иностранный язык	4.3.3.
ОГСЭ.04	Физическая культура	4.3.4.
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	4.3.5.
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	4.3.6.
ЕН.03	Химия	4.3.7.
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Инженерная графика	4.3.8.
ОП.02	Техническая механика	4.3.9.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	4.3.10.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	4.3.11.

	производстве	
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	4.3.12.
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	4.3.13.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4.3.14.
ОП.08	Метрология и стандартизация	4.3.15.
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	4.3.16.
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.3.17.
ОП.11	Охрана труда	4.3.18.
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	4.3.19.
ОП.13	Процессы и аппараты	4.3.20.
ОП.14	Сертификация молочной продукции	4.3.21.
ОП.15	Товароведение молочной продукции	4.3.22.
ОП.16	Основы лабораторного контроля	4.3.23.
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	4.3.24.
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	4.3.25.
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	4.3.26.
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	4.3.27.
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	4.3.28.
ПМ.06	Выполнение работ по профессии изготовитель мороженого	4.3.29.
<b>УП.</b>	<b>Учебная практика</b>	4.3.30.
<b>ПП.</b>	<b>Производственная практика</b>	4.3.31.
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	4.3.32.



## 5 Фактическое ресурсное обеспечение ИПССЗ

### 5.1. Кадровое обеспечение

5.1.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса - реализация ИПССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.1.2. Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ - преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.1.3. Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы - опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

### 5.2. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение практической подготовки (лабораторных и практических занятий, учебной практики), дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	русского языка и литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	физики
6	химии и биологии
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	методический
9	инженерной графики



10	технической механики
11	технологии молока и молочных продуктов
12	технологического оборудования молочного производства
13	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования
14	экономики, менеджмента и маркетинга
15	подготовки к государственной итоговой аттестации
	Лаборатории:
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	метрологии и стандартизации
5	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	место для стрельбы
3	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

### 5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

5.3.1. Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным в программе результатам подготовки выпускников - ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ; реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3.2. Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами - каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним

учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

5.3.3. Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам - библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными 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 российских журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.



## **6. Характеристики среды техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.**

В ГБПОУ «Чеховский техникум» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебной, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности техникума - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности специалиста, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В учебном заведении созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение студентов в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, в научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Степень участия преподавателей, сотрудников и руководителей структурных подразделений во внеучебной работе со студентами может служить показателем полноты и ответственности в выполнении



должностных обязанностей и проявлением их нравственно-профессиональной позиции. Воспитательная работа в техникуме реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы техникума направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида; правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются кураторы, которые осуществляют свою деятельность на основании утвержденных в техникуме должностных инструкций преподавателей и мастеров производственного обучения.

Техникум изыскивает возможности образовательного округа, создает открытую образовательную среду для взаимодействия с партнерами. Так, по названным направлениям социально-воспитательной работы организовано:

- сотрудничество с Администрацией и Управлением образования Серпухова и Серпуховского района, Чехова и Чеховского района,
- взаимодействие с городским Управлением молодежной политики, культуры и спорта,
- с районной больницей (ЦРБ),
- совместные мероприятия с органами ОВД, ГИБДД, ПДН и КДН, органами соцзащиты.

На заседаниях Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений рассматриваются вопросы, связанные с соблюдением правил внутреннего распорядка для студентов, вопросы посещаемости и успеваемости, режим проживания в общежитии, поведение в общественных местах. Заседания Совета профилактики проводятся не реже 1 раза в месяц. На заседания приглашаются по согласованию представители ПДН ОВД, КДН и ЗП, органов социальной защиты, участковый инспектор, инспектор по делам несовершеннолетних, педагогические работники. Проводится индивидуальная работа с обучающимися, имеющими задолженности по учебным дисциплинам или производственным практикам, а также работа с нарушителями

дисциплины. Рассматриваются все противоправные проступки, совершенные учащимися и студентами. Решения Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений выносятся на обсуждение педагогического совета техникума. По итогам принятых решений издаются соответствующие приказы. Совет утверждает список студентов, входящих в «группу риска».

К основным мероприятиям Совета по правовому воспитанию и профилактике правонарушений относятся: заседания профилактического совета, взаимодействие с родителями учащихся и студентов, совместные мероприятия с органами ОВД, ГИБДД, ПДН и КДН, органами соцзащиты. Также беседы, тематические классные часы по углубленному изучению Российского гражданского законодательства и воспитанию уважения к Закону, нормам и правилам коллективной жизни, месячник правовой культуры и патриотического воспитания.

Профилактическая работа проводится в тесном сотрудничестве с представителями КДН, ПДН, работниками общежития, сотрудниками РОВД, отделом молодежной политики, культуры и спорта г. Чехова.

Одним из основных направлений работы техникума является формирование навыков здорового образа жизни

Администрация и педагогический коллектив техникума различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права. Исходя из требований Закона РФ «Об образовании», концепции развития средних специальных учебных заведений, Устава, воспитательная работа со студентами техникума направлена на улучшение качества учебного процесса, организованности и порядка, воспитание гражданских позиций, патриотизма, нравственности, культуры и здорового образа жизни.

Ежегодно 1 сентября проводится День Знаний. Студенты нового набора знакомятся с администрацией техникума, распорядком дня, правилами поведения, правами и обязанностями. Проводятся встречи с выпускниками техникума, студенческим советом, анкетирование. Кураторами с первых дней обучения и до выпуска проводится индивидуальная воспитательная работа и поддерживается тесная связь с родителями студентов по вопросам успеваемости, посещаемости занятий и дисциплины. Родительские собрания в учебных группах проводятся по мере необходимости. Для групп нового набора общее родительское собрание проводится в сентябре.



Классные часы в учебных группах проводятся еженедельно (разработана примерная тематика и направление бесед для каждого курса):

- подведение итогов учебы и дисциплины;
- мероприятия согласно плану воспитательной работы в масштабе техникума;
- мероприятия согласно плану воспитательной работы классного руководителя;

Воспитательная концепция построена на основе следующих принципов:

- гуманистической направленности воспитания;
- эффективности социального взаимодействия;
- концентрации воспитания на развитии социальной и культурной компетентности личности.

Администрация и педагогический коллектив техникума основными в воспитательной работе считают:

1. Формирование в учебных группах атмосферы патриотизма и национального самосознания, ориентируясь на положительные изменения в современном обществе.

2. Ориентация воспитательной работы на реальные потребности молодежи (по мере возможности).

3. Построение в учебном заведении системы правовых взаимоотношений в процессе организации учебной, внеучебной работы, быта, досуга.



## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ.**

### **7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация**

7.1.1 Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей;
- оценка сформированности компетенций.

7.1.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно, обсуждаются на заседаниях предметных цикловых комиссий и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала учебного семестра.

При этом обучающимся сообщается количество разделов и тем согласно рабочей программы, виды и объём обязательной и самостоятельной учебной работы, сроки и формы проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

7.1.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются преподавателями, обсуждаются и утверждаются предметными цикловыми комиссиями.

7.1.4. Содержание программ промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям профессионального цикла должно быть максимально приближено к условиям будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

7.1.5. Результаты контроля учебных достижений обучающихся следует использовать для корректировки организации и содержания образовательного процесса, для поощрения успевающих обучающихся, развития их творческих способностей, самостоятельности и инициативы в овладении профессиональными компетенциями.

7.1.6. Неуспевающим обучающимся предоставляется возможность ликвидации академических задолженностей в установленные сроки в соответствии с индивидуальным графиком.

7.1.7. В критерии оценки уровня знаний, умений обучающихся входят:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине, профессиональному модулю;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- логичность, доказательность, обоснованность, четкость, краткость, грамотность ответа.

Оценка выражается в баллах и оценочном суждении педагога (при устном ответе).

7.1.8. Знания, умения и навыки обучающихся определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Результаты недифференцированных зачетов оцениваются отметками: «зачтено», «не зачтено».

Оценки "отлично" заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе, и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценки "хорошо" заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе, но допустивший отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответ. Оценка "хорошо" выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомых с основной литературой, рекомендованной программой, вместе с тем допустивший отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен. Оценка "удовлетворительно" выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Оценка "неудовлетворительно" ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной



деятельности по окончании техникума без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

7.1.9. С учетом изложенных критериев и специфики конкретных дисциплин, профессиональных модулей преподавателем разрабатываются требования к оценке знаний на экзаменах и дифференцированных зачетах по конкретной дисциплине.

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

7.2.1. Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

7.2.2. В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

7.2.4. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие требования основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Решение о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации принимается педагогическим советом техникума.

7.2.5. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

7.2.6. Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении по установленному образцу.

7.2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной

организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

7.2.8. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.2.9. Выпускникам, освоившим основную профессиональную образовательную программу в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию выпускников, выдается документ государственного образца об уровне профессионального образования.

7.2.10. Обучающемуся, имеющему оценку "отлично" не менее чем по 75 процентам дисциплин рабочего учебного плана, оценку "хорошо" по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой "отлично", выдается диплом с отличием.