

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Д.А. Солонко

« 30 » 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

Н.П. Шлыков

« 30 » 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка
продукции животноводства в сельской усадьбе

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

высшей квалификационной категории

В.В. Иванов, мастер п/о

Г.А. Родионова

Принято

на заседании ПЦК

« 28 » августа 2019 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла

Тришук (Брашоткина А.С.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ухода за сельскохозяйственными животными (крупный рогатый скот, свинья, птица);
- доения коров;
- обработки продукции животноводства, подготовки ее к хранению;

уметь:

- кормить, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с расписанием дня и составленными рационами;
- подготавливать корма к скармливанию;
- готовить коров к машинному доению;
- проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;
- осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зооигиенических ветеринарных требований;
- выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку корову к отелу;
- осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;
- подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;
- проводить сбор яиц;

- проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать ее на хранение;

знать:

- правила кормления различных сельскохозяйственных животных;
- способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;
- строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи; правила ухода за выменем; болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;
- правила подготовки к искусственному осеменению;
- технические характеристики, устройство, принцип работы, правила эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;
- технику машинного доения коров;
- особенности ухода за свиньями и птицей;
- основные способы переработки и хранения продукции животноводства

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего - 269 часа, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 54ч.

МДК 01.02 – 89ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 01.01. – 36ч.

МДК 01.02 – 59ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 01.01. – 18ч.

МДК 01.02 – 30ч.

- учебная практика – 36 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	
ПК 1.1-1.4	МДК 01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе	54	36	12	18	
ПК 1.5-1.7	МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе	89	59	18	30	
ПК 1.1-1.7	УП 01. Учебная практика	54				36
	<i>Всего:</i>	<i>179</i>	<i>95</i>	<i>30</i>	<i>48</i>	<i>36</i>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе		221
МДК 01.01. Технологии ухода за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе		36
Тема 1.1.1. Происхождение домашних животных.	Содержание учебного материала	2
	1 Задачи предмета. Проблемы фермерских хозяйств	1
	2 Происхождение животных, их дикие предки и сородичи.	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	1
	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	1
Тема 1.1.2. Основы анатомии и физиологии	Содержание учебного материала	2
	1 Биологические особенности животных разных видов птицы	1
	2 Особенности пищеварения животных и домашней птицы.	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	1
	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	1
Тема 1.1.3. Продуктивность животных и основы разведения.	Содержание учебного материала	6
	1 Понятие о породе. Структура породы. Конституция и экстерьер животных.	1
	2 Молочная продуктивность животных. Факторы, влияющие на молочную продуктивность.	1
	3 Мясная продуктивность животных и птицы. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.	1
	4 Продуктивность домашней птицы. Характеристика пород, линий и кроссов.	1
	5 Принципы племенной работы в животноводстве. Бонитировка.	1
	6 Искусственное осеменение в животноводстве.	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	3
		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.
1 Сообщение по теме: «Породы животных».	1	
Тема 1.1.4. Основы кормления животных. Заготовка и хранение кормов	Содержание учебного материала	4
	1 Значение кормовой базы и рационального кормления животных.	1
	2 Хранение и раздача кормов. Подготовка кормов к скармливанию.	1
	Лабораторно-практические занятия	2
	1 Подготовка кормов к вскармливанию и кормление животных и птицы.	2
Самостоятельная работа обучающихся:	3	

		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	2
	2	Сообщение по теме: «Корма для животных».	1
Тема 1.1.5. Уход и содержание животных	Содержание учебного материала		11
	1	Системы и способы содержания животных.	1
	2	Запуск коров. Особенности кормления в сухостойный период.	1
	3	Подготовка коров к отёлу. Оказание первой помощи при отёлах.	1
	4	Технология содержания новорожденных животных.	1
	5	Пастбищное содержание животных.	1
	Лабораторно-практические занятия		6
	1	Осуществление работ по уходу за крупным рогатым скотом (гигиена поения, очистка помещений)	2
	2	Выполнение работ по уходу за с.х. животными	2
	3	Выполнение работ по дезинфекции животноводческих помещений	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		5
	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	3	
3	Реферат на тему: «Способы содержания животных».	2	
Тема 1.1.6. Технология машинного доения	Содержание учебного материала		5
	1	Строение и формы вымени. Физиологические основы доения.	1
	2	Профилактика маститов. Правило ухода за выменем.	1
	3	Подготовка коров к доению. Способы доения.	1
	Лабораторно-практические занятия		2
	1	Подготовка коровы к машинному доению, доение	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2
		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	1
4	Сообщение по теме: «Доение крупного рогатого скота».	1	
Тема 1.1.7. Доильное оборудование	Содержание учебного материала		6
	1	Классификация доильных машин. Классификация доильных установок.	1
	2	Устройство и технологические характеристики доильных установок.	1
	3	Работа молочных лабораторий. Правило работы.	1
	Лабораторно-практические занятия		2
	1	Освоения техники сборки и разборки доильных аппаратов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		3
		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	2
	5	Сообщение по теме: «Классификация доильных установок».	1
Проверочная работа		1	
МДК 01.02. Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе.			59

Тема 1.2.1. Технология производства, переработки и хранения молока			19
	1	Состав и свойства молока.	1
	2	Санитарные правила получения доброкачественного молока.	1
	3	Требования к качеству молока.	1
	4	Очистка молока: фильтрация.	1
	5	Механическая загрязненность и бактериальная обсемененность молока.	1
	6	Хранение и транспортировка молока.	1
	7	Анализ молока-отбор средней пробы для анализа.	1
	8	Первичная обработка молока: пастеризация, стерилизация.	1
	9	Сепарирование молока	1
	10	Переработка молока.	1
	11	Учет молока.	1
	Лабораторно-практические занятия		6
	1	Проведение первичной обработки, переработки и учёта молока.	3
	2	Приготовление кисломолочных продуктов: варенца, ряженки, йогурта, сметаны, творога.	3
	Проверочная работа		2
	Самостоятельная работа		10
	1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу		5
	2. Реферат по выбору обучающегося, по темам: «Валовое производство молока», «Пути загрязнения молока микрофлорой», «Факторы, влияющие на состав и свойства молока», «Плотность и кислотность - показатели свежести молока», «Изготовление кисломолочных продуктов в домашних условиях», «Виды сепараторов. Устранение причин неисправности».		5
Тема 1.2.2 Технологии производства переработки и хранения мяса с/х животных.			26
	1	Планирование производства мяса.	1
	2	Характеристика мяса разных видов животных	1
	3	Основные породы животных мясного направления.	2
	4	Технологии производства говядины, баранины, свинины, мяса птиц.	4
	5	Послеубойные изменения в мясе, выход продукции.	2
	6	Хранение мяса, способы хранения.	2
	7	Заготовка мяса впрок.	4
	Лабораторно-практические занятия		9
	1	Приготовление консервированного мяса высокой температуры.	3
	2	Приготовление колбасных и копчёных изделий.	3
	3	Упаковывание и увязывание упаковочными материалами..	3
	Проверочная работа		1

	Самостоятельная работа обучающихся		13
	1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу .		6
	2. Реферат по выбору обучающегося, по темам: «Правила хранения мяса разных видов животных», «Мясные породы животных и показатели их продуктивности», «Химический состав мяса», «Выход продукции».		3
	3. Презентация на выбор обучающегося, по темам: «Заготовка мяса впрок», «Факторы, влияющие на мясную продуктивность», «Расчёт годовой потребности в кормах для животных на откорме», «Определения категории упитанности по стандарту».		4
Тема 1.2.3 Технологии производства, переработки и хранения яиц домашней птицы			14
	1	Яичная и мясная продуктивность домашней птицы.	2
	2	Типы и техника кормления домашней птицы.	2
	3	Технология получения яиц.	2
	4	Технология переработки яиц (яичный порошок, меланж).	2
	5	Влияние кормления на качество пищевых яиц.	2
	Лабораторно-практические занятия		3
	1	Выполнение работ в цехах переработки птицефабрики.	3
	Проверочная работа		1
	Самостоятельная работа обучающихся		7
	1. Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу		3
	2. Реферат по выбору обучающегося, по темам: «Требование к качеству яичных продуктов», «Устранение протеиновой, витаминной, аминокислотной недостаточности в питание птиц», «Породные показатели кур яичных пород», «Характеристика отечественных кроссов яичных и мясных пород кур», «Классификация мяса птицы».		3
	3. Сообщение на выбор обучающегося, по темам: «Принудительная линька», «Фазовое и ограниченное кормление птицы», «Планирование производства яиц»,		1
	УП 01.		36
Учебная практика			
	1.	Правила техники безопасности и охраны труда на сельскохозяйственных предприятиях	6
	2.	Определение происхождения генетических особенностей животных и разведение КРС. Комплектование стада.	6
	3.	Приготовление кормов к вскармливанию и кормление животных. Составление суточного рациона.	6
	4.	Проведение санитарно – гигиенических работ на ферме.	6
	5.	Технология обработки и производства: доильные установки, резервуары, бункера, холодильные агрегаты	6
	6.	Виды и породы птиц. Уход за птицей. Сбор и сортировка яиц. Технология инкубации.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Животноводство» и лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Технологии машинного доения», «Технологии производства продукции животноводства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья, стол преподавателя, шторы, классная доска. Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- комплект плакатов, таблиц, схем, фотографий;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные наглядные пособия;
- инвентарь и оборудование по животноводству;
- лабораторное оборудование: микроскопы, лупы, стёкла;
- учебные фильмы, видео записи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточено) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
- О. В. Сунцова «Основы молочного дела» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1990 г., 141 стр.
- Н. Г. Дмитриев «Приусадебное животноводство» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1985 г., 397 стр.

Дополнительные источники:

- В. М. Третьякова «Подворье» - М.: Издательство «Терра», 1990 г., 292 стр.
- Ю. Н. Ковалев «Основы ведения фермерских хозяйств» - М.: Издательский центр «Академия» 2004 г., 272 стр.
- В. Н. Приступа, И. В. Приступа «Книга животновода» - М.: Издательство «Феникс», 2002 г., 672 стр.
- А. С. Всяких, Ю. К. Свечин «Технология производства продукции животноводства» - М.: Издательство «Агропромиздат», 1990 г.

Интернет-ресурсы:

<http://www.internet-school.ru/>

<http://www.domovest.ru/zemlay/ogorod/pekin.html>

<http://www.domovest.ru/zemlay/ogorod/pekin.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Технологии ухода за с/х животными в сельской усадьбе» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

- Преподавателем высшей квалификационной категории Ивановым В.В., имеющей высшее образование и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Родионовой Г.А., имеющей высшее педагогическое образование, имеющая опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.	– осуществление ухода за животными в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;
Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за с/х животными в сельской усадьбе.	– выполнение сборки и разборки доильных аппаратов; – соблюдение технологических требований по использованию доильных установок; – соблюдение технологических требований по использованию и хранению доильных аппаратов.
Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием с/х машин и оборудования.	– соблюдение технологического процесса при выполнении работ по организации кормления и поения животных с соблюдением правил заготовки, хранения, и подготовки кормов к скармливанию;
Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных	– соблюдение технологического процесса при выполнении подготовки коров к машинному доению; – доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

требований	
Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и использованию.	– соблюдение технологических требований по первичной обработке молока, мяса, яиц; – соблюдение технологических требований по правилам хранения молока, мяса, яиц.
Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.	– соблюдение технологического процесса при переработке молока.
Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.	– соблюдение технологического процесса при переработке мяса.

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),
«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

– промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),
«неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончании УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

– промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:
«вид профессиональной деятельности освоен».

- «отлично» (5),
 - «хорошо» (4),
 - «удовлетворительно» (3),
- «вид профессиональной деятельности не освоен».

– «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении 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 специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственный экзамен по профессиональному модулю определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля, установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Для проведения государственного экзаменов разрабатывается перечень вопросов экзаменационных билетов, а также дополнительных заданий, которые могут быть предложены студентам в качестве дополнительных.

Все основные вопросы распределяются по экзаменационным билетам. Перечень вопросов, количество вопросов в билете и их распределение по билетам утверждаются на заседании цикловой комиссии. Билеты должны быть подписаны экзаменатором и заместителем директора по УПР.

Государственный экзамен проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Каждому студенту независимо от того, который раз сдается экзамен, должна быть предоставлена возможность случайным образом получить один из экзаменационных билетов. В процессе устного ответа студент делает необходимые комментарии к своим записям и отвечает на уточняющие и дополнительные вопросы экзаменатора. Ход государственного экзамена протоколируется.

В протоколе фиксируются: итоговая оценка государственного экзамена:
«отлично» (5),
«хорошо» (4),
«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты не должна превышать 45 минут.

Ход заседания ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой	– эффективный поиск необходимой информации;	Выполнение заданий внеаудиторной работы.

для эффективного выполнения профессиональных задач.	– использование различных источников, включая электронные.	Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	– Умение осуществлять основные денежные операции.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Военные сборы.