

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
(ФГБОУ ВО "КНИТУ" КТК)

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Срок получения СПО по ППССЗ
базовой подготовки: 3 года 10
мес.

квалификация выпускника:
Техник-технолог

Казань 2025 г.

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ООП, ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе ФГОС, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. N 343

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии КТК ФГБОУ ВО "КНИТУ"

Протокол № 6 от «28»марта 2025 г.

№ п/п	Содержание	Стр
1.	Общие положения	4
2.	Общая характеристика образовательной программы	7
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	10
4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
	4.1. Общие компетенции	
	4.2. Профессиональные компетенции	
5.	Структура образовательной программы	13
	5.1. Учебный план	
	5.2. Календарный учебный график	
	5.3. Рабочая программа воспитания	
	5.4. Календарный план воспитательной работы	
6.	Условия реализации образовательной программы	14
	6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
	6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	
	6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
	6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
	6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
	6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
7.	Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	18

1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) (далее ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения реализуется Казанским технологическим колледжем Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский Национальный исследовательский технологический университет» (далее КТК ФГБОУ ВО «КНИТУ») по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по данной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 года № 343 (ред. от 03.07.2024)

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим ППССЗ разработана с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО. Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском).

Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы СПО

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляют:

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в действующей редакции); Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Устав ФГБОУ ВО «КНИТУ»;

– Локальные нормативные акты КТК ФГБОУ ВО «КНИТУ», регламентирующие организацию освоения ППССЗ.

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов: приоритет практико-ориентированных знаний выпускника; ориентация на развитие местного и регионального сообщества; формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования; формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ

В настоящей программе используются следующие сокращения: Используются следующие 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;
ОД - общеобразовательные дисциплины;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс.
- КТК ФГБОУ ВО «КНИТУ» - Казанский технологический колледж
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский Национальный исследовательский технологический университет»;
 - ФОС - фонд оценочных средств.

2.Общая характеристика образовательной программы

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО.

При разработке ППССЗ определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и запросов потенциальных работодателей, заказчиков и потребителей. Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, умений, знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

По завершению ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, а также используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, согласована с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В соответствии с приложением к ФГОС СПО для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих определена профессия 11953 Жилец мясной и субпродуктовой промышленности

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности: входной, текущий, промежуточный, итоговый.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в процессе освоения

учебного плана специальности.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств утверждаются после их обсуждения на заседании предметно-цикловых комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

ППССЗ реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых работ по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеаудиторная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют участие обучающихся в благотворительных акциях, научно-практических конференциях, конкурсах профессионального студенческого творчества и др.

Сроки получения СПО по ППССЗ

Сроки получения СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Требования к поступающим

При поступлении на обучение по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должен представить один из документов государственного образца аттестат об основном общем образовании/диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации по рабочей профессии.

Перечень профессий рабочих, должностей служащих,
рекомендуемых к освоению в рамках ППСЗ

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к
освоению в рамках ППСЗ представлен в Таблице 2

Таблица 2

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11017	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
11953	Жиловщик мяса и субпродуктов
12397	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
15141	Обвальщик мяса
16715	Подготовитель пищевого сырья и материалов

3.Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- скот всех видов, птицы и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технология производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.-
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (Жиловщик мяса и субпродуктов).

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными

компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план представлен в <https://cloud.mail.ru/home/Документы%20для%20сайта/Образовательные%20программы/Учебные%20планы> .

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в <https://cloud.mail.ru/home/Документы%20для%20сайта/Образовательные%20программы/Календарный%20учебный%20график> .

5.3. Рабочая программа воспитания

Образовательная деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования организуется в соответствии с утвержденными образовательной организацией учебными планами, календарными учебными графиками, рабочими программами воспитания и календарными планами воспитательной работы, в соответствии с которыми колледж составляет расписание учебных занятий по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования.

Целью разработки и реализации рабочей программы воспитания является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

В ходе формирования рабочей программы воспитания использовалась структура и формулировка, предложенные в примерной программе воспитания, которые дополнялись и изменялись. Внедрение рабочей программы содействует созданию воспитывающей среды в организации, улучшению имиджа колледжа на муниципальном и региональном уровне, расширению партнерских отношений с предприятиями, социокультурными и спортивными учреждениями.

Рабочая программа воспитания представлена в <https://cloud.mail.ru/home/Документы%20для%20сайта/Рабочие%20программы%20по%20воспитательной%20работе> .

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в <https://cloud.mail.ru/home/Документы%20для%20сайта/Рабочие%20программы%20по%20воспитательной%20работе> .

6. Условия реализации образовательной программы

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю и консультации.

Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) промежуточная аттестация каникулы

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты: социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования; инженерной графики; технической механики; технологии мяса и мясных продуктов; технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: химии; мясного и животного сырья и продукции; электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс: спортивный зал;

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

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

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ППССЗ обеспечивает учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

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).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам

всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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 и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (пункты 5.3 и 5.4 ООП). Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы колледж разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерной рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППСЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) предполагает выявление способности обучающегося к систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе, применению полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой исследования и экспериментирования, умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы разработана и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии КТК ФГБОУ ВО "КНИТУ".

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются документ об образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании.