

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРДОБСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ ПО «СМТ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ПО «СМТ»  
  
Е. Н. Сынкова  
« / » 2016 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

профессиональной образовательной организации  
*Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Пензенской области «Сердобский многопрофильный техникум»*

по специальности среднего профессионального образования

**35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация: технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.  
Образовательная база приема: 9 классов

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

г.Сердобск, 2016

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) образовательного учреждения среднего профессионального образования Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Сердобский многопрофильный техникум» (ГБПОУ ПО «СМТ») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Цели и задачи ППССЗ специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

- дать качественные базовые профессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить специалиста - технолога к успешной работе в сфере организации и выполнения работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях сельхозпроизводителей на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания, умения, практический опыт.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

ППССЗ специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализуется в ГБПОУ ПО «СМТ» с сентября 2016 года, по итогам обучения выпускнику присваивается квалификация: технолог.

Программа реализуется в структурном подразделении по адресу: Пензенская обл., г.Сердобск, ул.Гагарина, д.30.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
- 1.3. Трудоемкость ППССЗ
- 1.4. Особенности ППССЗ
- 1.5. Востребованность выпускников
- 1.6. Требования к абитуриенту
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы базовых общеобразовательных дисциплин

Общие:

3.3.1. Программа учебной дисциплины ОУД.б 01 Русский язык и литература

3.3.2. Программа учебной дисциплины ОУД.б 02 Иностранный язык

3.3.3. Программа учебной дисциплины ОУД.п 03 Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия

3.3.4. Программа учебной дисциплины ОУД.б 04 История

3.3.5. Программа учебной дисциплины ОУД.б 05 Физическая культура

3.3.6. Программа учебной дисциплины ОУД.б 06 Основы безопасности жизнедеятельности

По выбору из обязательных предметных областей:

3.3.7. Программа учебной дисциплины ОУД.п 07 Информатика

3.3.8. Программа учебной дисциплины ОУД.п 08 Физика

3.3.9. Программа учебной дисциплины ОУД.б 09 Химия

3.3.10. Программа учебной дисциплины ОУД.б 10 Обществознание (вкл.экономику и право)

3.3.11. Программа учебной дисциплины ОУД.б 11 Биология

3.3.12. Программа учебной дисциплины ОУД.б 12 География

3.3.13. Программа учебной дисциплины ОУД.б 13 Экология

Дополнительные:

3.3.14. Программа учебной дисциплины УД.п 14 Введение в специальность

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.4.1. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

3.4.2. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

3.4.3. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.4.4. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

3.4.5. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05в Русский язык и культура речи

3.4.6. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.06в Основы права

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла

3.5.1. Программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика

3.5.2. Программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.5.3. Программа учебной дисциплины ЕН.03в Информатика

3.6. Программы профессионального учебного цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.6.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы агрономии

3.6.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы зоотехнии

3.6.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации с/х производства

3.6.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 Инженерная графика

3.6.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 Техническая механика

3.6.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 Материаловедение

3.6.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 Основы аналитической химии

3.6.8. Программа учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена

3.6.9. Программа учебной дисциплины ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

3.6.10. Программа учебной дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.11. Программа учебной дисциплины ОП.11 Правовые основы профессиональной

деятельности

3.6.12. Программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда

3.6.13. Программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

3.6.14. Программа учебной дисциплины ОП.14в Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

3.6.15. Программа учебной дисциплины ОП.15в Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.16. Программа учебной дисциплины ОП.16в Основы предпринимательской деятельности

3.6.17. Программа учебной дисциплины ОП.17в Эффективное поведение на рынке труда

3.6.18. Программа учебной дисциплины ОП.18 в Экономика АПК

3.7. Программы профессиональных модулей

3.7.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

3.7.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства

3.7.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация с/х продукции

3.7.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

3.7.5. Программа профессионального модуля ПМ.05в Технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки

3.7.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должности служащих (заготовитель продуктов и сырья)

3.8. Программа учебной и производственной практики

3.9. Программа производственной (преддипломной) практики

3.10 Программа итоговой аттестации

Аннотации программ

Матрица соответствия компетенций УД, ПМ

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

ОПОП ППССЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, реализуемую в ГБПОУ ПО «СМТ».

ОПОП ППССЗ включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной и преддипломной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 455
- Разъяснение по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. №12-696
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2008г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»,
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 14 июня 2013г. № 28785).
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистр. в Минюсте России 03.03.2011г. № 1993),
- Устав ГБПОУ ПО «СМТ».

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: по очной форме получения образования:

— на базе основного общего образования – 3года 10 месяцев.

### **1.3. Трудоемкость ППССЗ**

Трудоемкость ППССЗ специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по очной форме обучения составляет: теоретическое обучение - 4284 часа, промежуточную аттестацию -7 недель, государственную (итоговую) аттестацию -6 недель, учебной, производственной и преддипломной практики -33 недели, каникулы – 34 недели.

### **1.4. Особенности ППССЗ**

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершению освоения ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Для обеспечения мобильности обучающихся на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания обучающихся и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения, такие как технология портфолио, тренинги, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность обучающихся. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием электронных вариантов тестов.

ППССЗ реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в образовательном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и общепрофессиональные компетенции. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, конкурсы профессионального мастерства и творчества обучающихся.

### **1.5. Востребованность выпускников**

Подготовка специалистов, имеющих квалификацию: технолог позволяет им работать в организациях любой формы собственности.

### **1.6. Требования к абитуриенту**

При поступлении в техникум, для освоения данной ППССЗ, абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ<sup>1</sup>**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в сельскохозяйственных организациях (сельскохозяйственные производители).

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

сельскохозяйственные животные и культуры, сырье, продукция животноводства и растениеводства;

технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции;

средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование;

процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;

первичные трудовые коллективы.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Технолог готовится к следующим видам деятельности:

**2.2.1.** Производство и первичная обработка продукции растениеводства.

**2.2.2.** Производство и первичная обработка продукции животноводства.

**2.2.3.** Хранение, переработка предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

**2.2.4.** Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

**2.2.5.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **ВПД1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства.**

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

#### **ВПД2. Производство и первичная обработка продукции животноводства.**

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

#### **ВПД3. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.**

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с

<sup>1</sup> Раздел 2 заполняется в соответствии с ФГОС по профессии, специальности.

качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

#### **ВПД4. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **ВПД5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

#### **Общие компетенции выпускника**

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), за 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

В соответствии со спецификой деятельности техникума и на основании документа согласования с работодателем ООО «Сердобский хлебокомбинат» часы вариативной части в количестве 864 часов распределены следующим образом: на увеличение часов



общепрофессионального цикла – 170 часов, увеличение часов профессиональных модулей – 296 часов, на введение новых дисциплин - 398 часов.

За счет вариативной части увеличен объем часов: в цикле П.ОО на ОП.00 по дисциплинам «Механизация, электрификация, автоматизация с/х производства» на 122 часа, «Микробиология, санитария и гигиена» на 28 часов и на ПМ.04 «Управление работами по производству и переработки продукции растениеводства и животноводства» на 80 часов. В ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация с/х продукции» введен МДК. 03.03. «Товароведение с/х продукции» в объеме 70 часов. Введен ПМ.05 «Технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки» в объеме 74 часа. За счет вариативной части введены часы: в цикле ОГСЭ.00 «Русский язык и культура речи» - 56 часов, «Основы права» - 32 часа; в цикле ЕН.00 «Информатика» - 60 часов; в цикле П.00 «Экономика АПК» 106 часов, «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» -100 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 48 часов, «Основы предпринимательской деятельности» - 32 часа, «Эффективное поведение на рынке труда» - 32 часа.

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

**3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Пензенской области  
«Сердобский многопрофильный техникум»

программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

по программе базовой подготовки

Квалификация: технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования естественнонаучный

*при реализации программы  
среднего (полного) общего образования*

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2016 г.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	33	6	-	-	2	-	11	52
III курс	27	8	5	-	2	-	10	52
IV курс	20	4	6	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>119</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



## 2.2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>2</sup>	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная	Всего занятий	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятий	курсовых работ (проектов) для СПО	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 17 нед.	5 сем. 13 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1 / 10 / 4	2106	702	1404	105 0	354		612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие	1 / 4 / 2	1158	368	772	538	234		344	428	0	0	0	0	0	
ОУД6.01	Русский язык и литература 1 ч. Русский язык – 78 ч. 2 ч. Литература – 117 ч.	-, Э	293	98	195	195			102	93	0	0	0	0	0	
ОУД6.02	Иностранный язык	-, ДЗ	175	58	117		117		53	64	0	0	0	0	0	
ОУДп.03	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия	-, Э	234	78	156	156			68	88	0	0	0	0	0	
ОУД6.04	История	-, ДЗ	176	59	117	117			53	64	0	0	0	0	0	
ОУД6.05	Физическая культура	3, ДЗ	175	58	117		117		34	83	0	0	0	0	0	
ОУД6.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	70			34	36	0	0	0	0	0	
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>-, 5/2</b>	<b>889</b>	<b>296</b>	<b>593</b>	<b>473</b>	<b>120</b>		<b>268</b>	<b>325</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
УДп.07	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	40	60		35	65	0	0	0	0	0	
УДп.08	Физика	-, ДЗ	145	48	97	67	30		34	63	0	0	0	0	0	
УД6.09	Химия	-, Э	162	54	108	88	20		51	57	0	0	0	0	0	

УДб.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	108			51	57	0	0	0	0	0	0
УДб.11	Биология	-,Э	108	36	72	62	10		51	21	0	0	0	0	0	0
УДб.12	География	-,ДЗ	108	36	72	72			46	26	0	0	0	0	0	0
УДб.13	Экология	ДЗ	54	18	36	36				36	0	0	0	0	0	0
	<b>Дополнительные</b>	<b>-/1/-</b>	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>39</b>	<b>39</b>				<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УДп.14	Введение в специальность	ДЗ	59	20	39	39				39	0	0	0	0	0	0
<b>000ГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5 / 6 / -</b>	<b>756</b>	<b>252</b>	<b>504</b>	<b>174</b>	<b>330</b>				<b>208</b>	<b>76</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>56</b>	<b>24</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9	48	48	-				48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	9	48	48	-				48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	190	30	160	0	160				28	38	20	34	28	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	320	160	160	0	160				28	38	20	34	28	12
ОГСЭ.05в	Русский язык и культура речи	ДЗ	84	28	56	46	10				56	0	0	0	0	0
ОГСЭ.06в	Основы права	ДЗ	48	16	32	32	0						32	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>- / 3 / -</b>	<b>198</b>	<b>66</b>	<b>132</b>	<b>82</b>	<b>50</b>				<b>70</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	20	20				40	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	32	0							32	0	0
ЕН.02в	Информатика	-,ДЗ	90	30	60	30	30				30	30	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>3/15/16</b>	<b>3366</b>	<b>1122</b>	<b>2244</b>	<b>1268</b>	<b>936</b>	<b>40</b>			<b>298</b>	<b>506</b>	<b>324</b>	<b>476</b>	<b>376</b>	<b>264</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>2/10/5</b>	<b>1632</b>	<b>544</b>	<b>1088</b>	<b>648</b>	<b>440</b>				<b>298</b>	<b>368</b>	<b>138</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>84</b>
ОП.01	Основы агрономии	Э	96	32	64	40	24				64	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы зоотехнии	Э	96	32	64	40	24				64	0	0	0	0	0
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	-,Э	237	79	158	98	60				54	104	0	0	0	0
ОП.04	Инженерная графика	ДЗ	48	16	32	8	24					32	0	0	0	0
ОП.05	Техническая механика	ДЗ	60	20	40	24	16							40	0	0
ОП.06	Материаловедение	ДЗ	48	16	32	22	10					32	0	0	0	0
ОП.07	Основы аналитической химии	ДЗ	120	40	80	10	70				80	0	0	0	0	0
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	Э	90	30	60	30	30							60	0	0

ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ	48	16	32	20	12						32	0	0	
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	108	36	72	62	10					72	0	0	0	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	30	6								36	
ОП.12	Охрана труда	З	48	16	32	28	4					32	0	0	0	
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20						68	0	0	
ОП.14в	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	-,ДЗ	150	50	100	60	40				36	64	0	0	0	
ОП.15в	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	24	24								48	
ОП.16в	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	48	16	32	22	10						32	0	0	
ОП.17в	Эффективное поведение на рынке труда	З	48	16	32	22	10					32	0	0	0	
ОП.18в	Экономика АПК	Э	159	53	106	60	46						106	0	0	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1/5/11</b>	<b>1734</b>	<b>578</b>	<b>1156</b>	<b>620</b>	<b>496</b>	<b>40</b>				<b>138</b>	<b>186</b>	<b>276</b>	<b>376</b>	<b>180</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Производство и первичная обработка продукции растениеводства</b>	<b>-/-/2</b>	<b>207</b>	<b>69</b>	<b>138</b>	<b>78</b>	<b>40</b>	<b>20</b>					<b>50</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства	-,Э	207	69	138	78	40	20					50	88	0	0
УП.01	Учебная практика	-			72								72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-			72								72	0	0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство и первичная обработка продукции животноводства</b>	<b>-/1/3</b>	<b>435</b>	<b>145</b>	<b>290</b>	<b>158</b>	<b>112</b>	<b>20</b>				<b>138</b>	<b>66</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства	-,ДЗ,Э	330	110	220	136	64	20				68	66	86	0	0
МДК.02.02	Кормопроизводство	Э	105	35	70	22	48					70	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-			360							216	72	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	-			108								108	0	0	
<b>ПМ.03</b>	<b>Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b>	<b>1/2/2</b>	<b>705</b>	<b>235</b>	<b>470</b>	<b>308</b>	<b>162</b>						<b>70</b>	<b>102</b>	<b>168</b>	<b>130</b>
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	-,ДЗ	375	125	250	170	80						48	40	102	60

МДК 03.01.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	-,-ДЗ	231	77	154	104	50						48	40	66	0
МДК 03.01.02	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства	-ДЗ	144	48	96	66	30								36	60
МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	-,3,Э	225	75	150	90	60						22	62	66	0
МДК.03.03в	Товароведение сельскохозяйственной продукции	ДЗ	105	35	70	48	22									70
УП.03	Учебная практика	-			144								36	36	36	36
ПП.03	Производственная практика	-			108											108
ПМ.04.	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	-/-/2	168	56	112	52	60								112	0
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	Э	168	56	112	52	60								112	0
УП.04	Учебная практика				36										36	0
ПП.04	Производственная практика				36											36
ПМ.05в	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	-/2/1	111	37	74	24	50								24	50
МДК.05.01в	Технологии технохимического контроля сельскохозяйственного сырья	-ДЗ	54	18	36	12	24								24	12
МДК.05.02в	Технологии технохимического контроля продуктов переработки	ДЗ	57	19	38	12	26									38
УП.05	Учебная практика	-			36										36	0
ПП.05	Производственная практика	-			36											36
ПМ.06.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (заготовитель продуктов и сырья)	-/-/1	108	36	72		72								72	0
ПП.06	Производственная практика	-			36											36
<b>Всего</b>		<b>9/31/20</b>	<b>6426</b>	<b>2142</b>	<b>4284</b>	<b>257</b>	<b>1670</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>396</b>	<b>576</b>	<b>432</b>	<b>288</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>															<b>4(нед)</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															<b>6(нед)</b>



**Консультации на учебную группу по 4 часа на человека (25 чел.) в год**

**Государственная (итоговая) аттестация**

**1. Программа базовой подготовки**

1.1. **Дипломный проект**

Выполнение дипломного проекта с 18.05.2020 г. по 14.06.2020 г. (всего 4 нед.)

Защита дипломного проекта с 15.06.2020 г. по 28.06.2020 г. (всего 2 нед.)

<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	12	12	12	12	9	11	8	8
	учебной практики	-	-	-	216	180	108	108	36
	производст. практики / преддипл. практика	-	-	-	-	-	180	-	216/ 144
	экзаменов	-	4	2	3	1	4	2	4
	дифф. зачетов	2	8	5	4	3	4	-	8
	зачетов	1	-	1	3	1	2	1	-

### **3.3. Программы базовых общеобразовательных дисциплин (приложение)**

Общие:

- 3.3.1. Программа учебной дисциплины ОУД.б 01 Русский язык и литература
- 3.3.2. Программа учебной дисциплины ОУД.б 02 Иностранный язык
- 3.3.3. Программа учебной дисциплины ОУД.п 03 Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия
- 3.3.4. Программа учебной дисциплины ОУД.б 04 История
- 3.3.5. Программа учебной дисциплины ОУД.б 05 Физическая культура
- 3.3.6. Программа учебной дисциплины ОУД.б 06 Основы безопасности жизнедеятельности

По выбору из обязательных предметных областей:

- 3.3.7. Программа учебной дисциплины ОУД.п 07 Информатика
- 3.3.8. Программа учебной дисциплины ОУД.п 08 Физика
- 3.3.9. Программа учебной дисциплины ОУД.б 09 Химия
- 3.3.10. Программа учебной дисциплины ОУД.б 10 Обществознание (вкл.экономику и право)
- 3.3.11. Программа учебной дисциплины ОУД.б 11 Биология
- 3.3.12. Программа учебной дисциплины ОУД.б 12 География
- 3.3.13. Программа учебной дисциплины ОУД.б 13 Экология

Дополнительные:

- 3.3.14. Программа учебной дисциплины УД.п 14 Введение в специальность

### **3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (приложение)**

- 3.4.1. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии
- 3.4.2. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История
- 3.4.3. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
- 3.4.4. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
- 3.4.5. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05в Русский язык и культура речи
- 3.4.6. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.06в Основы права

### **3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла (приложение)**

- 3.5.1. Программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика
- 3.5.2. Программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования
- 3.5.3. Программа учебной дисциплины ЕН.03в Информатика

### **3.6. Программы профессионального учебного цикла (приложение)**

#### **Программы общепрофессиональных дисциплин**

- 3.6.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы агрономии
- 3.6.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы зоотехнии
- 3.6.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации с/х производства
- 3.6.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 Инженерная графика
- 3.6.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 Техническая механика
- 3.6.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 Материаловедение
- 3.6.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 Основы аналитической химии
- 3.6.8. Программа учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена
- 3.6.9. Программа учебной дисциплины ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества
- 3.6.10. Программа учебной дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.6.11. Программа учебной дисциплины ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности

- 3.6.12. Программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда
- 3.6.13. Программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
- 3.6.14. Программа учебной дисциплины ОП.14в Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
- 3.6.15. Программа учебной дисциплины ОП.15в Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.6.16. Программа учебной дисциплины ОП.16в Основы предпринимательской деятельности
- 3.6.17. Программа учебной дисциплины ОП.17в Эффективное поведение на рынке труда
- 3.6.18. Программа учебной дисциплины ОП.18 в Экономика АПК
- 3.7. Программы профессиональных модулей (приложение)**
- 3.7.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства
- 3.7.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства
- 3.7.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация с/х продукции
- 3.7.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства
- 3.7.5. Программа профессионального модуля ПМ.05в Технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки
- 3.7.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должности служащих (заготовитель продуктов и сырья)
- 3.8. Программа учебной и производственной практики (приложение)**
- 3.9. Программа производственной (преддипломной) практики (приложение)**
- 3.10 Программа итоговой аттестации (приложение)**
- Аннотации программ (приложение)
- Матрица соответствия компетенций УД, ПМ (приложение)

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

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

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

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
инженерной графики;  
материаловедения;  
агрономии;  
зоотехнии;  
товароведения сельскохозяйственной продукции;  
экологических основ природопользования;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### **Лаборатории:**

технической механики;  
механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
метрологии, стандартизации и оценки качества;  
технологий производства продукции растениеводства;  
технологий производства продукции животноводства;  
кормопроизводства;  
технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **Мастерские:**

учебно-производственные.

### **Полигон:**

учебно-производственное хозяйство.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
место для стрельбы.

### **Залы:**

библиотека, читальный зал;  
актовый зал.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

*При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.*

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий<sup>3</sup> или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения ГБПОУ ПО «СМТ». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в ГБПОУ ПО «СМТ» рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой ГБПОУ ПО «СМТ», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

### **Типовое**

1. Формой государственной итоговой аттестации в техникуме по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

3. Выпускная квалификационная работа выполняется выпускниками в зависимости от осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования в следующих видах:

для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих - в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы;

для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена - в виде дипломного проекта (дипломной работы).

4. Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом. Студенту может предоставляться право выбора темы выпускной квалификационной работы, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель.

<sup>3</sup> Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

5. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора техникума.

6. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утверждаются руководителем образовательной организации после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

7. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

### **5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Сердобский многопрофильный техникум».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества усвоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества усвоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдается диплом о среднем профессиональном

образовании.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому техникумом