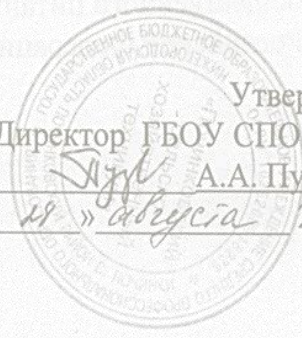


Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Починковский сельскохозяйственный техникум»

Согласовано:
Починковское райпо
Председатель правления Починковского райпо

Вершинин Н.Г.
« 28 » августа 2014 г.

Утверждаю:
Директор ГБОУ СПО ПСХТ

А.А. Пузырев
« 28 » августа 2014 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**19.02.10. Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки**

Форма подготовки: очная
Нормативный срок освоения
программы: 3 года 10 месяцев
Квалификация: техник-технолог

Рассмотрено
на заседании педагогического совета ГБОУ СПО ПСХТ
Протокол № 1
от 28 августа 2014 г.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена ГБОУ СПО
«Починковский сельскохозяйственный техникум» составлена на основе федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10. Технология
продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

СОДЕРЖАНИЕ

- Лист согласования образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды 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 дисциплин общеобразовательного цикла

- Базовые общеобразовательные дисциплины

3.3.1. ОДБ.01 Русский язык

3.3.2. ОДБ.02 Литература

3.3.3. ОДБ.03 Иностранный язык

3.3.4. ОДБ.04 История

3.3.5. ОДБ.05 Обществознание

3.3.6. ОДБ.06 Химия

3.3.7. ОДБ.07 Биология

3.3.8. ОДБ.08 Физическая культура

3.3.9. ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности

- Профильные общеобразовательные дисциплины

3.3.10. ОДП.10 Математика

3.3.11. ОДП.11 Информатика и ИКТ

3.3.12. ОДП.12 Физика

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ. 01. Основы философии

ОГСЭ. 02. История

ОГСЭ. 03. Иностранный язык

ОГСЭ. 04. Физическая культура

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

ЕН.01. Математика

ЕН.02. Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.6.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.2. Программа ОП. 02 Физиология питания

3.6.3. Программа ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.6.4. Программа ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.5. Программа ОП. 05 Метрология и стандартизация

3.6.6. Программа ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.6.7. Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.8. Программа ОП. 08 Охрана труда

3.6.9. Программа ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

3.6.10. Программа ОП. 10 Организация обслуживания

3.6.11. Программа ОП. 11 Экономика отрасли

Программы профессиональных модулей

3.6.12. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.6.13. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.6.14. Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3.6.15. Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.6.16. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.6.17. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

3.6.17. Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

3.6.18. Программа учебной практики

3.6.19. Программа производственной практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации 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 государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ, от 29.12.2012;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации" от 17 мая 2012 г. № 413 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 с изменениями);
- «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 (в ред. приказа Минобрнауки РФ от 31.01.2014 № 74);
- «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации" от 18 апреля 2013 г. N 291.

1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

Нормативный срок освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ВД 7 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

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.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

На обучение в ГБОУ СПО ПСХТ по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки на базе основного общего образования имеют право поступить граждане Российской Федерации, иностранные граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом согласно правил приема ГБОУ СПО ПСХТ.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, включает обязательную часть, которая составляет 70% и вариативную 30 % от общего объема времени. Освоение профессиональных модулей идет параллельно с изучением таких дисциплин как:

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Метрология и стандартизация

Охрана труда

Правовые основы профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Организация обслуживания

Экономика отрасли

В процессе реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена предусматривается прохождение обучающимися учебной и производственной практик. Учебная практика проводится внутри образовательной организации в процессе освоения обучающимися профессиональных компетенций, в рамках изучения профессиональных модулей; производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

- Базовые общеобразовательные дисциплины

3.3.1. ОДБ.01 Русский язык

3.3.2. ОДБ.02 Литература

3.3.3. ОДБ.03 Иностранный язык

3.3.4. ОДБ.04 История

3.3.5. ОДБ.05 Обществознание

3.3.6. ОДБ.06 Химия

- 3.3.7. ОДБ.07 Биология
- 3.3.8. ОДБ.08 Физическая культура
- 3.3.9. ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности
- Профильные общеобразовательные дисциплины
- 3.3.10. ОДП.10 Математика
- 3.3.11. ОДП.11 Информатика и ИКТ
- 3.3.12. ОДП.12 Физика

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- ОГСЭ. 01. Основы философии
- ОГСЭ. 02. История
- ОГСЭ. 03. Иностранный язык
- ОГСЭ. 04. Физическая культура

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

- ЕН.01. Математика
- ЕН.02. Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.6.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.6.2. Программа ОП. 02 Физиология питания
- 3.6.3. Программа ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- 3.6.4. Программа ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.6.5. Программа ОП. 05 Метрология и стандартизация
- 3.6.6. Программа ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности
- 3.6.7. Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.6.8. Программа ОП. 08 Охрана труда
- 3.6.9. Программа ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности
- 3.6.10. Программа ОП. 10 Организация обслуживания
- 3.6.11. Программа ОП. 11 Экономика отрасли

Распределение вариативной части образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Вариативная часть образовательной программы, составляет 864 часа обязательной нагрузки (1296 часов максимальной нагрузки).

Часы вариативной части (864 часа) распределены следующим образом:

введены дисциплины «Организация обслуживания» - 78 часов, «Экономика отрасли» - 52 часа в соответствии с требованиями работодателей, увеличено количество часов на цикл ОП – 246 часов, на профессиональные модули – 488 часов.

3.6. Программы профессиональных модулей

Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса

приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675

Повар

Программа учебной практики

Программа производственной практики

4. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Перечень кабинетов и лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

Русского языка и литературы

Физики

Химии и биологии

Социально-экономических дисциплин

Иностранного языка

Математики

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Экологических основ природопользования

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Химии

Метрологии и стандартизации

Микробиологии, санитарии и гигиены

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир

Залы:

Библиотека, читальный зал

Актный зал.

5. Ресурсное обеспечение образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Ресурсное обеспечение образовательной программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение профессиональных модулей, имеют опыт работы по данному профилю, проходят стажировку на соответствующих предприятиях не реже 1 раза в три года.

Подробные сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации данной образовательной программы представлены в Приложении 1.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

- Обеспеченность основной учебной литературой

В ГБОУ СПО «Починковский сельскохозяйственный техникум» образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Требования ФГОС по обеспеченности учебной литературой реализуются через договор «О предоставлении доступа к электронному периодическому изданию Электронно-библиотечной системы Znanium.com, распространяемом в сетевом режиме» №1610 эбс.

В ГБОУ СПО «Починковский сельскохозяйственный техникум», во время самостоятельной подготовки, студенты обеспечены доступом к сети Интернет через компьютерный класс. Все компьютеры объединены в единую сеть и подключены к локальной сети Интернет. Имеется сайт в Интернете

Часть кабинетов оснащены компьютерной техникой, позволяющие обеспечить преподавание учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с ФГОС.

5. Оценка результатов освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

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.

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, контрольной работы, тестирования.

Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме контрольных работ:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла при поступлении на первый курс, для выявления уровня подготовки по изучаемой дисциплине.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения самостоятельной работы, написания диктанта, работа у доски или в форме 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.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, и профессиональному модулю разрабатывается техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Рубежный контроль

- Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины, междисциплинарного курса. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется преподавателем в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Техникум, реализует подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (текущий контроль и промежуточная аттестация) образовательной организацией создаются фонды оценочных средств (ФОС).

Обязательная форма аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля - экзамен (квалификационный), который принимается государственной экзаменационной комиссией с участием ведущих преподавателей и представителей работодателей.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта.

По структуре дипломный проект состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

При подготовке дипломного проекта обучающимся назначается руководитель. Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Техникум не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся конкретный перечень тем дипломного проекта. Форма и условия проведения государственных аттестационных испытаний доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие обучение в рамках образовательной программы и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные промежуточные испытания, предусмотренные учебным планом. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по основному виду профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности. В обязательном порядке предоставляется характеристика с места прохождения производственной практики.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Перечень квалификационных работ ежегодно обновляется, утверждается на заседании цикловой методической комиссии и согласовывается с представителями работодателей. Допускается выполнение квалификационной работы по месту прохождения производственной практики или в лабораториях техникума.

Выпускникам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

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

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня знаний, ОК и ПК по отдельным освоенным модулям, успеваемости и результатам промежуточной аттестации.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.