

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АПШЕРОНСКИЙ ТЕХНИКУМ
АВТОМОБИЛЬНОГО ТРАНСПОРТА И СЕРВИСА»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП 2 года 10 месяцев

Согласовано с
работодателями:

Ч.Б. Дженас
предприятие

Дженас С.Д.
должность лица, согласовавшего ОПОП
подпись ФИО

«11» 06 2016 г.
М.П.

Ч.Б. Ташагазен С.С.
предприятие

Ташагазен С.С.
должность лица, согласовавшего ОПОП
подпись ФИО

«11» 06 2016 г.
М.П.

Ч.Б. Трищенко И.В.
предприятие

Трищенко И.В.
должность лица, согласовавшего ОПОП
подпись ФИО

«11» 06 2016 г.
М.П.

Утверждена

директор ГБПОУ КК АТАТС

В.А.Шульга

« 11 » июня 2016 г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № 22 от 11.06.2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии «260807.01 Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.), с изменениями приказ Министерства образования и науки РФ №390 от 09.04.2015 г., зарегистр. Министерством юстиции рег. №37199 от 08 апреля 2015 г., укрупненная группа профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Апшеронский техникум автомобильного транспорта и сервиса» (ГБПОУ КК АТАТС).

Разработчики:

Игнатьева Н.Г., заместитель директора по УПР ГБПОУ КК АТАТС

Мирошниченко Н.П., заместитель директора по ОД ГБПОУ КК АТАТС

Грицаенко О.А., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Елтемирова С.М., мастер производственного обучения ГБПОУ КК АТАТС

Трофимова М.С., мастер производственного обучения ГБПОУ КК АТАТС

Акопян Н.Л., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Лубневская И.А., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Быбенко М.М., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Линенко Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Гребенштейн О.М., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Новичкова Н.И., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

Белогорцева М.Н., преподаватель ГБПОУ КК АТАТС

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	7
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	8
4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС	11
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	20
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОПОП СПО ППКРС

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

1.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС

В результате освоения ОПОП СПО ППКРС обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК.4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК.4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК.4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

2.2. Требования к поступающим

Поступающий должен иметь документ государственного образца — аттестат об основном общем образовании.

2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

- 16675 повар;
- 12901 кондитер.

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		3068	2052	528	1-3
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины		2178	1485	404	1-3
ОУДб.01	Русский язык		171	114	28	1-2
ОУДб.02	Литература		257	171	28	1-2
ОУДб.03	Иностранный язык		251	171	36	1-2
ОУДб.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		328	228	84	1-2
ОУДб.05	История		252	172	22	1-2
ОУДб.06	Физическая культура		253	173	163	1-2
ОУДб.07	ОБЖ		108	72	9	1-2
ОУДб.08	Физика		164	109	8	1-2
ОУДб.09	Обществознание (включая экономику и право)		256	176	12	1-3
ОУДб.10	География		138	99	14	1-2
ОУДп	Профильные учебные дисциплины		581	387	86	1-3
ОУДп.01	Информатика		183	122	67	1-3
ОУДп.02	Химия		278	185	13	1-3
ОУДп.03	Биология		120	80	6	1
УДд.00	Дополнительные учебные дисциплины		310	180	38	1-3
УДд.01	Кубановедение		90	60	5	3

УДд.02	Основы бюджетной грамотности		54	36	11	1
УДд.03	Основы предпринимательской деятельности		54	36	17	1
УДд.04	Психология общения		72	48	5	3
ПП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		2376	2088	264	1-3
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		268	179	46	1-3
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		54	36	4	1
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		27	18	5	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		67	45	5	1
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		72	48	16	2-3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		48	32	16	3
П.00	Профессиональный учебный цикл		2108	1909	218	1
ПМ.00	Профессиональные модули		2108	1909	218	1
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		120	104	6	1
МДК.01.0 1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		48	32	6	1
УП.01	Учебная практика		0	36	0	1
ПП.01	Производственная практика		0	36	0	1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		219	194	16	1
МДК.02.0 1	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		75	50	16	1
УП.02	Учебная практика		0	72	0	1

ПП.02	Производственная практика		0	72	0	1
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		175	153	13	2
МДК.03.0 1	Технология приготовления супов и соусов		67	45	13	2
УП.03	Учебная практика		0	36	0	2
ПП.03	Производственная практика		0	72	0	2
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		175	153	22	2
МДК.04.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		67	45	22	2
УП.04	Учебная практика		0	36	0	2
ПП.04	Производственная практика		0	72	0	2
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		343	301	44	2
МДК.05.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		127	85	44	2
УП.05	Учебная практика		0	108	0	2
ПП.05	Производственная практика		0	108	0	2
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		273	254	15	3
МДК.06.0 1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		57	38	15	3
УП.06	Учебная практика		0	72	0	3
ПП.06	Производственная практика		0	144	0	3
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		273	254	16	3
МДК.07.0 1	Технология приготовления сладких блюд и напитков		57	38	16	3
УП.07	Учебная практика		0	108	0	3
ПП.07	Производственная практика		0	108	0	3

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		530	496	86	3
МДК.08.0 1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		134	100	86	3
УП.08	Учебная практика		0	144	0	3
ПП.08	Производственная практика		0	252	0	3
ФК.00	Физическая культура		72	36	0	3
	ВСЕГО по циклам ОПОП	116	5516	4176	792	
ПА.00	Промежуточная аттестация	5				1,2,3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2				3
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2				3
ВК.00	Время каникулярное	24				1,2,3
	Всего	147				

4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального, профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. Обязательная часть ОПОП составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышается требования работодателей к рабочим кадрам. Более того, при современной информированности потребителей, развитию и избирательности вкусов, тенденции популяризации мировых кухонь современный повар-кондитер должен уметь не только удовлетворять разнообразным требованиям. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать как потребности рынка труда, так и потребности обучающихся. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть. Вариативная часть 20% - (144 часа обязательной учебной нагрузки) служит для расширения содержания обязательной части, в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей, в частности ИП Ручьёва И.Б. (кафе «Астроия») и Варельджян А.З. (кафе «У Захара»). При разработке ОПОП по профессии техникум самостоятельно (с учетом требований профстандарта индустрии питания, рекомендаций в процессе анкетирования работодателей) распределило количество часов вариативной части на изучение профессиональных модулей. Вариативная часть ОПОП распределена следующим образом:

Таблица 3. Распределение объема часов вариативной части ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	260 (232+28)	179 (160+19)
П.00	Профессиональный учебный цикл	632 (452+186)	433 (308+125)
ПМ.00	Профессиональные модули	634 (418+216)	433 (308+125)

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	4
О.00	Общеобразовательный цикл	
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	
ОУДб.01	Рабочая программа по русскому языку	1.
ОУДб.02	Рабочая программа по литературе	2.
ОУДб.03	Рабочая программа по иностранному языку	3.
ОУДб.04	Рабочая программа по Математике: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4.
ОУДб.05	Рабочая программа по истории	5.
ОУДб.06	Рабочая программа по физической культуре	6.
ОУДб.07	Рабочая программа по ОБЖ	7.
ОУДб.08	Рабочая программа по физике	8.
ОУДб.09	Рабочая программа по обществознанию (включая экономику и право)	9.
ОУДб.10	Рабочая программа по географии	10.
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	
ОУДп.01	Рабочая программа по информатике	11.
ОУДп.02	Рабочая программа по химии	12.
ОУДп.03	Рабочая программа по биологии	13.
УДд.00	Дополнительные учебные дисциплины	
УДд.01	Рабочая программа по кубановедению	14.
УДд.02	Рабочая программа по основам бюджетной грамотности	15.
УДд.03	Рабочая программа по основам предпринимательской деятельности	16.
УДд.04	Рабочая программа по психологии общения	17.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Рабочая программа по основам микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	18.
ОП.02	Рабочая программа по физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров	19.
ОП.03	Рабочая программа по техническому оснащению и организации рабочего места	20.
ОП.04	Рабочая программа по экономическим и правовым основам производственной деятельности	21.
ОП.05	Рабочая программа по безопасности жизнедеятельности	22.
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл	
ПМ.01	Рабочая программа по ПМ.01.Приготовление блюд из овощей и грибов	23.
ПМ.02	Рабочая программа по ПМ.02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	24.

ПМ.03	Рабочая программа по ПМ.03.Приготовление супов и соусов	25.
ПМ.04	Рабочая программа по ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы	26.
ПМ.05	Рабочая программа по ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	27.
ПМ.06	Рабочая программа по ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	28.
ПМ.07	Рабочая программа по ПМ.07.Приготовление сладких блюд и напитков	29.
ПМ.08	Рабочая программа по ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	30.
УП.00	Рабочая программа учебной практики (производственного обучения)	31.
ПП.00	Рабочая программа производственной практики	32.
ФК.00	Физическая культура	33.

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения ОПОП СПО ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен по профессиональному модулю. Зачет (дифференцированный зачет) проводится за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Обязательными экзаменами в общеобразовательном цикле являются русский язык и математика, сдаваемые обучающимися в письменной форме. Экзамены по профильным предметам информатика, химия, биология проводятся в устной форме по билетам.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- ▲ оценка уровня освоения дисциплин;
- ▲ оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются

преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются «Положением о порядке выполнения и защиты письменной экзаменационной работы». Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает выполнение работ, соответствующих 4-5 разряду повара и 4-5 разряду кондитера.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (далее — ГИА) выпускников проводится после освоения обучающимися ОПОП СПО ППКРС, успешной сдачи всех экзаменов по профессиональным модулям.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором ГБПОУ КК АТАТС. Порядок подготовки и проведения ГИА подробно разъясняется в Программе ГИА по профессии, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом техникума после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.