

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО СККИ
Д.В.Аношина
2015 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
базовой подготовки
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
нормативный срок освоения ППССЗ- 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

2015
год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка) от 22 апреля 2014г. № 384

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Антонова Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО

Бугаенко Е.В., мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Володина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории, зав. отделением СПО

Галицкая О.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Гурьянова Л.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории,

почетный работник СПО

Золотухина М.П., преподаватель

Зуйкина В.Н., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО,

заместитель директора по учебно-методической работе

Матийко Н.В., мастер производственного обучения второй квалификационной категории

Мороз Н.Г., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, отличник профтехобразования

Перевозчикова Е.Г., преподаватель

Ризина А.В., преподаватель первой квалификационной категории, почетный работник НПО

Садчикова С.С., преподаватель

Салеев О.А., руководитель физического воспитания, мастер спорта СССР, заслуженный тренер

РСФСР

Слепова Т.П., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО,

заместитель директора по учебной работе

Уранова Е.В., заведующая отделением НПО, преподаватель первой квалификационной категории

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин первой квалификационной категории

Улитина О.В., преподаватель высшей квалификационной категории

Щедрина Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО

Якунина Г.Н., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО

Согласована с работодателем:

ООО ПКФ «Волга-Астория»

Генеральный директор

А.В. Максимов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**
- 1.2. Нормативный срок освоения программы**

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**

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный план

3.3. Программы общеобразовательных дисциплин:

- 3.3.1. Рабочая программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык и литература»
- 3.3.2. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 02 «Иностранный язык»
- 3.3.3. Рабочая программа по дисциплине ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»
- 3.3.4. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 04 «История»
- 3.3.5. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 05 «Физическая культура»
- 3.3.6. Рабочая программа по дисциплине ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности»
- 3.3.7. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 07 «Информатика»
- 3.3.8. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 08 «Физика»
- 3.3.9. Рабочая программа по дисциплине ОУД.09 «Химия»
- 3.3.10. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 10 «Обществознание (вкл. экономику и право)»
- 3.3.11. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 11 «Биология»
- 3.3.12. Рабочая программа по дисциплине ОУД. 12 «География»

Дополнительные дисциплины:

- 3.3.13. Рабочая программа по дисциплине УД.01 «Искусство понимать друг друга»
- 3.3.14. Рабочая программа по дисциплине УД.02 «Современный этикет»
- 3.3.15. Рабочая программа по дисциплине УД.03 «Творчество в профессиональной деятельности»
- 3.3.16. Рабочая программа по дисциплине УД.04 «Искусство оформления кулинарной продукции»

3.4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- 3.4.13. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»
- 3.4.14. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.02 «История»
- 3.4.15. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»
- 3.4.16. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»
- 3.4.17. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

3.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла

- 3.5.18. Рабочая программа по дисциплине ЕН.01 «Математика»
- 3.5.19. Рабочая программа по дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования»
- 3.5.20. Рабочая программа по дисциплине ЕН.03 «Химия»

3.5. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Программы общепрофессиональных дисциплин:

- 3.5.21. Рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
- 3.5.22. Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Физиология питания»
- 3.5.23. Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- 3.5.24. Рабочая программа по дисциплине ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
- 3.5.25. Рабочая программа по дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация»
- 3.5.26. Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
- 3.5.27. Рабочая программа по дисциплине ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
- 3.5.28. Рабочая программа по дисциплине ОП.08 «Охрана труда»
- 3.5.29. Рабочая программа по дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
- 3.5.30. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 «Документационное обеспечение профессиональной деятельности»
- 3.5.31. Рабочая программа по дисциплине ОП.11 «Сервисная деятельность»
- 3.5.32. Рабочая программа по дисциплине ОП.13 «Управление персоналом»
- 3.5.33. Рабочая программа по дисциплине ОП.14 «Анализ финансово-хозяйственной деятельности»
- 3.5.34. Рабочая программа по дисциплине ОП.15 «Товароведение продовольственных товаров»

3.5.35. Рабочая программа по дисциплине ОП.16 «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Программы профессиональных модулей:

3.5.35. Рабочая программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3.5.36. Рабочая программа ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

3.5.37. Рабочая программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

3.5.38. Рабочая программа ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

3.5.39. Рабочая программа ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

3.5.40. Рабочая программа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

3.5.41. Рабочая программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар »

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО 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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена «Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

образовательной программы составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ,

- Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384,

-нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
2. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
4. Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»
5. Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных- стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

7. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»
8. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом министерством образования Российской Федерации от 09.03.2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
9. Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования:
-на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного 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 профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
ВПД 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.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и производить приготовление канапе, лёгких 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 7.	Выполнение работ по профессии бармен

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии
с учебным планом специальности колледжа**

Кабинеты:

1. Русский язык и литература
2. Русский язык и культура речи
3. Психология и этика
4. Математика
5. Физика
6. Информатика
7. Информационные технологии в профессиональной деятельности
8. Документационное обеспечение управления
9. Лаборатория информационно-коммуникационных технологий
10. Химия
11. Биология
12. Физиология питания и санитария
13. Немецкий язык
14. Английский язык
15. Организация обслуживания
16. Организация и технология отрасли
17. Организация и технология обслуживания в барах
18. Техническое оснащение и охрана труда
19. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства
20. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
21. Технология кулинарного производства
22. Товароведение продовольственных товаров
23. Социально-экономических дисциплин
24. Бухгалтерский учет
25. Экономика и финансы
26. Менеджмент
27. Маркетинг

Лаборатории:

1. Лаборатория технологии приготовления пищи

Учебные цеха:

1. Учебный кулинарный цех №1
2. Учебный кулинарный цех №2
3. Учебный кулинарный цех №3
4. Учебный кондитерский цех

Спортивный зал

Залы:

1. Библиотека
2. Читальный зал с выходом в Интернет
3. Актный зал

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

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

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль для выявления уровня обученности обучающихся:

- по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме тестирования, контрольной работы;
- перед изучением МДК.02.01- МДК.07.01 проводится в форме тестирования, контрольной работы.

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. Для текущей аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Текущий контроль обеспечивает для студентов стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течении семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффектив-

ности различных форм учебных занятий; разработку необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы студентов; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне отделений (мониторинг текущей аттестации обучающихся проводится ежемесячно зав.отделением с привлечением учебного сектора органа самоуправления группы);
- на учебных занятиях (контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование);

Рубежный контроль

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающегося. В конце каждого семестра по всем дисциплинам выставляются оценки. Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся:

- базируется на модульном принципе организации обучения по профессиональным модулям, проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов отделений колледжа;
- осуществляется во время проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных, курсовых работ и индивидуальных проектов.

При проведении зачета уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом "зачет". При проведении дифференцированного зачета и контрольной работы уровень подготовки студента оценивается в баллах: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачётов, экзаменов, защиты дипломной работы назначаемой колледжем, с участием ведущих преподавателей.

В конце изучения курса проводится экзамен по следующим дисциплинам: «Русский язык и литература», «Химия», «Математика», в разделе ЕН «Химия», в разделе ОП «Товароведение продовольственных товаров», «Технология приготовления блюд национальной кухни», в разделе ОГСЭ «Иностранный язык» по МДК.01.01 и ПМ.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», МДК.02.01 и ПМ.02 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», МДК.03.01 и ПМ.03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК.04.01 и ПМ.04 «Технология приготовления сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», МДК.05.01 и ПМ.05 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», МДК.06.01 и ПМ.06 «Управление структурным подразделением организации», по МДК.07.01 и ПМ.07 «Организация и технология обслуживания в барах»

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся (выпускная квалификационная работа: дипломная работа).

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации обучающихся является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в колледже по каждой основной профессиональной образовательной программе. В состав комиссии включаются представители предприятий. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена.

Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник колледжа.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя образовательного учреждения.

Решение Государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом руководителя колледжа.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее, чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, с оценкой «отлично» выдается диплом с отличием.