

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

Т.Н. Разова
«19» мая 2017г.

**Основная профессиональная образовательная программа
по подготовке квалифицированных рабочих и служащих
ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
КОММЕРЦИИ»**

Направление подготовки

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Профессия среднего профессионального образования
19.01.17 «Повар, кондитер»

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Пенза 2017г.

Основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.	5
3.1. Учебный план	
3.2. График учебного процесса	
3.3. Программы базовых дисциплин	
3.3.1. Программа ОДБ.01 Русский язык	
3.3.2. Программа ОДБ.02 Литература	
3.3.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык	
3.3.4. Программа ОДБ.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	
3.3.5. Программа ОДБ.05 История	
3.3.6. Программа ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности	
3.3.7. Программа ОДБ. 07 Физика	
3.3.8. Программа ОДБ. 08 Обществознание	
3.3.9. Программа ОДБ. 09 Экономика	
3.3.10. Программа ОДБ. 10 Право	
3.3.11. Программа ОДБ. 11 География	
3.3.12. Программа ОДБ. 12 Экология	
3.3.13. Программа ОДБ. 13 Физическая культура	
3.4. Программы профильных дисциплин	
3.4.1. Программа ОДП.1. Химия	
3.4.2. Программа ОДП.2. Информатика	
3.4.3. Программа ОДП.3. Биология	
3.5. Программы предлагаемых дисциплин	
3.5.1. Программы ПОО.1. Мировая художественная культура	
3.5.2. Программы ПОО.2. Культура речи	
3.5.3. Программы ПОО.3. Психология и этика профессиональной деятельности	
3.5.4. Программы ПОО.4. Безопасность продовольственного сырья	
3.5.5. Программы ПОО.5. Астрономия	
3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин	
3.4.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
3.4.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	
3.4.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	
3.4.6. Программа ОП.06 Основы предпринимательской деятельности	
3.4.7. Программа ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда	
3.5. Программы профессиональных модулей	
3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	
3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	
3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы	
3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и	

оформление холодных блюд и закусок

3.5.7. Программа профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

3.5.8. Программа профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.6. Программа ФК.01 Физическая культура

8

**4. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

9

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

11

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 основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- ✓ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** при очной форме получения образования:
- на базе основного общего образования – **2 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:

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:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

2.3. Приготовление супов и соусов.

2.4. Приготовление блюд из рыбы.

- 2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- 2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- 2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- 2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы 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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	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 и 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

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

- 3.1. Учебный план (прилагается)
- 3.2. График учебного процесса (прилагается).
- 3.3. Программы базовых дисциплин
 - 3.3.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
 - 3.3.2. Программа ОДБ.02 Литература
 - 3.3.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык
 - 3.3.4. Программа ОДБ.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
 - 3.3.5. Программа ОДБ.05 История
 - 3.3.6. Программа ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности
 - 3.3.7. Программа ОДБ. 07 Физика
 - 3.3.8. Программа ОДБ. 08 Обществознание
 - 3.3.9. Программа ОДБ. 09 Экономика
 - 3.3.10. Программа ОДБ. 10 Право
 - 3.3.11. Программа ОДБ. 11 География
 - 3.3.12. Программа ОДБ. 12 Экология
 - 3.3.13. Программа ОДБ. 13 Физическая культура
- 3.4. Программы профильных дисциплин
 - 3.4.1. Программа ОДП.1. Химия
 - 3.4.2. Программа ОДП.2. Информатика
 - 3.4.3. Программа ОДП.3. Биология
- 3.5. Программы предлагаемых дисциплин
 - 3.5.1. Программы ПОО.1. Мировая художественная культура
 - 3.5.2. Программы ПОО.2. Культура речи
 - 3.5.3. Программы ПОО.3. Психология и этика профессиональной деятельности
 - 3.5.4. Программы ПОО.4. Безопасность продовольственного сырья
 - 3.5.5. Программы ПОО.5. Астрономия
- 3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.4.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 3.4.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
 - 3.4.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.4.6. Программа ОП.06 Основы предпринимательской деятельности
 - 3.4.7. Программа ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда
- 3.5. Программы профессиональных модулей
 - 3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов
 - 3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
 - 3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление супов и соусов
 - 3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы
 - 3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
 - 3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
 - 3.5.7. Программа профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

4. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация программы модулей предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы, альбомы и т.д.);
- муляжи (блюд из овощей, блюд из картофельной и морковной массы);
- экранно-звуковые средства обучения (диафильмы, диапозитивы, транспаранты для графопроектора, кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся.

Технические средства обучения:

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- ванна производственная (моечная);
- весы настольные циферблатные (электронные);
- жарочный шкаф;
- картофелеочистительная машина;
- котел для варки на пару;
- мармит;
- микроволновая печь;
- миксер;
- овощерезательная машина;
- пароконвектомат;
- протирачная машина;
- раздаточная секционная стойка;
- раковина для мытья рук;
- универсальные приводы общего назначения;
- универсальные приводы специального назначения или мясорубка;
- фритюрница;
- холодильное оборудование;
- электроплита;
- электросковорода.

Инструмент, приспособления, инвентарь:

- бак для пищевых отходов;
- венчики;
- доска разделочная маркированная;
- дуршлаг;
- кастрюли разной емкости (комплект);
- лопатки;
- набор инструментов для фигурной нарезки овощей;
- нож консервный;
- ножи маркированные (комплект);
- ножницы;

- поварские иглы;
- посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект);
- посуда лабораторная (комплект);
- блюда круглые, овальные;
- баранчик;
- горшочек глиняный с крышкой порционный;
- кокотница;
- кокильница;
- сотейник;
- соусник фарфоровый;
- соусник металлический;
- стакан тонкостенный;
- сковорода порционная;
- столовые приборы;
- тарелки (столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие порционные, подстановочные, десертная мелкая, десертная глубокая, пирожковая, закусочная);
- противень с бортиками;
- сито для протирки;
- сковороды;
- формы для запекания;
- шумовка.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кондитерского производства:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, дидактические материалы, альбомы, фотографии и т.д.);
- муляжи (хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий);
- экранно-звуковые средства обучения (кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы, электронные средства обучения – слайд-фильмы, мультимедийные презентации);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся.

Технические средства обучения:

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- пекарский шкаф;
- расстоечный шкаф;
- машина взбивальная (миксер);
- машина тестомесильная;
- плиты электрические;
- электроплита - блинница.
- печь для выпечки пиццы;
- микроволновая печь;
- пароконвектомат;
- машина овощерезательная;
- универсальные приводы общего назначения;

- фритюрница;
- мясорубка;
- холодильное оборудование;
- весы настольные циферблатные (электронные);
- ванна производственная (моечная);
- раковина для мытья рук;

Инструмент, приспособления, инвентарь:

- кастрюли разной емкости (комплект);
- доска разделочная маркированная;
- противни, листы для выпечки;
- посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект);
- формы различной формы для выпечки;
- набор сит металлических с разными размерами отверстий;
- ситейник;
- сковороды;
- посуда лабораторная (комплект);
- венчики;
- дуршлаг;
- лопатки;
- набор кондитерских трубочек;
- мешки кондитерские;
- гребенка кондитерская;
- ножи маркированные (комплект);
- ножницы;
- блюда круглые, овальные;
- набор фигурных выемок для печенья, пряников;
- дисковый нож;
- скалки деревянные и металлические;
- столовые приборы;
- тарелки (столовые мелкие, десертная мелкая, пирожковая, закусочная);

бак для пищевых отходов

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 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, 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 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 Колледжа. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

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

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы и защиту выпускной письменной экзаменационной работы. Тематика письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников Колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты письменной экзаменационной работы и условия выполнения выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, утверждается руководителем Колледжа 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 предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися 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 профессии, характеристики с мест прохождения учебных и производственных практик и прочее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты письменной экзаменационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы. Лица, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждениям выдаются документы установленного образца.