

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Туринский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора СОО "Туринский техникум"
Клишова И.В.
« 01 » сентября 2015г.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом директора ГБОУ СПО СО
«Туринский многопрофильный техникум»
от « 01 » сентября 2015г. № 2690/п



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих
служащих по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация – повар, кондитер
Форма обучения – очная

2015г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.09.2013 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29749) Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Туринский многопрофильный техникум» (ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум»).

Разработчики:

Смирнова Н.В. – зам директора по УПР

Старогородцева М.Ю. – зам. директора по УМР

Шестакова Е.Ю. – мастер производственного обучения

Чапышева Е.Г. - мастер производственного обучения

Боденчук Т.А.- преподаватель спец. дисциплин

Праздничных Л.А. – руководитель физ. воспитания

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
 - 2.3. Присваиваемые квалификации
 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Календарный учебный график
 - 3.2. Рабочий учебный план
 - 3.3. Обоснование вариативной части
 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.2. Информационное обеспечение образовательного процесса
 - 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса
 5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- Приложения:
Календарный учебный график

План учебного процесса 19.01.17 Повар, кондитер, 2 года 5 месяцев, 2 года 10 месяцев;

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла;

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Рабочая программа раздела ФК.00 Физическая культура

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Вид профессиональной деятельности - совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определённой сферы их применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда.

Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определённой области.

Общая компетенция - способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Профессиональная компетенция - способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии.

ОК - общая компетенция.

ПК - профессиональная компетенция.

ПМ - профессиональный модуль.

МДК - междисциплинарный курс.

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) среднего профессионального образования базовой подготовки (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии - **19.01.17 Повар, кондитер** представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую учебным заведением с учётом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по соответствующей профессии.

ОПОП регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя:

- график учебного процесса;
- учебный план,
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- рабочие программы учебной, производственной и преддипломной практик;
- программу государственной итоговой аттестации;
- оценочные и методические материалы;
- локальные нормативные акты и другие материалы, обеспечивающие качество реализации ОПОП и подготовки обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер» составляет:

1) для учебных групп набора 2015 года:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.09.2013 г
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 г.

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный № 24480);

- Обязательный минимум содержания основной образовательной программы основного общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 05.03.2004 n 1089 (с изменениями на 31 января 2012 г.) "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования");
- Приказ Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Устав техникума;

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы, подготовки по профессии 260807.01

Повар, кондитер при очной форме получения образования:

на базе основного общего образования - 2 года 5 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:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учётом 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

2.2.3. Приготовление супов и соусов.

2.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код Наименование 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.

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 пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные

Общие компетенции выпускника

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, определённых 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).

2.3. Присваиваемые квалификации

2.3.1. Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016- 94) 1. Повар-кондитер

Содержательные параметры ориентированы на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Календарный учебный график

государственного бюджетное образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Туринский многопрофильный техникум» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

19.01.17 Повар, кондитер, 2 года 5 месяцев (см Приложение 1)

3.2 План учебного процесса -

19.01.17 Повар, кондитер, 2 года 5 месяцев (см Приложение 2)

3.3 Обоснование вариативной части

Согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.09.2013 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный №29749) вариативная часть ОПОП (около 20 процентов) даёт возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

При формировании ОПОП образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведённый на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведённый на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения Вариативная часть ОПОП разработана на основании:

- Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 17 ноября 2008 г. N 1662-р).

- Концепции Федеральной целевой программы развития образования на 2011 - 2015 годы (утверждена распоряжением Правительства РФ от 7 февраля 2011 г. № 163-р).

- Стратегии социально-экономического развития Свердловской области на период до 2020 года (Постановление Правительства Свердловской области от 29.12.2010 г. № 1910-ПП) - Приоритеты (направления) развития:

- формирование устойчивого среднего класса;
- количественное и качественное развитие предприятий общественного питания разного профиля, отвечающих современным требованиям основных групп потребителей;

- развитие системы услуг, полностью удовлетворяющих современному уровню потребностей населения, создающих возможности для отдыха и удобства в быту, способствующих культурному развитию населения;

- повышение конкурентоспособности и адаптационного потенциала субъектов малого и среднего предпринимательства (увеличение числа субъектов малого и среднего предпринимательства);

- приближение уровня торгового, бытового и других видов потребительского обслуживания абсолютного большинства жителей области к мировым стандартам;

- реализация проектов комплексного развития сферы потребительского рынка с ориентацией на общемировые тенденции формирования инфраструктуры торгового обслуживания населения и инновационные технологии.

- обеспечение лидерства Свердловской области в сфере оптовой торговли путем развития устойчивой системы товародвижения, увеличение логистизации оптовой торговли.

- решение вопросов продовольственной безопасности, обеспечение предложения товаров и услуг в объемах, полностью удовлетворяющих платежеспособный спрос населения; обеспечение экологически чистыми, полезными для здоровья товарами с учетом пола, возраста, условий труда, природно-климатических условий и территориальных особенностей проживания.

- Концепции «Российское образование — 2020: модель образования для экономики, основанной на знаниях».

- Анализа основных направлений развития территорий по материалам, размещённым на официальных сайтах администраций городского округа Туринска.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 144 часа распределена следующим образом: - на изучение вариативных образовательных дисциплин:

Цикл ОПОП	Индекс	Наименование УД	Количество часов
Общепрофессиональный цикл	ОП.06	Карвинг	32
Общепрофессиональный цикл	ОП.07	Основы калькуляции	32
Общепрофессиональный цикл	ОП.08	Оформление кондитерских изделий	32
			96

- на увеличение часов профессиональных модулей.

Цикл ОПОП	Индекс	Наименование УД	Количество часов
Профессиональный цикл	ПМ.01		12
Профессиональный цикл	ПМ.04		12
Профессиональный цикл	ПМ.05		12
Профессиональный цикл	ПМ.08		12
			48

3.4. Программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла Приложение №3

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. С целью наиболее полного выполнения требований к МТО заключены договора с предприятиями о проведении на их базах учебной и производственной практики.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для

стрельбы. Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

4.2. Информационное обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена учебно- методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями

основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно- библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1 -2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

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

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится на основании «Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум» 19.01.17 Повар, кондитер» и программы государственной итоговой аттестации выпускников по профессии

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

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на

основании Положения № 13 - УО Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, определенного в соответствии со статьей 74 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».