**Описание образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**1. Общие положения**

**1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая Малоархангельским филиалом БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум», представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной и утвержденной техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования. ППКРС регламентирует содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данному направлению подготовки.

Нормативную правовую основу разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум».

**1.2 Нормативный срок освоения программы**

Срок получения среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база приема | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования |
| на базе основного общего образования | повар  кондитер | 3 года 10 месяцев |

**Трудоемкость ОПОП**

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 107 нед. |
| Учебная практика | 25 нед. |
| Производственная практика (по профилю профессии) | 19 нед. |
| Промежуточная аттестация | 6 нед. |
| Государственная (итоговая) аттестация | 2 нед. |
| Каникулярное время | 40 нед. |
| Итого | 199 нед. |

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**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 учетом потребностей различных категорий потребителей

**2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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

**2.3 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**3.1 Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик;

- последовательность изучения учебных дисциплин;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, учебной и производственной практикам;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и проведение ГИА.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11-13 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Консультации для обучающихся предусматриваются в количестве 162 часа на весь период обучения. Консультации проводятся в групповой, индивидуальной, письменной и устной формах.

**3.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

**3.3 Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин, входящих в ППКРС, разработаны на основе требований ФГОС СПО/ ФГОС СОО и утверждены в установленном порядке.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;

- профессионального и разделов:

- физическая культура;

- учебная практика;

- производственная практика;

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает 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.

3.3.1 Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Общеобразовательный цикл состоит из базовых и профильных учебных дисциплин.

Малоархангельский филиал БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» реализует ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОП СПО; профиль профессионального образования выбран, руководствуясь Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199, Примерным распределением профессий СПО по профилям профессионального образования (Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, 2015).

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на первом – втором курсах обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОУД  ОУД | 01.  01.01 | Русский язык  Родной язык (русский) |
| ОУД | 02. | Литература |
| ОУД | 03 | Иностранный язык |
| ОУД | 04 | Математика |
| ОУД | 05 | История |
| ОУД | 06 | Физическая культура |
| ОУД | 07 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД | 08 | Астрономия |
| ОУД | 09 | Информатика |
| ОУД | 10 | Химия |
| ОУД | 11 | Биология |

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Учебные дисциплины, изучение которых завершается зачетом или дифференцированным зачетом, определены учебным планом.

3.3.2 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами профессиональной деятельности.

3.3.3 Программы общепрофессиональных дисциплин

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС базовой подготовки предусматривает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин:

|  |  |
| --- | --- |
|  | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
|  | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров |
|  | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |
|  | ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности |
|  | ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.06 Охрана труда  ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  ОП.09 Физическая культура  ОП.10 Основы рисования и лепки  ОП.11 Основы здорового питания  ОП.12 Психология личности и профессиональное самоопределение |

Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 38 часов, из них 2 часа - самостоятельная работа. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы (35 учебных часов) в соответствии с приказом Минобороны РФ и Минобразования России от 24.02.2010 г. № 96/134.

3.3.4.2 Программы профессиональных модулей

В соответствии с учебным планом обучающиеся осваивают следующие профессиональные модули:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

**3.4 Программы учебной и производственной практик**

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из практики по профилю профессии.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводятся техникумом при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях Малоархангельского филиала техникума.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Форма аттестации по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет.

**4. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**4.1 Учебно-методическое обеспечение**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

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

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. 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 профессионального учебного 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 учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

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

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**4.2 Кадровое обеспечение**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Сведения о педагогических работниках

Малоархангельского филиала

БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя, отчество преподавателя | Занимаемая должность, категория | Преподаваемые дисциплины | Образование, стаж работы |
| 1. | Васютина Ирина Александровна | Преподаватель,  высшая квалификационная категория | История  Экономические и правовые основы производственной деятельности | Высшее, ОГУ, 2000 год  Диплом ДВС №0025552  25 лет |
| 2. | Савина Елена Николаевна | Преподаватель,  высшая квалификационная категория | Математика  Астрономия  Информатика | Высшее, ОГУ, 2001 год,  Диплом Д ВС №1488630  15 лет |
| 3. | Шалимова Ирина Васильевна | Преподаватель,  первая квалификационная категория | Русский язык  Родной язык (русский)  Литература | Высшее, ОГУ, 2003 год  Диплом ВСБ № 0597839  23 года |
| 4. | Игнатьев Алексей Иванович | Преподаватель,  первая квалификационная категория | Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Безопасность жизнедеятельности | Мезенское пед.училище, 1993 год  Диплом РТ № 089305  24 года |
| 5. | Чекоданова Елена Александровна | Преподаватель,  высшая квалификационная категория | Химия  Биология  Иностранный язык  Психология личности и профессиональное самоопределение | Высшее, ОГПИ, 1995 год  Диплом ЭВ № 550247  24 года |
| 6. | Ларкина Надежда Васильевна | Преподаватель,  высшая квалификационная категория | Калькуляция и учет  Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве  Основы товароведения продовольственных товаров  Техническое оснащение и организация рабочего места  Охрана труда  Основы рисования и лепки  Основы здорового питания  МДК 01.01-МДК 05.02 | Высшее, Орловский коммерческий институт, 2000 год  Диплом БВС № 0388915  19 лет |
| 7. | Кравченко Ираида Леонидовна | Мастер производственного обучения,  высшая квалификационная категория | Учебная практика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер | Среднее специальное, Нальчикский технологический техникум, 1980 год  Диплом БТ № 964384  36 лет |

**4.3 Материально-техническое обеспечение**

Малоархангельский филиал БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

**5. Характеристика средств Малоархангельского филиала БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум», обеспечивающих развитие общих компетенций.**

В Малоархангельском филиале БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» сформирована социокультурная среда, обеспечивающая формирование общих компетенций, обучающихся и способствующая освоению ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Воспитательный компонент образовательного процесса реализуется через развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, в районных и областных конкурсах.

Цель воспитательной деятельности в техникуме заключается в создании условий для всестороннего развития и социализации личности, формирования общих компетенций обучающихся в образовательном пространстве образовательного учреждения.

**6. Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**6.1 Контроль и оценка достижений студентов**

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

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются 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 ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

Фонды оценочных средств для текущего контроля формируются преподавателями.

Промежуточный контроль

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

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.

**6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается техникумом, обсуждается на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссией (представителей работодателей), утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, техникумом выдаются документы установленного образца.