

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

« 31 » августа 2018 г.

**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер
базовая подготовка

Квалификация выпускника - Повар;
- Кондитер

Срок получения среднего профессионального образования – 2 года 10 месяцев

Анжеро-Судженск

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия – 19.01.17 Повар, кондитер

Наименование предприятия	Должность	ФИО	Роспись
МДУ «Комбинат детского питания»	директор	Чистякова Л.И.	
ООО «Торговый дом «Сибиряда»	генеральный директор	Булгаков П.А.	

Структура ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1. Общие положения
 - 1.1 Нормативный срок освоения СПО по ППКРС
 - 1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника
2. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса
 - 2.1 Учебный план
 - 2.2 Календарный учебный график
 - 2.3 Программы дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин
 - 2.4 Программы учебной и производственной практики
 - 2.5 Матрица соответствия компетенций
 - 2.6 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
3. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС
 - 3.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 3.2 Программа государственной итоговой аттестации

Общие положения

Программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих базовой подготовки в очной форме получения образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Образовательная программа разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федеральный закон - ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798, зарегистрированным в Минюсте России 20.08.2013 N 29749
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.

1.1 Нормативный срок освоения образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих базовой подготовки в очной форме обучения составляет:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев - 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	76 нед.
Учебная практика	41 нед.

Производственная практика	
Промежуточная аттестация	4 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
Итого	147 нед.

1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

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.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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

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, определенных руководителем
- ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

П Профессиональный цикл

ПМ Профессиональные модули

ПМ.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.05.01 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы 79 ч., рабочая

УП.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 36 ч., рабочая

ПП.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 78 ч., рабочая

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок 159 ч.,
рабочая

УП.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 72 ч., рабочая

ПП.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 118 ч., рабочая

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков 56 ч., рабочая

УП.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков 36 ч., рабочая

ПП.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков 118 ч., рабочая

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 116
ч., рабочая

УП.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 72ч., рабочая

ПП.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 262 ч., рабочая

ФК.00 Физическая культура 72 ч., рабочая

Государственная итоговая аттестация 2 недели

2.4 Программы учебной и производственной практики

Учебная и производственная практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепления практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Учебная и производственная практика проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям).

2.5 Матрица соответствия компетенций

ОУД	Базовые дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.05	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.06	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.07	ОБЖ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД	По выбору из обязательных предметных областей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.08	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДП.09	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.10	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОДП.11	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.12	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.13	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОУД.14	Экология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ПОО	Дополнительные	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
УД.15	Введение в профессию	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
УД.16	История родного края	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
УД.17	Эффективное поведение на рынке труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7					
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

	продовольственных товаров	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4
		ПК 8.5	ПК 8.6										

ПМ	Профессиональные модули												
-----------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
<i>УП.01.01</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			
<i>ПП.01.01</i>	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2			

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
<i>УП.02.01</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
<i>ПП.02.01</i>	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5

ПМ.03	Приготовление супов и соусов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	
--------------	-------------------------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------	--

ПП.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3	ПК 8.4	ПК 8.5
		ПК 8.6											
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7								

2.6 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы; мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Технология кулинарного производства

Технология кондитерского производства

Безопасность жизнедеятельности и охраны труда

Микробиологии, санитарии и гигиены

Товароведение продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация 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

Актальный зал

3. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

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

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

С целью оценки качества подготовки и освоения ППКРС применяются:

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

Все виды контроля предусмотрены в КОС по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям

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, собеседования, тестирования.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости 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. Проводится в форме устного опроса, собеседования, тестирования, письменных контрольных работ.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов с участием ведущих преподавателей.

3.2 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в два этапа

- выполнение выпускной практической квалификационной работы с элементами демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills;

- выполнение письменной экзаменационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

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

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников (Приложение 2).

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения 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 представление документов, подтверждающих освоение обучающимся 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 производственной практики и так далее.

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

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам выполнения выпускной квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ государственного образца.