

Утверждаю

Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»

Малгатаева А.В. Малгатаева

30 августа 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Иркутской области

«Усть-Ордынский аграрный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года и 10 мес.

на базе образования - основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	35	2	2	2	0	11	52
III курс	23	6	10	2	0	11	52
IV курс	24	6	8	1	2	2	43
Всего	122	14	20	6	2	24	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	учебная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																
				самостоятельная учебная работа	во взаимодействии с преподавателем						I курс			Всего за I курс	3 сем. 17 нед	II курс		Всего за II курс	III курс			Всего за III курс	7 сем. 17 нед.	IV курс			Всего за IV курс
					всего учебных занятий	в том числе		практика	промежуточная аттестация в т.ч.		1 сем. 17 нед	2 сем. 24 нед				4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед. (4 нед УП)		6 сем. 24 нед		8 сем. 24 нед.						
						ЛПЗ	консультации		консультации	экзамены		ТО, УП, ПП 23+0+0	ПА 1 нед						ТО, УП, ПП 18+2+2	ПА 2 нед				ТО, УП, ПП 13+4+0	ТО, УП, ПП 10+2+10	ПА 2 нед	
О.00	Общеобразовательный цикл	4э13дз2з	2267	0	2182	643	0	0	53	32	442	638	36	1116	493	395	49	937	104	110	0	214	0	0	0	0	0
ОУД.00	Базовые дисциплины	2э9дз	1615	0	1581	401	0	0	16	18	323	447	0	770	442	369	34	845	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	131		114				8	9	17	33		50	28	36	17	81									
ОУД.011	Литература	ДЗ	171		171						34	67		101	34	36		70									
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	171		171	171					51	57		108	34	29		63									
ОУД.03	Математика	Э	245		228				8	9	51	69		120	51	57	17	125									
ОУД.04	История	ДЗ	171		171						34	46		80	51	40		91									
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	171		171	161					51	69		120	51			51									
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72		72	28					51	21		72				0									
ОУД.08	Физика	ДЗ	108		108	10					17	39		56	34	18		52									
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	171		171						17	46		63	51	57		108									
ОУД.16	География	ДЗ	72		72	11									24	48		72									
ОУД.17	Экология	ДЗ	72		72	4									24	48		72									

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		38	6	32	18								38			38									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		197	36	138	30		11	12					30	144	23	197									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72			72							72		72									
ПП.01	Производственная практика		72		72			72							72		72									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	Э	658	46	584	78		396	16	12	0	0	0	0	0	0	0	378	252	28	658	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	ДЗ	38	6	32	16												38			38					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок		224	40	156	62			16	12									196		28	224				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144		144			144										144			144					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252		252			252											252		252					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента	Э	358	22	308	54		180	16	12	0	0	0	0	0	0	0	330	28	358	0	0	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок	ДЗ	38	6	32	10												38			38					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок		140	16	96	44			16	12									112	28	140					
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72			72										72			72				0	
ПП.03	Производственная практика		108		108			108											108			108				0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	288	26	248	36		144	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	130	144	14	0	288
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	38	6	32	8																38			38	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		106	20	72	28			2	12												92		14		106
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72			72															72			72

ПП.04	Производственная практика		72		72			72															72			72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	627	50	563	70		360	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	143	470	14	0	627	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	38	6	32	10															38				38		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		229	44	171	60			2	12											105	110	14		229		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144		144			144														144			144		
ПП.05	Производственная практика		216		216			216														216			216		
	Итоговая аттестация	ДЭ	72																					72	72		
		1132дз3з	5904	429	5187	1474		1224	110	106	612	828	36	1476	612	792	72	1476	612	792	72	1476	612	756	36	72	1476
	Всего по ФГОС СПО		5904						216		612	828	36	1476	612	792	72	1476	612	792	72	1476	612	756	36	72	1476
Итоговая аттестация в июне 2022г.			УД и МДК								612	828		1440	612	648	1260	468	360	828	612	252			864		
			УП								0	0		0	0	72	72	144	72	216	0	216			216		
			ПП								0	0		0	0	72	72		360	360	0	288			288		
			Экзамены									1		1		4	4		3	3		3			3		
			Дифференцированные зачеты									7		7	1	8	9	2	6	8	2	6			9		
			Зачеты									1		1		1		1		1	1					0	

3. Формы промежуточной аттестации

Курс, семестр		Зачеты	Дифференцированный зачет	Экзамен
1 КУРС	1 семестр	<i>Физическая культура</i>		
	2 семестр	Основы учебно-исследовательской деятельности <i>Физическая культура</i>	Основы безопасности жизнедеятельности Биология Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Основы калькуляции и учета Охрана труда	Информатика
2 КУРС	3 семестр		Астрономия <i>Физическая культура</i>	
	4 семестр	<i>Физическая культура</i> Безопасность жизнедеятельности	Иностранный язык История География Экология Физика Обществознание Литература УП, ПП ПМ 01	Русский язык Математика Химия ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3 КУРС	5 семестр		УП ПМ 02 МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	6 семестр	Рисование и лепка <i>Физическая культура</i>	История Иркутской области Природа и экология родного края Культура речи МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПП ПМ 02 УП, ПП ПМ 03	Информационные технологии в профессиональной деятельности 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
4 КУРС	7 семестр		Эффективное поведение на рынке труда МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
	8 семестр		Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Основы предпринимательской деятельности Национальная кухня <i>Физическая культура</i> МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП, ПП ПМ 04 УП, ПП ПМ 05	Иностранный язык в профессиональной деятельности 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 кондитерских изделий

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет общественных наук
4	Кабинет химии и биологии
5	Кабинет физики
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности
7	Кабинет математики
8	Кабинет информатики
9	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
10	Кабинет товароведения продовольственных товаров
11	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.
13	Учебная кухня ресторана
14	Учебный кондитерский цех.
15	Спортивный зал
16	Стадион
17	Стрелковый тир
18	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
19	Актный зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум» разработан на основе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 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 РФ от 9 декабря 2016г., зарегистрированный в Минюсте России 22.12.2016 №44898
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968) «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 “О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Примерная основная образовательная программа 43.01.09 Повар, кондитер;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Устав ГБПОУ ИО «УОАТ»;
- Локальные нормативные акты.

6. Организация учебного процесса и режим работы

Образовательная деятельность в техникуме осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность каникул составляет: на 1 курсе - 2 недели в зимний период и 9 недель в летний, на 2 курсе - 2 недели в зимний период и 9 недель в летний, на 3 курсе - 2 недели в зимний период и 9 недель в летний, на 4 курсе - 2 недели в зимний период.

Для практических занятий по дисциплинам «Информатика» и «Иностранный язык» группы делятся на подгруппы.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Проведение учебной практики планируется по каждому модулю, которая проводится в учебно-производственных мастерских техникума. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят производственную практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки на предприятиях. Производственная практика проводится на предприятиях поселка и района, направления деятельности которых соответствуют профилю подготовки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам учебной и производственной практик проводится комплексный дифференцированный зачет.

После прохождения производственной практики по каждому профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен, который сдается в день, освобожденный от других учебных занятий.

Для обучающихся в рамках промежуточной аттестации предусматриваются консультации. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

Проведение консультаций предусмотрено по учебным дисциплинам, согласно учебного плана, с целью подготовки обучающихся к проведению промежуточной аттестации.

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

Внутри профессионального модуля по двум МДК проводится комплексный дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Предусмотрена пятибалльная система оценок.

Экзамены проводятся за счет времени, выделяемого на промежуточную аттестацию. Экзамены и дифференцированные зачеты проводятся на русском языке (за исключением учебной дисциплины «Иностранный язык»).

7. Общеобразовательный цикл

2052 часа общеобразовательного цикла увеличены на 130 часов. Итого на общеобразовательный цикл предусмотрено 2182 часа.

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО содержит 12 базовых учебных дисциплин из каждой предметной области. 3 учебных дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессии Повар, кондитер – Информатика, Химия, Биология.

В базовые дисциплины общеобразовательного цикла за счет часов вариативной части введена учебная дисциплина Астрономия (Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413”).

Для увеличения двигательной активности и физических качеств обучающихся, внедрения современных систем физвоспитания по дисциплине ОУД.05 Физическая культура предусмотрено 3 часа в неделю аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

В раздел учебные дисциплин по выбору, формируемый участниками образовательных отношений, включены учебные дисциплины:

- ✓ **История Иркутской области**, (для формирования ОК6 - проявлять гражданско-патриотическую позицию, знания истории родного города, родного края формируют патриотизм, чувство гордости за свою Родину)
- ✓ **Природа и экология родного края**, (для формирования ОК7 - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии)
- ✓ **Культура речи**, (для формирования и совершенствования ОК5- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста)
- ✓ **Рисование и лепка**. Дисциплина введена для отработки навыков и трудовых действий по разработке концепций и выполнения эскизных проектов оформления блюд и кондитерских изделий на практических занятиях
- ✓ **Учебно-исследовательское проектирование**, (для подготовки к выполнению обучающимися индивидуальных проектов по различным дисциплинам)

8. Формирование вариативной части ППКРС

Из 1368 (612+756) часов вариативной части 130 часов выделено на общеобразовательный цикл. 1238 часов распределены следующим образом.

Распределение часов вариативной части образовательной программы составлено с учетом требований регионального рынка труда, профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

В целях освоения общих компетенций введены общепрофессиональные дисциплины

- ✓ **Эффективное поведение на рынке труда**, реализация дисциплины нацелена на формирование умений оценивать ситуацию на рынке труда, пользоваться приемами саморегуляции поведения в процессе общения, для формирования и совершенствования ОК1, ОК2, ОК6;
- ✓ **Основы предпринимательской деятельности**, для формирования базовых знаний в сфере ведения бизнеса и предпринимательской деятельности, для формирования и совершенствования ОК 11
- ✓ **Информационные технологии** в профессиональной деятельности. Дисциплина вводится для углубления знаний, полученных при изучении общеобразовательной дисциплины «Информатика», формирования профессионально направленных умений в использовании информационно-коммуникационных технологий и развития общих компетенций ОК02, ОК09.
- ✓ **Национальная кухня**. Дисциплина введена по запросам работодателей, с учетом требований регионального рынка труда.

Для увеличения двигательной активности и физических качеств обучающихся, внедрения современных систем физвоспитания предусмотрено по **ОП 09 Физическая культура** 3 часа в неделю аудиторных занятий (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

Дополнительно предусмотрено время для самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ФГОС СПО к умениям и знаниям.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Индекс	Учебная дисциплина / профессиональный модуль	Всего	Количество часов вариативной части, в т.ч.			
			теория	практика	СРС	ПА
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	20		14	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	20		14	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	20		14	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	59	38		19	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	40	24		14	2
ОП.06	Охрана труда	36	20		14	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	119		88	31	
ОП.09	Физическая культура	155		116	39	
ОП.10	Национальная кухня	92	42	30	18	2
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	70	30	24	14	2
ОП.12	Эффективное поведение на рынке труда	66	35	16	13	2
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	162	30	100	32	

МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6			6	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	66		36	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6			6	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	68	28		40	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16			16	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			6	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	28	8		20	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			6	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	87	43		44	
	Итого вариативная часть ППКРС СПО профессиональной подготовки	1238	424	374	422	18

9. Формы проведения итоговой аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной. Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

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

Итоговая аттестация проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 “О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

Формой итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится - в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы соответствует результатам освоения нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.