

Утверждаю
директор СОГБПОУ "Козловский
многопрофильный аграрный колледж"
Т.В. Терехов
2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
смоленского обласного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
"Козловский многопрофильный аграрный колледж"
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовая подготовка

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года и 10 мес.**

на базе **основного общего** образования

с получение среднего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - социально-экономический



И.И. "Близученко"
А.Л.Близученко

Председатель правления "Потребительское общество Остерский хлебокомбинат"



Е.Г.Захарова

ООО "Развлекательный комплекс "Фабрика"
Е.В.Карпухова



1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в том числе)	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7			
I курс	1404				0	72		1476	396
II курс	1054	216	108		62	72		1826	360
III курс	944	72	324		64	72		1784	396
IV курс	710	72	252	144	46	36	216	1714	72
Всего	4112	360	684	144	172	252	216	5940	1224

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности СПО 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5.	экологических основ природопользования;
6.	документационного и правового обеспечения профессиональной деятельности;
7.	технологии приготовления пищи;
8.	метрологии и стандартизации;
9.	бухгалтерского учета в общественном питании;
10.	организации хранения и контроля запасов сырья;
11.	товароведения продовольственных товаров;
12.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
13.	химии;
14.	организации обслуживания;
15.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
	Мастерские:
16.	Учебный кулинарный цех.
17.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
18.	Спортивный зал;
19.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
20.	Стрелковый тир (место для стрельбы).
	Залы:
21.	Библиотечно - информационный центр с выходом в сеть Интернет;
22.	Актный зал.

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования СОГБПОУ "Козловский многопрофильный аграрный колледж" разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного 20 декабря 2016 года регистрационный номер 44828, с изменениями на основании приказа Министерства просвещения РФ №747 от 17 декабря 2020 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования» с учетом соответствующей примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативные документы:

1. Устав СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
2. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68
3. Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) с изменениями на основании приказа Министерства просвещения РФ №747 от 17 декабря 2020 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования»;
4. Примерная ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
5. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н
6. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н
7. Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования» (зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 г. №24480) ;
9. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08"Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"(вместе с Методическими рекомендациями по введению учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования";

10. Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 "О направлении информации" (вместе с "Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках их числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного");

11. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам-образовательным программам начального общего, основного общего среднего общего образования" (зарегистрированного в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);

12. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. №29200);

13. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06-259 "О направлении доработанных по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования";

14. Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.2021 № 05-401 "О направлении методических рекомендаций";

15. Рекомендации 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. Протокол № 3 от 25 мая 2017 года ФГАУ ФИРО.

16. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

17. Минимальные требования к профессиональным компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело" техническое описание компетенций "Поварское дело", "Кондитерское дело" WorldSkills Russia (WSR), инфраструктурный лист компетенций "Поварское дело", "Кондитерское дело".

18. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 03.03.2011г. №19993).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября 2020 года. Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Продолжительность учебной недели 6 дней. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия группируются парами. Реализуются различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек. Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих 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 помещений для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования образовательных стандартов. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогами в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением инновационных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их изменений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5 балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом. Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика в объеме 360 часов, проводится рассредоточено по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных цехах кондитерских цехах колледжа, либо на предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность соответствующего профиля.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную производственную практику в объеме 684 часа, на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией и колледжем. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

По результатам освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, в этом случае, по результатам прохождения, в установленном законодательстве порядке, может быть присвоена квалификация (ии). Квалификации в рамках модуля присваиваются в случаях предусмотренных ФГОС, по результатам оценки успешности освоения модуля в форме квалификационного экзамена, если результаты, достигаемые по освоению модуля соответствуют результатам, установленным в программе профессионального обучения соответствуют требованиям ФГОС и подтверждения соответствия полученных результатов квалификационным требованиям (профессиональным стандартам). Суммарный объем нагрузки по практикам учебной и производственной составляет 30% от нагрузки отводимой на освоение Профессионального цикла.

Общая продолжительность каникул составляет 10- 11 недель в год, в последний год обучения -2 недели.

Практикоориентированность составляет 57,3% от суммарного объема общей учебной нагрузки.

4.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы. В этом случае образовательная программа по специальности, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин профессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (социально - экономический профиль). Общеобразовательный цикл содержит 12 предметов, предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, восемь предметов из общих учебных дисциплин, три учебных предмета на углубленном уровне изучения соответствующей социально-экономическому профилю обучения предметной области. Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено следующим образом: 984 часа отведено на изучение общих учебных дисциплин (с учетом времени отведенного на промежуточную аттестацию), на изучение профильных дисциплин по выбору, помеченных звездочкой, отведено 492 часа (с учетом времени отведенного на промежуточную аттестацию), (информатика в объеме 100 часов, экономика в объеме 100 часов, география в объеме 118 часов, на выполнение индивидуального проекта отведено 60 часов), на учебные дисциплины по выбору - Родная литература в объеме 80 часов. На промежуточную аттестацию по общеобразовательным дисциплинам отведено 72 часа.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. В связи с подготовкой обучающихся к индивидуальному проектированию в процессе обучения (выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности, на индивидуальный проект отведено 60 часов времени во взаимодействии с преподавателем. Специфика учебной дисциплины подразумевает взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами, особенно в той их части, которая содержит знания обучающихся в области выбора, разработки, реализации и публичной презентации предметного или межпредметного учебного проекта, направленного на решение типично и социально-значимой проблемы. Для реализации требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ЭПОП СПО использованы Программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (протокол №2 от 26.03.2015).

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

Распределение вариативной части ППССЗ осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей рассмотрено и утверждено на заседании цикловой методической комиссии по направлению подготовки Поварского и кондитерского дела.

На промежуточную аттестацию – 108 часов;

На усиление и расширение циклов ОГСЭ и ЕН, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

На цикл ОГСЭ, в цикл введена адаптационная дисциплина Коммуникативный практикум в объеме 48 часов, количество часов на изучение цикла увеличилось на 104 часа;

Настоящий учебный план разработан с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО в целях обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся, и ориентирован на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности и качества среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью достижения ими результатов, установленных ФГОС СПО; - возможности формирования индивидуальной образовательной траектории для данной категории обучающихся с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения, что способствует развитию инклюзивного образования, то есть обеспечению равного доступа к образованию всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

На цикл ЕН – 36 часов;

На общепрофессиональный цикл - 240 часа. Введены дополнительно учебные дисциплины - ОП.10 Документационное обеспечение профессиональной деятельности в объеме - 90 часов, ОП.11 Сервисная деятельность в объеме - 64 часов, ОП.12 Основы диетического и детского питания - 52 часа.

На междисциплинарные курсы – 808 часов;

Предложенное распределение вариативной части циклов ППССЗ дает возможность получения дополнительных знаний для формирования компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и профессионального стандарта. Часы вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам направлены: - ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья- рассмотрены основы товароведения и товароведные характеристики различных групп продовольственных товаров, организация складского и товарного хозяйства и их продовольственного снабжения, современные способы упаковывания, транспортирования и хранения продовольственных товаров.

Раскрыты методы контроля товарных запасов продуктов и их расхода, в том числе на производстве. Приведены правила проведения инвентаризации продуктов и материальная ответственность работников за сохранность сырья и готовой продукции, ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, процедуры и правила инвентаризации запасов сырья. ОП.04 Организация обслуживания - особенность организации работы предприятия общественного питания – это высокий класс обслуживания посетителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания. Обеспечения высокого уровня комфортности за счет оборудования их удобной мебелью, создания надлежащего микроклимата, в частности путем кондиционирования воздуха, интерьера и т.д. Организация обслуживания торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств.

ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания – подбор необходимого оборудования, оценка эффективности его использования; новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере обслуживания; принципы подбора современного малогабаритного оборудования; причины возникновения и профилактика производственного травматизма. ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - приготовление сложных супов и соусов с использованием продуктов центрального региона, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья; МДК.03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок; салатов разнообразного ассортимента в том числе группы теплых салатов, салатов с добавлением фруктов и сырья местного региона); приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц; приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (в том числе холодных блюд из нежирного водного сырья и регионального сырья); приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков; актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента (с учетом требований Волпрдкисс). Классификация, ассортимент, технологический процесс, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона. Стандартизация и контроль качества продукции. МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации. Результаты вариативной части в формате опыта практической деятельности, умений и знаний зафиксированы в соответствующих частях программы (в соответствии с требованиями к структуре).

5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающихся за семестры и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются дифференцированные зачёты (при наличии курсовой работы предусматривается защита), экзамены по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Экзамены по математике, русскому языку проводится в письменной форме. Экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачёты проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК. Выполнение курсовых работ запланировано МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, кусок сложного ассортимента на 3 курсе; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала на курсе.

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям, реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение. Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. На проведение промежуточной аттестации отведено 7 недель: 72 часа на 1 курсе; 34 часа на 2 курсе; 84 часа на 3 курсе; 62 часа на 4 курсе. Количество зачётов и экзаменов по курсам и полугодиям не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультуры) и указано в плане учебного процесса.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и практической части в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА регламентируется отдельным положением. Итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Предметно-цикловая методическая комиссия спецдисциплин в рамках ОПОП разрабатывает программу итоговой аттестации на основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников колледжа. Требования к содержанию, объему и структуре испытаний определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация обучающихся в колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом темы дипломной работы соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа, в том числе практической части в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Положением о ГИА колледжа. В ходе подготовки к Государственной итоговой аттестации проводятся обзорные лекции, индивидуальные и групповые консультации по выполнению выпускной квалификационной работы.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными ФГОС и соответствующего предварительного положительного заключения работодателя.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документ (диплом) установленного образца.