ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  Начальник производства  ИП Кононенко кафе «Россиянка»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кононенко Ю.А.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | Утверждаю  Директор КГА ПОУ «ДИТК»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева В.Г.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник технолог

Нормативный срок обучения на базе

Основного общего образования – 3 г. 10 м.

г. Дальнегорск, 2016

Программа подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждениясреднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Организация разработчик:**краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»(КГА ПОУ «ДИТК»)

**Разработчики:**

Заместитель директора по УМ и НР – Деремешко О.Д.

Методист – Трофимова Д.Ф.

Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля – Фертикова Е.Н.

Председатель ЦМК преподавателей общеобразовательной подготовки гуманитарного и социально-экономического профиля – Парунина В.В.

Председатель ЦМК преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания – Свирякина Н.В.

Председатель ЦМК преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения социально-экономического и технического профиля – Мартынова Н.Н.

Председатель ЦМК преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения технического профиля – Буковская Н.А.

Содержание

[1. Общие положения 4](#_Toc497248292)

[1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы 4](#_Toc497248293)

[1.2. Нормативный срок освоения программы 5](#_Toc497248294)

[2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 5](#_Toc497248295)

[2.1. Область и объекты профессиональной деятельности 5](#_Toc497248296)

[2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции 6](#_Toc497248297)

[3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса 7](#_Toc497248298)

[3.1. Календарный учебный график 7](#_Toc497248299)

[3.2. Рабочий учебный план. 8](#_Toc497248300)

[3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик. 8](#_Toc497248301)

[4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательнойпрограммы 8](#_Toc497248302)

[5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы 9](#_Toc497248303)

[5.1. Контроль и оценка освоения основных видовпрофессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций 9](#_Toc497248304)

[5.2. Требования к выпускным квалификационнымработам 10](#_Toc497248305)

[5.3 Организация государственной (итоговой) аттестациивыпускников 11](#_Toc497248334)

# 1.Общие положения

## 1.1.Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднегопрофессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, реализуемая краевым государственным КГА ПОУ «ДИТК» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением сучетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательногостандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОССПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебныхдисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы,обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся ивыпускниковпоспециальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
* Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
* Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования» (ред. от 29.12.2012);
* нормативно-методические документы Министерства образования и науки России;
* разъяснения по формированию учебного плана ОПОП СПО.

## 1.2.Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровень образования,**  **необходимый для приема на**  **обучение по ППССЗ** | **Наименование**  **квалификации**  **базовой подготовки** | **Срок получения СПО по**  **ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения** |
| Среднее общее образование | Техник-технолог | 2 год 10 месяцев |
| Основное общее образование | 3 года 10 месяцев |

ППССЗ СПО базовой подготовки на базе основного общего образования при очнойформе получения образования составляет 199 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 120 нед. |
| Учебная практика | 12 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 16 нед. |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 7 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулярное время | 34 нед. |
| Итого | 199 нед. |

# 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требованияк результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

## 2.1.Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника включает: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей, управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности, технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности,процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Основная цель видов профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции, входящие в профессиональный стандарт:

* Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
* Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
* Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
* Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
* Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
* Организация работы бригады поваров;
* Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;
* Планирование процессов основного производства организации питания;
* Организация и координация процессов основного производства организации питания ;
* Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

Виды профессиональной деятельности и **профессиональные компетенции выпускника**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВПД 1** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| **ВДП 2** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.** |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| **ВПД 3** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** |
| ПК.3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК.3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК.3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК.3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| **ВПД 4** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** |
| ПК.4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК.4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК.4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК.4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **ВПД 5** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** |
| ПК.5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК.5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| **ВПД 6** | **Организация работы структурного подразделения.** |
| ПК.6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК.6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК.6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК.6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК.6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| **ВДП.7** | **Выполнение работ по профессии « Повар»** |
| ПК7.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление блюд из мяса |
| ПК7.2 | Организовывать и проводить приготовление супов. |

**Общие компетенции выпускника**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

# 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

## 3.1. Календарный учебный график

На все годы обучения соответствует ФГОС СПО по специальности и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени.

## 3.2. Рабочий учебный план.

Рабочий учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик.

## 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.

Представлены рабочие программы учебных дисциплин, МДК,профессиональных модулей и практик, в соответствии с рабочим учебным планом.

# 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательнойпрограммы

Материально-техническое обеспечение включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к Интернет), компьютерные классы. Для занятий физической культурой используется спортивный зал и спортивная площадка открытого типа. Имеются все необходимые кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями и плакатами.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень материально-технического обеспечения необходимого для реализации ОПОП по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование кабинетов, лабораторий** | **Номер кабинета, аудитории** |
| **Кабинеты** |  |
| Русского языка и литературы | каб. № 35 |
| Истории и обществознания | каб. № 43 |
| Физика | каб. № 15 |
| Биология | каб. № 32 |
| География | каб. № 34 |
| Химия | каб. № 32 |
| Иностранный язык | каб. № 36 |
| Математика | каб. № 33 |
| Информатика | каб. № 31 |
| Социально-экономических дисциплин | каб. № 30 |
| Экология | каб. № 26 |
| Технологического оборудования кулинарного и кондитерскогопроизводства | каб. № 41 |
| Безопасности жизнедеятельности и охраны труда | каб. № 44 |
| **Лаборатории** | |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | каб. № 25 |
| Метрологии и стандартизации | каб. № 41 |
| Микробиологии, санитарии и гигиены | каб. № 41 |
| Учебный кулинарный цех |  |
| Учебный кондитерский цех |  |
| **Спортивный комплекс** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Спортивный зал |  |
| Открытая спортивная площадка |  |
| **Залы** | |
| Библиотека с выходом в сеть Интернет |  |
| Актовый зал |  |

Колледж подключен к сети Интернет через выделенный канал с безлимитным тарифным планом, что дает возможность доступа к Интернету обучающимся во всех учебных компьютерных классах и библиотеке.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся могут воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке и кабинета самоподготовки, подключенными к сети Интернет.

# 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

## 5.1. Контроль и оценка освоения основных видовпрофессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации были разработаны следующие фонды оценочных средств:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке фондов оценочных средств ОПОП для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям на основе ФГОС.

2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

3. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

4. Темы курсовых работ по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам, экзаменам по дисциплинам, экзаменам квалификационным и профессиональным модулям.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются: контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация по дисциплинам включает: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты; по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

## 5.2. Требования к выпускным квалификационнымработам

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа - это исследование, проведенное студентом в предметной области профиля специальности и оформленное в форме дипломной работы.

Целью выпускной квалификационной работы является:

- систематизация, закрепление, углубление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач;

- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования (экспериментирования) при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- уровня готовности студента к самостоятельной работе в современных условиях.

Период выполнения ВКР состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта преддипломной практики;

- выбор и закрепление темы ВКР;

- разработка и утверждение задания на ВКР;

- сбор материала для ВКР на объекте практики;

- написание и оформление ВКР;

- предварительная защита ВКР;

- рецензирование ВКР;

- защита ВКР на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК).

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА, темы и руководители ВКР закрепляются за студентами директором колледжа приказом. Задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по научно - методической работе.

По утвержденным темам руководителя выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Консультации по выполнению и оформлению дипломного проекта на каждого студента предусматривается 20 часов. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;

- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;

- оказания помощи при подготовке презентации и выступления на защиту;

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Общее руководство и контроль хода выполнение выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по научно – методической работе, заведующие отделениями, председатели цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

В период подготовки ВКР организуется предварительная защита дипломной работы,в ходе которой выпускникам даются заключительные рекомендации по оформлению и выступлению. После их выполнения готовая ВКР сдается на рецензирование и на руки выпускнику не выдается. Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании положения «О порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК», утвержденное директором колледжа.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

## 5.3 Организация государственной (итоговой) аттестациивыпускников

Для проведения итоговой государственной аттестации создается Государственная аттестационная комиссия (далее ГАК) численностью не менее 5 человек.

ГАК возглавляет Председатель, который организовывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Состав членов ГАК утверждается директором учебного заведения.

График проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором учебного заведения и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГАК.

Допуск студентов к итоговой государственной аттестации объявляется приказом по учебному заведению.

На заседания ГАК представляются следующие документы:

* Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;
* программа итоговой государственной аттестации;
* приказ директора учебного заведения о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
* приказ директора учебного заведения об утвержденных темах дипломных работ;
* сведения об успеваемости студентов;
* дипломная работа;
* зачетные книжки студентов;
* книге протоколов заседаний ГАК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы - оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в день проведения защиты.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании.

Критерии оценок определены исходя из Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». В критерии оценки уровня подготовки студентов по специальности входит:

* качество ответов на вопросы;
* уровень теоретической подготовки;
* уровень необходимых профессиональных компетенций;
* практическая значимость;
* актуальность, новизна;
* качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
* соблюдение нормативных требований;
* владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификациоработы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Заседание государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;

- присуждение квалификации;

- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГАК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закрепление за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студентам, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлен срок обучения директором учебного заведения следующего периода работы ГАК, но не более, чем на один год.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

Критерии оценок:

Оценка 5 (отлично) ставится в случае, когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается, четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, проект оформлен грамотно на основании действующих ГОСТов. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания материала;

Оценка 4 (хорошо) – когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается целевая направленность. При защите аттестуемый соблюдает логическую последовательность изучения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Студентом предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах, продукте.

Оценка 3 (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемому проекту. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

Оценка 2 (не удовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Студентом не предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.