

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих,
служащих по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1 Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2 Нормативные документы
- 1.3 Общая характеристика образовательной программы
 - 1.3.1 Цель образовательной программы
 - 1.3.2 Срок освоения образовательной программы и присваиваемая квалификация
 - 1.3.3 Трудоемкость образовательной программы
 - 1.3.4 Основные пользователи образовательной программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1 Область профессиональной деятельности
- 2.2 Объекты профессиональной деятельности
- 2.3 Виды профессиональной деятельности

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 3.1 Общие компетенции
- 3.2 Профессиональные компетенции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы учебных дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программы учебной, производственной практики

5. Организация практики в техникуме

- 5.1 Практика обучающихся
- 5.2 Характеристика учебной практики
- 5.3 Характеристика производственной практики
- 5.4 Базы практики

6 Ресурсное обеспечение образовательной программы

- 6.1 Кадровое обеспечение
- 6.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.4 Доступ к информационным системам и информационно-коммуникационным сетям
- 6.5 Информация об электронных образовательных ресурсах, к которым обеспечивается доступ обучающихся

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы

- 7.1 Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
- 7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки и с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы, рекомендованной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным ОПОП НПО и СПО «26» апреля 2011 г. .

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; " (от 15.12.2014 № 1580);

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 года № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессий начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355";

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. от 31.01.2014 № 74 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Примерная основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ;

- Устав ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
- Положение о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля, рабочей программе учебной и производственной практик ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

1.3. Общая характеристика образовательной программы

1.3.1. Цель образовательной программы

Целью образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

1.3.2. Срок освоения образовательной программы и присваиваемая квалификация

Уровень образования для приема на обучения по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения образовательной программы базовой подготовки
очная		
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость образовательной программы

Обучение по дисциплинам и МДК	75 недель
Учебная практика	18 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	23 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулярное время	24 недели
Итого:	147 недель

1.3.4. Основные пользователи образовательной программы

Основными пользователями ОПОП являются:

- педагоги;
- обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

2.2 Объекты профессиональной деятельности

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

2.3 Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

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

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 и использование 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)

3.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 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

ПК.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

ПК.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

ПК.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

ПК.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 птиц

ПК.5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК.5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК.6.Приготовление холодных блюд и закусок

ПК.6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукции 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

ПК.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

ПК.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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:

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

-перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

-последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

-распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

-объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

-формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

-объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план представлен в Приложении № 1

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени (Приложение № 2).

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин

Представлены в Приложении № 3

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Представлены в Приложении № 4

4.5. Программы учебной и производственной практики

5. Организация практики в техникуме

5.1. Практика обучающихся является составной частью образовательного процесса и составной частью образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Цели и задачи, порядок организации и проведения учебной и производственной практики отражены в Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»;

Содержание всех этапов практики определяет программа практики, обеспечивающая дидактически обоснованную последовательность процесса овладения обучающимися профессиональными умениями и навыками в соответствии с ФГОС.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования.

5.2. Характеристика учебной практики

Учебная практика по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является составной частью профессиональных модулей и направлена на формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Проводится по графику учебного процесса в учебных, учебно-производственных мастерских, в лабораториях, на предприятиях и в организациях города в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров в форме практических занятий или уроков производственного обучения.

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

5.3. Характеристика производственной практики

Производственная практика является составной частью профессиональных модулей образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

5.3.1. Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных

Содержание производственной практики (по профилю специальности) определяет программа производственной практики по профессии, разработанная в соответствии с программой профессионального модуля.

5.4. Базы практики

Закрепление баз практики осуществляется на основе договоров о взаимном сотрудничестве, договоров о производственной практике с предприятиями и организациями независимо от их организационно- правовых форм собственности.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы: оснащенность современными средствами, оснащённость необходимым оборудованием, наличие квалифицированного персонала.

Основными базами практики обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер являются:

Ежегодно заключаются индивидуальные договора о производственной практике обучающихся с организациями и предприятиями различных форм собственности.

6. Ресурсное обеспечение образовательной программы

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвует 3 преподавателя и 3 мастера производственного обучения.

6.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

6.2.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки квалифицированных рабочих по профессии Повар, кондитер:

Кабинеты:

1. Русского языка и литературы
2. Информатики
3. Истории и обществознания
4. Физики, электротехники
5. Химии, биологии
6. Математики
7. Иностранного языка
8. Технологии кулинарного производства
9. Технологии кондитерского производства
10. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

- 1.микробиологии, санитарии и гигиены
- 2.товароведения продовольственных товаров
- 3.технического оснащения и организации рабочего места

Цеха:

- 1.учебный кулинарный цех
- 2.учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3. Место для стрельбы

Залы:

- 1.Библиотека
- 2.Читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 3.Актовый зал

Кабинеты оборудованы АРМами преподавателей.

В учебно-производственных мастерских и лабораториях имеется необходимое для обучения оборудование .

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа дополняется учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам образовательной программы.

При реализации образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер техникум обеспечивает обучающимся свободный доступ к информационным ресурсам (библиотечным фондом, компьютерным базам данных, мультимедийным информационным ресурсам, наглядным пособием и др.).

Обслуживание обучающихся осуществляется через библиотеку, имеющую абонемент, читальный зал.

Библиотечный фонд включают в себя основную и дополнительную учебную литературу по дисциплинам всех циклов. Помимо учебной литературы, в состав библиотечного фонда входят официальные, нормативные и справочные издания .

Фонд библиотеки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет: 1140 экземпляров по общеобразовательным дисциплинам , 214экземпляров по профессиональным дисциплинам и МДК.

Фонд периодических изданий включает отраслевые научные и производственно-практические журналы по профилю подготовки, общественно-политические и литературно-художественные издания.

6.4. Доступ к информационным системам и информационно-коммуникационным сетям

Подключения к сети Internet: скорость подключения **8 Мбит/сек**. Количество Intranet-серверов 3.

Количество локальных сетей в образовательном учреждении: 3

Количество терминалов, с которых имеется доступ к сети Internet: 189

Количество единиц вычислительной техники (компьютеров):

- всего: 189

- из них используется в учебном процессе: 112

Количество единиц IBM PC-совместимых компьютеров:

- всего: 189

- с процессором Pentium-II и выше: 189

из них пригодных для тестирование студентов:

- в режиме online: 112

- в режиме offline: 112

Количество компьютерных классов:

- всего: 7

- оборудованных мультимедиа проекторами: 7

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы

Нормативные документы оценки качества освоения образовательной программы:

Приказ МОиН РФ № 968 от 16.08.2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Положение о формах , периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Целью текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся является:

- определение фактического уровня знаний, умений и навыков обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям учебного плана;
- определение уровня усвоения образовательных программ;
- установление соответствия этого уровня требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональным модулей. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев каждого семестра от начала обучения.

В качестве средств текущего контроля знаний используются устные опросы, письменные работы, тестирование, выполнение и защита практических и лабораторных работ.

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- тестовые задания;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, лабораторных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) **созданы комплекты оценочных средств**, включающие: типовые задания, планы практических заданий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация в ГБПОУ ПОО «Троицкий технологический техникум» организуется и проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников.

7.2.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников техникума Федеральному государственному образовательному стандарту.

7.2.2. Государственная итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает защиту выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

7.2.3. Форма и условия проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающиеся обеспечиваются необходимыми методическими материалами, им создаются необходимые условия для подготовки, включая проведение консультаций.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

7.2.4. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования и науки Челябинской области по представлению техникума.

Состав членов государственных экзаменационных комиссий утверждается приказом директора техникума. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц приглашённых из сторонних организаций: преподавателей первой или высшей квалификационной категории и представителей работодателей.

7.2.5. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Оценка качества освоения образовательной программы осуществляется ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Результаты испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.