

«РАССМОТРЕНО»:
на заседании
педагогического совета
ОГА ПОУ
«Вейделевский
агротехнологический
техникум имени
Грязнова В.М.»
Протокол №__ от
«__»_____ 20__ года

«УТВЕРЖДЕНО»:
Директор ОГА ПОУ
«Вейделевский
агротехнологический
техникум имени Грязнова
В.М.»
_____ А.В.Шелудченко
Приказ №__ от
«__»_____ 20__ года

**ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова Владимира
Михайловича»
по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2017г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова Владимира Михайловича» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**,

Профессиональных стандартов по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

Профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»;

Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Авторы:

Бекарюченко Г.В. зам. директора по УМР

Костенко В.В. методист

Бут В.А. зам. директора по УПР

Ивченко Е.Н. зам. директора по УР

Яненко Р.Н. преподаватель общественных дисциплин

Бачура В.Н. преподаватель иностранного языка

Алтынник Н.А. руководитель физвоспитания

Смирнова И.Н. преподаватель физики и математики

Костенко А.Д. преподаватель-организатор ОБЖ

Колесниченко С.М. преподаватель спецдисциплин

Крикунова Л.Н. преподаватель спецдисциплин

Пчелинцева Т.В. мастер производственного обучения, преподаватель

Посохова Н.А. преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.4. Программы учебной и производственной практик
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Формы проведения промежуточной аттестации
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1 Общие положения.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.1. Нормативно - правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программы) составляют:

- 1) Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного в Минюсте России (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.)

3) Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте 08 мая 2015 г., регистрационный номер № 37199;

4) Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 30 июля 2013г., регистрационный № 29200;

5) Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

6) Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

7) Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 01 ноября 2013г., регистрационный № 30306;

8) Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 26 декабря 2013г., регистрационный № 30861;

9) Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291, «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 14 июня 2013г. регистрационный № 28785;

10) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г. № 59 "Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554-09" (вместе с "СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения № 2 к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") зарегистрированное в Минюсте РФ 06.11.2009г., регистрационный № 15197;

11) Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального

профессионального образования / среднего профессионального образования» с уточнениями и дополнениями;

12) Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

13) Устав ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»;

14) Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (ред. от 25.11.2013г.);

15) Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрированный в Минюсте РФ 12 апреля 2010г., регистрационный № 16866;

16) Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

17) Постановление правительства Белгородской области от 19 мая 2014 г. № 190 – пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

ППКРС СПО разработана с учетом:

1. Профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н

2. Профессионального стандарта по профессии Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

3. Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»;

4. Требования, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:
- на базе среднего (полного) общего образования – 3 года 10 месяцев;

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» и/или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка в профессиональной деятельности
3.	Математики
4.	Физики
5.	Химии и биологии
6.	Общественно-научных дисциплин
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1.	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
4.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир
	Залы
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актный зал

5.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о промежуточной аттестации обучающихся, Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

5.2. Формы проведения промежуточной аттестации

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования и (или) проведения проверочных работ по дисциплинам общеобразовательного цикла за счет часов, отведенных на их обучение по учебному плану.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о: выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося, оценивающей его деятельность за семестр. Формами промежуточной аттестации в техникуме являются: экзамен по отдельной дисциплине, экзамен по разделу (разделам) дисциплины, зачет по отдельной дисциплине, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями. Формы и процедуры промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям определяются рабочим учебным планом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, рассматриваются и рекомендуются к использованию методическими комиссиями, утверждаются заместителем директора по учебной работе, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются методическими комиссиями и утверждаются директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Материалы текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла должны быть приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен по модулю, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», рядом выставляется оценка. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума проводится в соответствии с «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников техникума», разработанным на основе: Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 01 ноября 2013г., регистрационный № 30306.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Ежегодно методической комиссией разрабатывается Программа государственной итоговой аттестации выпускников техникума по специальности (далее - Программы государственной итоговой аттестации), которая утверждается директором техникума, согласовывается с председателем государственной аттестационной комиссии (далее – ГАК) и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ППКРС, и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом техникума по профессии.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается ГАК. Численность ГАК не должна составлять менее 5 человек. Ответственный секретарь ГАК назначается директором техникума.

Место работы ГАК устанавливается директором техникума по согласованию с председателем ГАК.

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

На заседания ГАК представляются следующие документы:

- Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся;

Решение ГАК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Заседания ГАК протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГАК хранится в течение 75 лет.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственной итоговой аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора техникума.

После окончания государственной итоговой аттестации ГАК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете техникума. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав ГАК;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по профессии;
- количество ВКР с отличием;
- недостатки в подготовке обучающихся по профессии
- выводы и предложения.