

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Красноярский техникум транспорта и сервиса»
Подтесовский филиал

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 6 от «22» 06 2019 г.

Утверждено
«22» 06 2019 г.
Приказ № 104-ДД

«Согласовано»
Директор филиала ОА «ЕРП»
Подтесовская РЭБ флота
В.Н. Губаревич
2019 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СПО
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ)
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ**

Квалификация:
Повар судовой
Камбузник

Форма обучения: **очная**
Нормативный срок освоения ОПОП:
2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль - естественнонаучный

Подтесово
2019 г.

Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 726 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 г. № 391).

Организация–разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский техникум транспорта и сервиса» Подтесовский филиал.

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев (147 недель).

Обучающийся готовится к видам деятельности:

- Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
- Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
- Приготовление кулинарных блюд.
- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Выполнение обязанностей по тревогам.

Квалификация выпускника: Повар судовой, камбузник.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1	Нормативная база для разработки программы	5
1.2	Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.04 Повар судовой	6
1.3	Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.04 Повар судовой	7
1.4	Требования к абитуриенту	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой	8
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника (обязательная часть)	8
3.	Требования к результатам освоения программы по профессии 43.01.04 Повар судовой	8
3.1	Общие компетенции	9
3.2.	Профессиональные компетенции (обязательная часть)	9
4.	Ресурсное обеспечение ППКРС	10
4.1	Кадровое обеспечение образовательного процесса.	10
4.2	Материально – техническое обеспечение учебного процесса	10
4.3.	Учебно-методическое обеспечение учебного процесса	11
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой	11
5.1.	Учебный план	12
5.1.1.	План учебного процесса	12
5.1.2	Сводные данные по бюджету времени	12
5.1.3	Календарный учебный график	12
5.2	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	12
5.3	Рабочие программы учебных дисциплин	13

5.4	Рабочие программы профессиональных модулей	14
5.5	Программа учебная практика	14
5.6	Программа производственной практики	14
6.	Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	15

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОП ППКРС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, представляет собой систему документов, разработанную в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта 43.01.04 (100120.02) Повар судовой и с учетом потребностей работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности. ОПОП ППКРС согласована работодателями, рассмотрена на педагогическом совете и утверждена приказом директора техникума.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план (календарный учебный график, план учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, пояснительная записка), рабочие программы учебных дисциплин (ОУД и ОП), профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), практик (УП и ПП) и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.1. Нормативная база для разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

- закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 01.05.2019 г.);

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100120.02 (43.04.04) Повар судовой, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 726 от 2 августа 2013 г. (в ред. Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 № 391), зарегистрированный в Минюсте России 20.08.2013 № 29666;

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613);

- приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки России от 15.12.2014 № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 03.06.2014 № 619, от 27.04.2015 № 432, от 31.08.2016 № 1129);

- 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 (письмо Министерства образования и науки РФ от 17. 03.2015 г. № 06-259, с учетом уточнений от 25.05.2017 г. протокол № 3);

- письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- примерные учебные программы для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» 2015 г. (с уточнениями 2017 г.);

- Устав КГАПОУ «КТТиС»;

- локальные акты КГАПОУ «КТТиС».

1.2. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.04 Повар судовой

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Профессия 43.01.04 Повар судовой отнесена к техническому профилю получаемого профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулярное время - 24 нед.

Трудоемкость ППКРС

Обучение по учебным циклам	77 нед.
Учебная практика	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
Итого	147 нед.

Перечень профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), освоение которых предусмотрено в рамках программы:

16676 Повар судовой, 12678 Камбузник.

1.3. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.04 Повар судовой

ППКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного (ОО);
 - общепрофессионального (ОП);
 - профессионального (П);
- разделов:
- физическая культура (ФК);
 - учебная практика (УП);
 - производственная практика (ПП);
 - промежуточная аттестация (ПА);
 - государственная итоговая аттестация (ГИА).

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по циклам составляет 80% (576 обязательных учебных часов) от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть 20% (144 обязательных учебных часов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Профессиональные модули, дисциплины

вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Профессиональный цикл состоит из трех профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика.

1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об образовании:
- аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

запросы членов экипажа судна на питание;
сырье для приготовления пищи;
оборудование камбузов судов;
посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;
процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;
противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
Приготовление кулинарных блюд.
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
Выполнение обязанностей по тревогам

3. Требования к результатам освоения программы по профессии 43.01.04 Повар судовой

3.1. Общие компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны 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 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

Обучающиеся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности:

Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

Приготовление кулинарных блюд.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

Выполнение обязанностей по тревогам.

ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.

ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.

ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.

4. Ресурсное обеспечение ППКРС

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы ПКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Педагогический состав проходит повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Материально – техническое обеспечение учебного процесса

Образовательный процесс организован в зданиях учебных корпусов по адресам: Красноярский край, Енисейский р-н, п. Подтесово, ул. Калинина, д.5.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.04 Повар судовой

Кабинеты:

- физиологии и гигиены питания;
- товароведения пищевых продуктов;
- культуры профессионального общения;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- морского дела.

Лаборатории:

- микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;
- оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерские:

- камбуз.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- электронный стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Образовательный процесс, реализуется на площадях, принадлежащих техникуму на праве оперативного управления.

В образовательном процессе используется локальная сеть, с подключением к сети Интернет, обеспечивающая высокую оперативность и качество взаимодействия всех структурных подразделений техникума.

Материально-техническая база по профессии 43.01.04 Повар судовой соответствует требованиям ФГОС.

4.3. Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по ППКРС обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно - библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечена возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется выход к сети Интернет к электронным учебно - методическим комплексам «ОИЦ Академия», электронной библиотеке ИЦ «Академия» и электронной библиотечной системе «Юрайт».

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой

5.1. Учебный план

Учебный план включает разделы: титульный лист, сводных данных по бюджету времени (в неделях), календарный учебный график, план учебного процесса, пояснительную записку.

5.1.1. План учебного процесса

План учебного процесса определяет качественные и количественные характеристики ППКРС СПО 43.01.04 Повар судовой:

- объем максимальной учебной нагрузки в целом;
- объем аудиторной 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;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;
- виды и сроки проведение государственной итоговой аттестации.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся включает лекции, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения творческих работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

5.1.2. Сводные данные по бюджету времени

Сводные данные по бюджету времени определяют количественные характеристики по курсам (в неделях): теоретическое обучение, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация, каникулы.

5.1.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график регламентирует чередование теоретических занятий, учебной и производственной практики, а также определяет сроки проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации, периоды и продолжительность летних и зимних каникул, период проведения военных сборов.

5.2. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
0.00	Общеобразовательный цикл

ОУД.01	Русский язык
ОУД.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.15	Биология
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
ОУД.18	Астрономия
УД.01	Введение в профессию
УД.02	Рисование и лепка
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда
УД.04	Кухни мира
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Основы культуры профессионального общения
ОП.05	Организация службы на судах
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов питания
УП.01.	Учебная практика 01
ПП.01.	Производственная практика 01
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
УП.02.	Учебная практика 02
ПП.02.	Производственная практика 02
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд
УП.03.	Учебная практика 03
ПП.03.	Производственная практика 03
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
УП.04.	Учебная практика 04
ПП.04.	Производственная практика 04
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам
УП.05.	Учебная практика 05
ПП.05.	Производственная практика 05
ФК.00	Физическая культура
ГИА	Государственная итоговая аттестация

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин

В учебной программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения: осваиваемые знания, умения, практический опыт,

осваиваемые общие компетенции и приобретаемые профессиональные компетенции в целом по ППКРС.

Рабочие программы дисциплин рассмотрены на заседании методического объединения и утверждены заместителем директора по УМР.

5.4. Рабочие программы профессиональных модулей

В учебных программах каждого профессионального модуля сформулированы конечные результаты обучения в целом по модулю: осваиваемые знания, умения, практический опыт, общие и профессиональные компетенции по видам профессиональной деятельности. Программа профессионального модуля включает МДК и учебную и (или) производственную практику. Практика является обязательным разделом профессионального модуля и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Рабочие программы профессиональных модулей согласованы с работодателями, рассмотрены на заседании методического объединения и утверждены заместителем директора по УПР.

5.5. Программа учебной практики

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета. Для реализации программ учебной практики используется материальная база техникума: мастерские, лаборатории.

5.6. Программа производственной практики

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и овладение профессиональными компетенциями, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика обучающихся проводится в филиале АО «ЕРП» Подтесовская ремонтно-эксплуатационная база флота, столовой и на судах предприятий любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров.

Результаты прохождения практики обучающимися отражаются в отчетной документации: аттестационный лист, характеристика, дневник производственной практики и отчет о прохождении практики, на основании которых осуществляется аттестация по итогам производственной практики в форме зачета.

Организацией производственной практики занимается мастер производственного обучения во взаимосвязи с работодателями. В соответствии с «Положением о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом КГАПОУ «КТТиС» от 22.09.2017 №135/1-ОД и «Положением о руководителе практики», утвержденным приказом КГАПОУ «КТТиС» от 22.09.2017 №135/1-ОД.

6. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Контроль за результатами освоения ППКРС осуществляется через проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Графиком проведения промежуточной аттестации в форме зачета (дифференцированного зачета), экзамена, экзамена (квалификационного), экзамена (модульного) после непосредственного завершения освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного, общепрофессионального циклов, междисциплинарных курсов, прохождения учебной и производственной практики, по завершении профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план допускаются к итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с п.8.6 ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, Положением о государственной итоговой аттестации в КГАПОУ «КТТиС», Программой государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.04 Повар судовой и включает защиту выпускной квалификационной работы (выполнение выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы).

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

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

На подготовку и проведение ГИА предусматривается 2 недели учебного времени, в период которой для выпускников проводятся консультации.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка установленного образца об обучении или о периоде обучения.