

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 10 от 30.06.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

«30» июня 2015г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

среднего профессионального образования

базовой подготовки

Санкт – Петербург
2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
 - 1.2. Требования к поступающим
 - 1.3. Нормативный срок освоения программы
 - 1.4. Квалификационная характеристика выпускника
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный график учебного процесса
 - 3.3. Перечень программ общеобразовательных дисциплин и дисциплин, профессиональных модулей профессионального цикла
4. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
5. Оценка качества освоения программы

Приложение 1 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Приложение 2 Программа ГИА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют: - Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ

- ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г. № 384.
- нормативно-методические документы Минобрнауки России :
- Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования (Приказ Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312);
- Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», утвержденный приказом Министерства образования РФ от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего 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 (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Минобрнауки России от 04.07.2013 г. № 531 « Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»
- 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 25.10.2013 г. № 1186 « Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Письмо Минобрнауки России от 29.05. 2007 г № 03-1180);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования /среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования от 20.10.2010 № 12-696);
- Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО (одобрены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.)
- Письмо Министерства общего и профессионального образования РФ от 05.04.1999 № 16-52-55/ин 16-13 « О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»
- Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования « Колледж « Красносельский»
- нормативные Локальные акты

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования –3 года 10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ППССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. Объекты профессиональной деятельности выпускников: 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 ВПД

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ВПД
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ВПД
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ВПД
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ВПД
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ВПД
6. Организация работы структурного подразделения ВПД
7. Выполнение работ по профессии « Повар»

2.3. Требования к результатам освоения ОПОП Техник- технолог в результате освоения ППССЗ должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции 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»

ПК.7.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление блюд из мяса

ПК.7.2 Организовывать и проводить приготовление супов.

Общие компетенции: Код Наименование общих компетенций

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.

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1.БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Общеобразовательный учебный цикл

Базовые:

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 Иностранный язык

ОДБ.04 История

ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)

ОДБ.06 Химия

ОДБ.07 Биология

ОДБ.08 Физическая культура

ОДБ.09 ОБЖ

Профильные:

ОДБ.12 Математика

ОДБ.13 Информатика и ИКТ

ОДБ.17 Физика

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасности жизнедеятельности

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

УП.00. Учебная практика

ПП.00. Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПДП.00 Производственная практика (преддипломная практика)

ПА.00 Промежуточная аттестация

ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация

ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы

ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы

ВК.00 Время каникулярное

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

Характеристика площадей, используемых в образовательном процессе

№ п/п	Наименование объекта
1.	Учебные корпуса
3.	Учебные кабинеты
4.	Лаборатории
5.	Библиотека
6.	Книгохранилище
7.	Читальный зал
8.	Учебные мастерские
9.	Склады учебных материалов
10.	Спортивный зал
12.	Актальный зал
16.	Хозяйственная и производственная кладовые
18.	Медицинский кабинет
20.	Кухня и подсобные помещения
21.	Столовая
22.	Административные кабинеты (директор, заместители, методист, учительская, бухгалтерия, касса, круглосуточная вахта)
24.	Прочие помещения (перечислить)
	Комната отдыха, самоподготовки
	Учебные гаражи

Учебно-производственная база производственного обучения, производственной практики

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п		Количество учебных мест	% обеспеченности учебным оборудованием в соответствии с ФГОС	% обеспеченности технической документацией	% обеспеченности справочной литературой
	Учебные мастерские				
1.	Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	15	95	80	80
2.	Учебный кулинарный	15	95	95	100
3.	Учебный кондитерский цех	10	100	85	80

Компьютерное обеспечение

Наименование показателя	Всего	В том числе используемых в учебных целях	
		Всего	Из них доступных для использования студентами в свободное от основных занятий время
Количество персональных компьютеров	94	83	36
из них: с процессорами Pentium-4 и выше	85	83	24
находящихся в составе локальных вычислительных сетей	44	26	24
имеющих доступ к Интернету	44	29	24

Наличие в организации оборудования:

Проекторов – 20 штук.

Интерактивных досок – 2 штуки.

Принтеров – 26 штук.

Сканеров – 5 штук.

Виды оборудования, технических средств обучения, стендов, установленных в кабинетах, лабораториях, учебно-производственных мастерских	Количество учебных мест
Учебный Кулинарный цех	14
Учебный Кондитерский цех	
Плита электрическая 4-х конфорочная «Мечта» ЭБТШ-5-4-5,8-220	
Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта 8»	
Плита электрическая 4-х конфорочная «Термаль» ЭП-4ЖШ	
Печь микроволновая СВЧ «Скарлет»	
Шкаф холодильный бытовой «Свияга 2»	
Бойлер 30л.	
Приточно-вытяжная вентиляция	
Раковина для мытья рук	
Ванна для мытья посуды	
Мясорубка электрическая «Помощница»	
Мясорубка электрическая “Delongi”	
Весы настольные	
Весы электронные СА3-SW-05	
Шкаф для посуды и муляжей кулинарных блюд	
Стол� рабочие	
Миксер	
Фритюрница	

Компьютер с лицензионным программным обеспечением.	
Мультимедийный проектор с экраном.	
Штангенинструмент Штангенциркуль, штангензубомерШтангенглубиномерШтангенрейсмус	
Электронный штангенциркуль	
Микрометрический инструмент (гладкий микрометр, рычажный микрометр, микрометрический нутромер, микрометрический глубиномер).	
Измерительные приборы с механической передачей (индикаторы часового типа, индикаторный нутромер, индикаторная скоба, индикаторный плоскомер).	
Инструмент для измерения углов (угольники, угломеры, калибры для контроля конусов).	
Инструмент для контроля резьб (резьбовой микрометр, измерение среднего диаметра резьбы методом трёх проволок, резьбовые калибры).	
Кабинет информатики	25
Компьютеры	
Принтер М 401 фирма MB	
Сканер	
Проектор	

Сетевое оборудование d-Link	
Телевизор	
Ноутбук	
Мультимедийный проектор	
Экран	
Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности	13
Компьютеры	
Ноутбук	
Сетевое оборудование d-Link	
Видеомагнитофон	
Видеоплеер	
Магнитофон	
Видеокамера	
Измерительные приборы	
Мультимедийный проектор Panasonic	
Принтер М 401Б фирма MB	
Сканер	
Экран	
Кабинет физики	25
Аудиторная доска с набором приспособлений для крепления таблиц	
Экспозиционный экран	
Видеоплеер	
Телевизор с универсальной подставкой (с диагональю не менее 72см)	
Персональный компьютер Pentium4, со звуковой картой, программами Word, Excel	
Мультимедийный проектор	
Кинопроектор	
Графопроектор	
Диапроектор	
DVDплеер	
Щит для энергосбережения либор. Столов напряжением 36-42 В	
Источники постоянного и переменного тока (4 В, 2 А)	
Батарейные источники питания	
Весы учебные с гирями	
Секундомеры	
Термометры	
Штативы	
Цилиндры измерительные (мензурки)	
Тематические комплекты и наборы по темам для теоретических занятий	
Тематические наборы и отдельные приборы для практических занятий	
Комплекты дополнительного, демонстрационного оборудования	
Компьютер	
Реостат	
Выпрямитель	
Ноутбук	
Кабинет химии, биологии и экологических основ природопользования.	25

Лаборатория микробиология и санитария и гигиена	
Телевизор	
Видеомагнитофон	
Интерактивная доска	
Мультимедийная установка	
Вытяжной шкаф	
Набор посуды и оборудования для проведения лабораторных работ	
Ноутбук	
Микроскопы	
Аппарат для дистилляции воды	
Электронные плакаты	
Учебно-наглядные пособия (коллекции, гербарии)	
Набор оборудования и химикатов для проведения лабораторных работ по курсу	
Сушильный шкаф	
Кабинет математики	25
Ноутбук	
Доска магнитная	
Мультимедийная установка	
Акустическая система	
Экран	
Телевизор	
Микрокалькуляторы	
Набор моделей геометрических тел	
Набор макетов для решения стереометрических задач	
Набор мерительных инструментов	
Кабинет русского языка и литературы	25
Ноутбук	
Мультимедийная установка	
Проекционный экран	
Специальные стенды	
Кабинет истории и обществознания	25
Ноутбук	
Мультимедийная установка	
Проекционный экран	
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	25
Телевизор	
Ноутбук	
Мультимедийная установка	
Видеомагнитофон	
Магнитофон	
Манекен «Максим»	
Дозиметрический прибор ДП-5В	
Макет автомата	
Винтовки пневматические	
Пистолет пневматический	
Бинокль	
Компасы	
Противогаз ГП-7	
Костюм ОЗК	
Кабинет иностранного языка(английский)	25
Телевизор	
Плеер	
Музыкальный центр	
Ноутбук	
Мультимедийный проектор	
Кабинет иностранного языка (немецкий)	10

Специальные стенды	
Кабинет социально-экономических дисциплин	25
Ноутбук	
Мультимедийная установка	
Телевизор	
Графопроектор	
Микрокалькуляторы	
Кабинет технологии продукции общественного питания	25
Набор оборудования для выполнения лабораторных работ	
Ноутбук	
Мультимедийная установка	
Специальные стенды	
Телевизор	
DVD	
Микрокалькуляторы	
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	25
Соковыжималка	
Овощерезка	
Пароварка	
Водонагреватель	

5.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования, требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы;
- полноты и прочности усвоения обучающимися учебного материала;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- сформированности умений работать самостоятельно.
- Преподаватель обеспечивает разработку дидактических материалов
- и оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля знаний. Виды, формы и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются программой учебной дисциплины, междисциплинарного курса (раздела), практики, календарно-тематическим планом, графиком учебного процесса. Процедурами текущего контроля являются входной контроль знаний обучающихся, неделя контроля текущей успеваемости, лабораторные работы и практические занятия, курсовое проектирование
- Освоение образовательной программы, в том числе ее отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса (раздела), профессионального модуля, прохождение практик сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в

формах, определенных учебным планом, и в порядке, установленном техникумом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

- Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом и графиком учебного процесса.

- Формами промежуточной аттестации в колледже являются:

- дифференцированный зачет;

- экзамен;

- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

- Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

- Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.д., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практик и так далее.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдается документ установленного образца