

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

**Ульяновск
2020-2021уч.год**

Основная профессиональная образовательная программа- программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании** (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014 г., ред. от 21.10.2019)

<p>СОГЛАСОВАНО ООО "Торговый Дом СПИ" Директор по персоналу  _____ Н. В. ФИЛИПОВА _____ 2020г.</p> <p>ДОГОВОР О СОТРУДНИЧЕСТВЕ №24 ОТ «30» СЕНТЯБРЯ 2019 Г</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ УТПиТ  _____ А. А. КРАСНИКОВ _____ 2020г.</p>
--	---

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
2.	Нормативный срок освоения программы	5
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
3.1	Область и объекты профессиональной деятельности	5
3.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	5
3.3.	Специальные требования	7
4.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	7
5.	Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	8
5.1	Кадровое обеспечение	8
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	8
6.	Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	9
7.	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	10
7.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	
7.2.	Организация итоговой государственной аттестации выпускников	
8.	Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.	

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ОГБПОУ УТПиТ- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

– Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по ППССЗ среднего профессионального образования 43.02.01. **Организация обслуживания в общественном питании** (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014 г., ред.от21.10.2019г.);

– *Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания №281 (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от07.05.2015 года); «Официант/бармен №910н (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 года);*

– *WS компетенции «Официант, бармен», «Ресторанный сервис».*

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования , утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968;

– Приказ Минпросвещения России от 05 08.2020 г.3885/390 «О ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ»;

– Приказ Минпросвещения России от26.08.2020 №438 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

– Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования, п.3 (утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г., № 1015);

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г.г №05-259 «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 специальности среднего профессионального образования.

– Уточнения Рекомендаций 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, (одобрено

Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25 мая 2017 г.)

– Устав ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»;

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой СПО* подготовки по специальности)

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

– на базе среднего общего образования – **2 года 10 месяцев.**

Образовательная программа реализуется, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

Объекты профессиональной деятельности выпускника: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ВПД 1. Организация питания в организациях общественного питания.

ВПД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ВПД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ВПД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация питания в организациях общественного питания.
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества

	обслуживания.
ВПД 3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ВПД 4	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ВПД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	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.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ОГБПОУ УТПиТ при подготовке кадров по специальности) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (на основании Федерального Закона № 307 и Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. « Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики

в области образования») учитывает: группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы ОПОП, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Ульяновской области.

Вариативная часть представлена учебными дисциплинами: «Организация предпринимательской деятельности», дополнением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик и общепрофессиональных дисциплин фрагментами регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов.

4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1	Учебный план	
4.2	Календарный учебный график	
4.3.	Программы базовых дисциплин общеобразовательного цикла	
4.3.1.	Программа БД.01 Русский язык	
4.3.2.	Программа БД.02 Литература	
4.3.3.	Программа БД.03 Иностранный язык	
4.3.4	Программа БД.04 История(базовая)	
4.3.5	Программа БД.05 Физическая культура (базовая)	
4.3.6	Программа БД.06. ОБЖ (базовая)	
4.3.7	Программа БД.07. Обществознание (базовое)	
4.3.8.	Программа БД.08. Естествознание	
4.3.9.	Программа БД.09. География (базовая)	
4.3.10	Программа БД.10. Экология (базовая)	
4.3.11	Программа БД.11 Астрономия	
4.4.	Программы профильных дисциплин общеобразовательного цикла	
4.4.1.	Программа ПД.01 Математика (профильная)	
4.4.2	Программа ПД.02 Информатика (профильная)	
4.4.3.	Программа ПД.03.Экономика	
4.4.4.	Программа ПД.04.Право	
4.5.	Предлагаемые ОО	
4.5.1.	Программа ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности	
4.6.	Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	
4.6.1.	Программа ОГСЭ.01 Основы философии	
4.6.2.	Программа ОГСЭ.02 История	
4.6.3.	Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык	
4.6.4.	Программа ОГСЭ.04 Технология профессионально-личностного развития	
4.6.5.	Программа ОГСЭ.05 Физическая культура	
4.7.	Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла	
4.7.1.	Программа ЕН.01 Математика	
4.8.	Программы общепрофессиональных дисциплин	
4.8.1.	Программа ОП.01. Экономика организации	

4.8.2.	Программа ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
4.8.3.	Программа ОП.03. Бухгалтерский учёт	
4.8.4.	Программа ОП.04. Документационное обеспечение управления	
4.8.5.	Программа ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции.	
4.8.6.	Программа ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
4.8.7.	Программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.	
4.8.8.	Программа ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	
4.8.9.	Программа ОП.09. Сервисная деятельность	
4.8.10.	Программа ОП.10. Организация предпринимательской деятельности	
4.8.11.	Программа ОП.11. Безопасность жизнедеятельности	
4.9.	Программы профессиональных модулей	
4.9.1.	ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания	
4.9.1.1	МДК.01.01.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	
4.9.1.2	МДК.01.02.Организация и технология производства продукции	
4.9.1.3	МДК.01.03.Физиология питания, санитария и гигиена	
4.9.1.4	Программа учебной практики	
4.9.1.5	Программа производственной практики	
4.9.2.	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	
4.9.2.1	МДК.02.01.Организация обслуживания в организациях общественного питания	
4.9.2.2	МДК.02.02.Психология и этика профессиональной деятельности	
4.9.2.3	МДК.02.03.Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	
4.9.2.4	МДК.02.04.Технология приготовления продукции для баров и обслуживание в барах	
4.9.2.5	МДК.02.05.Эстетика ресторации	
4.9.2.6	Программа учебной практики	
4.9.2.7	Программа производственной практики	
4.9.3.	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
4.9.3.1	МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания	
4.9.3.2	Программа учебной практики	
4.9.3.3	Программа производственной практики	
4.9.4.	ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
4.9.4.1	МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
4.9.4.2	МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
4.9.4.3	Программа учебной практики	
4.9.4.4	Программа производственной практики	
4.9.5.	ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Официант»	
4.9.5.1	МДК.05.01. Обслуживание потребителей в организациях	

	общественного питания	
4.9.5.2	Программа учебной практики	
4.9.5.3	Программа производственной практики	
4.10.	Программа производственной практики (преддипломной)	
4.11.	Программа государственной итоговой аттестации	

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ.

Все преподаватели повышают квалификацию 1 раз в 3 года. Опыт деятельности в организациях, соответствующих профессиональной сфере, является обязательным для преподавателей, привлекаемых к проведению практик и преподавателей, обеспечивающих реализацию профессиональных модулей.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности) **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании** обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ 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 образовательном учреждении в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень учебных кабинетов и других помещений для реализации ППССЗ по специальности)

43.01.02. Организация обслуживания в общественном питании

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Гуманитарных социально-экономических дисциплин;
математики
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учёта;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

Информационно-коммуникационных технологий;
Технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; банкетный зал;
актовый зал;

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.

7.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.1. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО: ППССЗ включает текущий контроль успеваемости и промежуточную

аттестацию обучающихся по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Текущий контроль успеваемости обучающихся представляет собой оценку результатов обучения (уровня образованности) как одну из составляющих оценки качества освоения ОПОП СПО и ориентирован на проверку сформированности отдельных компонентов компетенций. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой учебной дисциплине (УД) и профессиональному модулю (ПМ) устанавливаются педагогическими работниками самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля успеваемости, обеспечивает педагогический работник, осуществляющий образовательную деятельность по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу.

Обучающиеся обязаны в установленные сроки выполнять все задания, предусмотренные ОПОП: ППССЗ. При наличии задолженности по текущему контролю успеваемости обучающийся не допускается к промежуточной аттестации по учебной дисциплине, МДК, ПМ.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего (специалиста) требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО: ППССЗ и осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- дифференцированный зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- зачет по учебной / производственной практике, учебной дисциплине.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить усвоенные знания, усвоенные умения и сформированные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК, ПМ разрабатываются преподавателями на основе рабочих программ и должны целостно отражать объем усвоенных знаний, усвоенных умений, приобретенного практического опыта, сформированных общих и профессиональных компетенций.

При освоении ОПОП СПО: ППССЗ для оценивания обучающихся рекомендуется применять:

- при проведении зачета по учебной/производственной практике – решением: «зачтено/не зачтено»;

- при проведении дифференцированного зачета, экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу– в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» «неудовлетворительно»;

- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю - решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

Экзамен (квалификационный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей (см. Положение об экзамене (квалификационном) по ПМ).

Промежуточная аттестация проводится преподавателями по соответствующей учебной дисциплине, МДК; по практике - руководителем практики; по экзамену (квалификационному) – экспертной комиссией.

К экзамену по учебной дисциплине, МДК допускаются обучающиеся, имеющие положительные итоговые оценки.

К экзаменам в рамках промежуточной аттестации обучающиеся допускаются приказом директора техникума.

Результаты промежуточной аттестации фиксируются педагогическими работниками в оценочной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Обучающиеся, успешно выдержавшие промежуточную аттестацию, продолжают обучение в следующем семестре или переводятся на следующий курс приказом директора образовательной организации.

Результаты промежуточной аттестации обучающихся и предложения по совершенствованию образовательного процесса выносятся на обсуждение на заседаниях методических комиссий, методического и педагогического советов.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Организация государственной итоговой аттестации выпускников проходит в соответствии с Положением о порядке государственной итоговой аттестации обучающихся ОГБПОУ УТПиТ

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний, обучающихся по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки обучающегося к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

- дипломная работа

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательным учреждением. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Государственная итоговая аттестация обучающихся не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

8. ПРИЛОЖЕНИЯ: РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.