

Верхнеуфалейский филиал
ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

РАССМОТРЕНО:

Заседание предметно – цикловой комиссии


Протокол № 8 от «02» июня 2016г.


Федотовских Н.В.

СОГЛАСОВАНО:

_____ (Ф.И.О.)
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:


Директор ГБПОУ «КПГТ»
А.В.Шебалин
приказ от 25.06.2015 г. №
01-03/263-уч-а



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
В 2016/2017 УЧЕБНОМ ГОДУ**

Профессия 260807.01: Повар, кондитер

Срок обучения: 2 года 5 мес.

Планируемый уровень квалификации:

- повар 3-4 разряд
- кондитер 3-4 разряд

Пояснительная записка

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии «Повар, кондитер» разработана на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», «Положения о государственной итоговой аттестации в ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение способности ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум» давать качественное профессиональное образование по профессии «Повар, кондитер»;
- укрепление связей между ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум» (далее - Техникум) и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии;
- внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологии обучения;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер».

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Государственная итоговая аттестация выпускников, проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в два этапа:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы;

- выполнение письменной экзаменационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

1. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

1.1. Формирование состава и функции государственной экзаменационной комиссии

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Председатель экзаменационной комиссии утверждается на основании приказа Министерства образования и науки Челябинской области. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа об образовании;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки студентов по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Организация работы государственной экзаменационной комиссии во время защиты

Перечень необходимых документов для проведения экзамена:

- приказ о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ о допуске студентов (обучающихся) учебной группы к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ за студентами;
- график проведения защиты выпускных квалификационных работ;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости студентов выпускной группы;
- протоколы квалификационных экзаменов;
- производственные характеристики (каждому модулю),
- аттестационные листы,
- дневники учета практики,
- перечень выпускных практических квалификационных работ,
- наряды на выполнение выпускных практических квалификационных работ,
- протокол проведения выпускных практических квалификационных работ в учебной группе;
- протокол государственной итоговой аттестации.

После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускни-

ков и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по совершенствованию качества подготовки выпускников.

2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.

2.1 Выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер»

К выпускной практической квалификационной работе допускаются студенты в полном объеме освоившие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие промежуточную аттестацию по профессиональным модулям.

Объем времени на проведение – 1 неделя.

Сроки проведения с 16.01.17 г. по 18.01.17г.

Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар»:

1. Приготовление блюда макароны с сыром
2. Приготовление блюда борщ с капустой и картофелем
3. Приготовление блюда котлеты из говядины с гарниром
4. Приготовление блюда капусты тушеной
5. Приготовление блюда суп пюре из картофеля
6. Приготовление блюда рыбы под маринадом
7. Приготовление блюда картофель запеченый в сметанном соусе
8. Приготовление блюда тефтели мясные с гарниром
9. Приготовление блюда запеканка картофельная
10. Приготовление блюда овощи припущенные
11. Приготовление блюда картофель жареный из отварного
12. Приготовление блюда каша рисовая молочная
13. Приготовление блюда рыба, припущенная с гарниром
14. Приготовление блюда макароны с овощами
15. Приготовление блюда рыба жареная с луком по - ленинградски
16. Приготовление блюда каша гречневая рассыпчатая
17. Приготовление блюда плов
18. Приготовление блюда картофельное пюре
19. Приготовление блюда запеканка рисовая с творогом
20. Приготовление блюда омлет натуральный
21. Приготовление блюда рагу
22. Приготовление блюда винегрет овощной
23. Приготовление блюда салат из капусты
24. Приготовление блюда суп- лапша домашняя

25. Приготовление блюда рассольник «Ленинградский»

**Перечень выпускных практических квалификационных работ
по профессии «Кондитер»:**

1. Приготовление кекса майского
2. Приготовление слойки с повидлом
3. Приготовление кекса «Столичный»
4. Приготовление растегаев
5. Приготовление кекса «Чайный»
6. Приготовление печенья нарезного
7. Приготовление бискавита для рулета
8. Приготовление кулебяки из дрожжевого теста с начинкой
9. Приготовление печенья с творогом
10. Приготовление ватрушки с творогом
11. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом
12. Приготовление пирожков жареных
13. Приготовление профитролей
14. Приготовление булочки домашней из дрожжевого теста
15. Приготовление сочней с творогом
16. Приготовление торта «Сказка»
17. Приготовление пряников глазированных
18. Приготовление слойки с яблочной начинкой
19. Приготовление пирожного песочное кольцо
20. Приготовление торта бисквитно-кремовый
21. Приготовление рулета бисквитного с фруктовой начинкой
22. Приготовление пирожков печеных с яблочной начинкой
23. Приготовление оладьев сдобных
24. Приготовление блинчиков с фаршем

Студентами, имеющим отличную успеваемость по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам, производственному обучению и систематически выполняющим в период практик установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебных мастерских или на предприятии. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

Критерии оценки выполнения работы:

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэффициент	Фактическое кол-во баллов
1	<u>Овладение приемами работ</u>			
	Уверенно и точно владеет приемами работ	3	2	
	Владеет приемами работ, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся.	2		
	Недостаточное владение приемами работы, имеют место ошибки, исправляемые с помощью мастера	1		
	Неточное выполнение приемов работ, имеют место существенные ошибки	0		
2	<u>Соблюдение технических и технологических требований к качеству работ</u>			
	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации	3	3	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми самостоятельно	2		
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера	1		
	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам	0		
3	<u>Выполнение установленных норм времени (выработки)</u>			
	Выполнение и перевыполнение норм времени (выработки) – $K_{\tau 1}=1$ ($K_{\tau 1}=0,90-0,99$)	3	2	
	Незначительные отклонения от норм времени (выработки) - $K_{\tau 1}=0,08-0,89$	2		
	Отклонения от норм времени (выработки) $K_{\tau 1}=0,7-0,79$	1		
	Значительные отклонения от норм времени (выработки) $K_{\tau 1}< 0,7$	0		
4	<u>Умение пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями</u>			
	Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, выбор инструмента и приспособлений рационален	3	2	
	Правильно выбирает и пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся	2		
	Недостаточное умение рационально выбирать и пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	1		
	Инструмент и приспособления выбирает нерационально, низкий уровень умений пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	0		
5	<u>Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места</u>			
	Не нарушает правила безопасности труда; правильно организует рабочее место	3	2	

	Соблюдение требований безопасности труда, незначительное замечание по организации рабочего места	2		
	Одно незначительное замечание по выполнению требований безопасности труда и (или) организации рабочего места	1		
	Нарушения правил безопасности труда и (или) имеют место ошибки в организации рабочего места	0		
6	<i>Умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль</i>			
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет отклонения по качеству	3	2	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	2		
	Планирует выполнение работы с незначительной помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	1		
	Планирует выполнение работы только с помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	0		
Максимальный балл				39
Итоговый балл				
Оценка				

Перевод в оценку: 36 - 39б. – «5»;

30 - 35 – «4»;

26 - 29 – «3». Если набрано 25 и менее баллов, работа не оценивается

2.2. Выполнение письменной экзаменационной работы

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями спецдисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией и утверждается зам. директора по УПР. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора.

Перечень выпускных письменных экзаменационных работ :

1. Описание технологического процесса приготовления: макарон отварных с овощами, ватрушки с повидлом.
2. Описание технологического процесса приготовления: шей со свежей капустой, дрожжевого теста безопасным способом.
3. Описание технологического процесса приготовления: суп-пюре из картофеля, ватрушки с творогом
4. Описание технологического процесса приготовления: борща с картофелем, пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезное)
5. Описание технологического процесса приготовления: биточков манных, пирожков печеных с яблочным фаршем.

6. Описание технологического процесса приготовления: запеканки из творога, хвороста.
7. Описание технологического процесса приготовления: щи из свежей капусты с картофелем, сочни с творогом.
8. Описание технологического процесса приготовления: супа картофельного с бобовыми, печенья песочного.
9. Описание технологического процесса приготовления: рассольника домашнего, рулета фруктового.
10. Описание технологического процесса приготовления: рулета картофельного с овощами, пирога бисквитного с повидлом.
11. Описание технологического процесса приготовления: азу, кекса «Столичного»
12. Описание технологического процесса приготовления: рыбы жареной с картофельным пюре, торта «Бисквитно-кремовый»
13. Описание технологического процесса приготовления: жаркое по-домашнему, печенья «Круглое»
14. Описание технологического процесса приготовления: рагу из овощей, кекса творожного.
15. Описание технологического процесса приготовления: картофеля тушеного с луком и грибами, торта слоеный с кремом
16. Описание технологического процесса приготовления: зраз донских, торта «Сказка»

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Список литературы.
6. Приложения.

Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации на специальном бланке. В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинете спецдисциплин оформляется стенд «В помощь выпускнику». Подписанная студентом письменная экзаменационная работа брошюруется и передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора техникума.

Руководитель письменной экзаменационной работы – в срок до 18 декабря 2016 года (за месяц до начала государственной итоговой аттестации) проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет письменную рецензию, которая должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений;
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке
- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентами.

Письменная экзаменационная работа оценивается по следующим критериям:

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэффициент	Факт. кол-во баллов
1	Структура ПЭР			
	Структура работы соответствует заданию, в наличии все требуемые разделы	3	2	
	Структура работы имеет несущественное несоответствие заданию	2		
	Структура работы существенное несоответствие заданию	1		
	Структура работы не соответствует заданию	0		
2	Соответствие содержания работы теме, цели и задачам			
	Полное соответствие	3	2	
	Частичное несоответствие	2		
Низкая степень соответствия	1			
	Полное несоответствие	0		
3	Полнота раскрытия темы			
	Тема письменной экзаменационной работы раскрыта полностью, приведены необходимые пояснения, аргументы, сделаны выводы	3	3	
	Тема письменной экзаменационной работы раскрыта полностью, однако приведены не все необходимые пояснения и (или) аргументы	2		
Тема письменной экзаменационной работы раскрыта частично, нет необходимых пояснений и (или) аргументов, не сделаны выводы по работе	1			
	Тема письменной экзаменационной работы не раскрыта	0		
4	Логика изложения материала ПЭР			
	Все структурные элементы работы логично организованы в систему, прослеживается логика в раскрытии темы	3	2	
	Все структурные элементы работы логично организованы в систему, логика в раскрытии темы частично нарушена	2		
Структурные элементы работы связаны между собой, но нет логики в раскрытии темы	1			
	Структурные элементы работы не связаны между собой, нет логики в раскрытии темы	0		
5	Соблюдение требований ГОСТ к оформлению ПЗ			
	Требования ГОСТ соблюдены полностью	3	2	

	Имеются незначительные отклонения от ГОСТ	2		
	Есть существенные нарушения требований ГОСТ	1		
	Требования ГОСТ не соблюдены в целом	0		
6	Содержание и оформление графической части работы			
	Соответствие графической части содержанию работы и соблюдение требований ГОСТ к оформлению чертежей	3	2	
	Соответствие графической части содержанию работы, имеют место незначительные отклонения от требований ГОСТ к оформлению чертежей	2		
	Частичное соответствие графической части содержанию работы, имеют место нарушения требований ГОСТ к оформлению чертежей	1		
	Полное несоответствие графической части содержанию работы и несоблюдение требований ГОСТ к оформлению чертежей	0		
7	Практическая часть работы			
	Выполнена в соответствии с требованиями, без отклонений от нормативов	3	3	
	Имеется незначительное отклонение от нормативов	2		
	Имеется существенное отклонение от нормативов	1		
	Не соответствует требованиям в полной мере	0		
Максимальный балл				48
Итоговый балл				
Оценка				

Перевод в оценку:

44 - 48 б. – «5»;

38 - 43 – «4»;

33 - 37 – «3».

Если набрано 32 и менее баллов, работа не оценивается

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается студентами заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

Выпускники, не сдавшие экзамены по отдельным учебным и профессиональным модулям или не выполнившие практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

2.3 Организация защиты выпускной квалификационной работы.

После завершения написания письменной экзаменационной работы организуется предварительная защита, на которой особое внимание уделяется подготовке сообщения обучающегося на заседании государственной экзаменационной комиссии. Предварительная защита проводится

не позднее, чем за 1 месяца до государственной итоговой аттестации. К предварительной защите обучающийся представляет:

- письменную экзаменационную работу, подписанную автором, руководителем;
- презентацию в электронном виде или чертежи и плакаты, выполненные выпускной квалификационной работе;
- отзыв руководителя;

Для проведения предварительной защиты создается комиссия. В ее состав входят: зам. директора по УПР, старший мастер, руководители работ, мастера производственного обучения. По результатам предварительной защиты выпускникам даются рекомендации по структуре и содержанию его выступления.

Допущенная к защите письменная экзаменационная работа лично представляется выпускником государственной экзаменационной комиссии в день экзамена. В выступлении он может использовать демонстрационные материалы, презентации, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Мастер производственного обучения перед началом выступления студента сообщает результаты освоения выпускником видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций, результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы, передает членам комиссии для ознакомления оценочные ведомости по профессиональным модулям, аттестационные листы по практике, заключение на выполненную выпускную практическую квалификационную работу.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты выпускных квалификационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

Критерии оценивания защиты

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэффициент	Факт. кол-во баллов
1	<i>Качество содержания доклада</i>			
	В докладе полностью раскрыто основное содержание ПЭР, правильно расставлены акценты	3	2	
	В докладе раскрыто содержание темы, но не расставлены акценты по степени важности	2		
	Недостаточно раскрыто содержание работы	1		
	Нераскрыто содержание работы	0		
2	<i>Логика изложения</i>			
	Доклад выстроен логично, все звенья выступления связаны между собой	3	2	
	Логика доклада частично нарушена	2		
	Логика доклада существенно нарушена	1		
Логика в докладе отсутствует	0			
3	<i>Использование графических материалов (плакатов, чертежей, раздаточного материала)</i>			

	во время доклада			
	Во время доклада рационально используются чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно-технологические карты), дает необходимые пояснения	3	3	
	Во время доклада используются не все чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно-технологические карты), не даны все необходимые пояснения	2		
	Во время доклада практически не используются чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно-технологические карты), не даны необходимые пояснения	1		
	Во время доклада не используются чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно-технологические карты), не даны необходимые пояснения	0		
4	Владение терминологией, культура речи			
	В докладе используются профессиональные термины, культура речи высокая	3	2	
	В докладе используются профессиональные термины, но имеются несущественные ошибки в профессиональной терминологии, культура речи высокая	2		
	В докладе используются профессиональные термины, но имеются существенные ошибки в профессиональной терминологии, культура речи достаточно высока	1		
	В докладе практически не используются профессиональные термины, культура речи отсутствует	0		
5	Качество ответов на вопросы членов ГАК			
	Правильные и полные ответы на все дополнительные вопросы	3	2	
	Правильные, но недостаточно полные ответы на дополнительные вопросы	2		
	Ответы на дополнительные вопросы не даны	1		
	Не на все дополнительные вопросы даны правильные ответы	0		
6	Деловые и волевые качества, демонстрируемые обучающимся во время защиты			
	Доклад эмоциональный, четкий. Обучающийся ведет себя уверенно	3	2	
	Доклад четкий, не эмоциональный, обучающийся ведет себя достаточно уверенно	2		
	Доклад неэмоциональный, обучающийся ведет себя неуверенно	1		
Обучающийся ведет себя неуверенно, сбивается при изложении доклада	0			
7	Соблюдение регламента доклада			
	Регламент выдержан полностью	3	1	
	Незначительное отклонение от регламента	2		
	Значительное отклонение от регламента	1		
	Регламент не выдержан	0		
	Использование ИКТ при защите ПЭР	2 балла		
Максимальный балл				50
Итоговый балл				

Объем времени на подготовку и проведение защиты выпускных квалификационных работ – 1 неделя. Сроки проведения с 23.01.17 г. по 27.01.17 г.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении разряда по профессии и выдаче документа об образовании комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- итоги успеваемости по дисциплинам учебного плана;
- результаты промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работы;
- доклад студента на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы.