

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»

**ПРИНЯТО**

Решением педагогического совета  
ГАПОУ «СОГТЭК»  
Протокол № 6  
07 июля 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»  
  
\_\_\_\_\_ В.Б. Абиев  
Приказ № 54-Д от 07.07.2022г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования –  
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии

**19.01.04 ПЕКАРЬ**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Квалификация выпускника**  
Пекарь, кондитер

**Нормативный срок обучения**  
на базе среднего общего образования – 10 месяцев

**Форма обучения**  
очная

Владикавказ  
2022г.

**Организация разработчик ООП:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж»

**Разработчики:**

Дзуцева И.М., заместитель директора ГАПОУ «СОГТЭК»;

Гаппоева З.Р., зав. учебной частью ГАПОУ «СОГТЭК»;

Туаева М.Т., методист ГАПОУ «СОГТЭК».

**СОГЛАСОВАНО**

**с работодателями:**

Директор ООО «Колос»

А.Б. Хамицаев

Директор ООО «Ника-7»

А.С. Татраев

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
4.1. Общие компетенции.....	6
4.2. Профессиональные компетенции.....	6
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.....	8
6.2. Учебно-методическое обеспечение.....	9
6.3. Организация воспитания обучающихся.....	10
6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	11
6.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.....	11
РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	11
7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация.....	11
7.2. Государственная итоговая аттестация.....	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	
Приложение 3. Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь (далее ООП), реализуемая ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда РСО-Алания, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 799 (далее – ФГОС СПО).

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, рекомендованный объем, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, программу государственной итоговой аттестации выпускников по профессии, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО.

ООП разработана для реализации на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020г.);

– Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

– Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

- Устав ГАПОУ «СОГТЭК»;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 2302 от 05 апреля 2016 г.;
- Свидетельство о государственной аккредитации № 1246 от 10 июня 2022 г.;
- Локальные нормативные документы ГАПОУ «СОГТЭК».

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ОК – общая компетенция;
- ПК – профессиональная компетенция;
- ПМ – профессиональный модуль;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ОП.00 – общепрофессиональная дисциплина;
- П.00 – профессиональный учебный цикл;

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
Пекарь, Кондитер.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в очной форме на базе среднего общего образования – 10 месяцев;

Объем образовательной программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе среднего общего образования – 1748 академических часов.

Реализация ООП ППКРС осуществляется ГАПОУ «СОГТЭК» на государственном языке Российской Федерации.

Трудоемкость программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика	19 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.

Каникулы	2 нед.
ИТОГО	43 нед.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

– основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

– технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

– рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

– технологическое оборудование хлебопекарного производства.

3.3. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации рабочего, служащего (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации):

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		пекарь - кондитер
Размножение и выращивание дрожжей	ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей	осваивается
Приготовление теста	ПМ. 02 Приготовление теста	осваивается
Разделка теста	ПМ. 03 Разделка теста	осваивается
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	осваивается
Укладка и упаковка готовой продукции	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	осваивается

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

### 4.2. Профессиональные компетенции

#### 4.2.1. ВД Размножение и выращивание дрожжей:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

#### 4.2.2. ВД Приготовление теста:

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

#### 4.2.3. ВД Разделка теста:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим

расстойки полуфабрикатов.

4.2.4. ВД Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий:

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

4.2.5. ВД Укладка и упаковка готовой продукции:

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь на базе среднего общего образования включает следующие

учебные циклы:

- общепрофессиональный;
- профессиональный;

и разделы:

- физическая культура
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

5.2. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь:

- Учебный план (Приложение 1):
  - 1 Календарный учебный график;
  - 2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях);
  - 3 План учебного процесса;
  - 4 Учебная и производственная практика;
  - 5 Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.;
  - 6 Пояснительная записка.
- Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик (Приложение 2).
- Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля



- успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 3).
- Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 4).
  - Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии (Приложение 5).

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

ГАПОУ «СОГТЭК» располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

6.1.1. ГАПОУ «СОГТЭК» располагает специальными помещениями, представляющими собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов и соответствующие действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включает как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. В компьютерном классе каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Перечень специальных помещений представлен следующим образом.

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- экономики и бухгалтерского учёта
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- химии, биологии и экологических основ природопользования;
- товароведения, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Лаборатории, мастерские по профессии:

- технологии приготовления кондитерских изделий;
- технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион;
- место для стрельбы.

Залы:

- библиотека с читальным залом;
- актовый зал.

### 6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских

Лаборатория технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Лаборатория технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

### 6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и даёт возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## 6.2. Учебно-методическое обеспечение

### 6.2.1. Информационно-библиотечное обеспечение

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчёте 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

ГАПОУ «СОГТЭК» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.2.2. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды ГАПОУ «СОГТЭК» принадлежит сайту Колледжа ([www.vtet.ru](http://www.vtet.ru)), на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется в соответствии с Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».

### 6.3. Организация воспитания обучающихся

Цель воспитательной работы в Колледже направлена на укрепление нравственных основ общественной жизни, успешную социализацию студентов, их самоопределение в мире ценностей и традиций многонационального народа Российской Федерации, межкультурное взаимопонимание и уважение, а также формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовку студента к профессиональной и общественной деятельности.

В соответствии целью, в качестве основных в Колледже приняты следующие направления воспитания студентов:

- профессионально-трудовое;
- гражданско-патриотическое;
- культурно-нравственное;
- формирование здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Организация воспитательной деятельности в Колледже опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и колледжного уровней.

Реализация плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим Советом и Родительским комитетом.

#### 6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 6.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учётом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям разработаны фонды оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств разрабатываются преподавателями в соответствии с формами контроля, указанными в учебном плане. Оценочные материалы по практике и программы экзаменов (квалификационных) разрабатываются преподавателями совместно

с представителями баз практик, профессиональных сообществ.

## 7.2. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утверждаемой программой ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.