

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 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»

_____ В.Б. Абиев
Приказ от 07.07.2022 г. № 54-Д

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника

Специалист по гостеприимству

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 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»;

Дзантиева З.А., методист ГАПОУ «СОГТЭК»;

Туаева М.Т., методист ГАПОУ «СОГТЭК».

СОГЛАСОВАНО

с работодателем:

Генеральный директор ООО «Интурист-Осетия»

В.С. Бердиев

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... | 3 |
| РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА..... | 4 |
| РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 5 |
| 4.1. Общие компетенции..... | 5 |
| 4.2. Профессиональные компетенции..... | 6 |
| РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 7 |
| РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 7 |
| 6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы..... | 7 |
| 6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы..... | 10 |
| 6.3. Организация воспитания обучающихся..... | 11 |
| 6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы..... | 11 |
| 6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы..... | 11 |
| РАЗДЕЛ 7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП..... | 12 |
| | |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | |
| Приложение 1. Рабочий 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 специальности | |

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, (далее – ООП, основная образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1552 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974) (далее – ФГОС СПО) с учётом требований рынка труда РСО-Алания.

ООП определяет рекомендованный объём и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

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

ООП разработана для реализации на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014г., 17 ноября 2017г., 10 ноября 2020г.);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014г., 31 декабря 2015г., 29 июня 2017г., 24 сентября, 11 декабря 2020г.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. № 37395);
- 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:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл О.00 – общеобразовательный цикл;

Цикл ОГСЭ.00 - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН.00 - общий математический и естественно-научный цикл;

Цикл ОП.00 – общепрофессиональный цикл;

Цикл П.00 – профессиональный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
Специалист по гостеприимству.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в очной форме на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

ГАПОУ «СОГТЭК», осуществляя подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учётом получаемой специальности СПО.

Объём образовательной программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования – 5940 академических часов.

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификации |
|--|---|--|
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения | Специалист по гостеприимству |
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | Специалист по гостеприимству |
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. | Специалист по гостеприимству |
| Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж | Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж | Специалист по гостеприимству |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Портье Горничная Агент по закупкам |

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого

уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2. Профессиональные компетенции

4.2.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

4.2.2. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

4.2.3. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

4.2.4. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело на базе основного общего образования включает следующие учебные циклы:

- общеобразовательный;
- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный;

и разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Структура ООП ППССЗ представлена следующими документами:

- Рабочий 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 специальности (Приложение 5).

При определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

6.1.1. ГАПОУ «СОГТЭК» 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.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП, в

том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы обучающихся, лаборатории оснащены современным оборудованием, техническими средствами обучения и материалами. 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 лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы;
- предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

- учебный гостиничный номер;
- учебный ресторан или бар.

Тренажеры, тренажерные комплексы

- стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- тренажёрный зал;
- спортивная площадка;
- тренажёрная площадка

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских по специальности

Лаборатория «Гостиничный номер»:

- Кровать двухместная – 1 шт.;
- Прикроватная тумбочка – 2 шт.;
- Настольная лампа (напольный светильник);

- Бра – 2 шт.;
- Мини – бар;
- Стол;
- Кресло;
- Стул;
- Зеркало;
- Шкаф;
- Телефон;
- Верхний светильник;
- Кондиционер;
- Телевизор;
- Гладильная доска;
- Утюг;
- Пылесос;
- Душевая кабина;
- Унитаз;
- Раковина;
- Зеркало;
- Одеяло – 2 шт.;
- Подушка – 6 шт.;
- Покрывало – 2 шт.;
- Комплект постельного белья – 4 комплекта;
- Шторы;
- Напольное покрытие;
- Укомплектованная тележка горничной;
- Ершик для унитаза;
- Ведерко для мусора;
- Держатель для туалетной бумаги;
- стакан;
- Полотенце для лица – 2 шт.;
- Полотенце для тела – 2 шт.;
- Полотенце для ног – 2 шт.;
- Салфетка на раковину 2 уп.;
- Полотенце коврик – 2 шт.;
- Индивидуальные косметические принадлежности.

Тренажерный комплекс «Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования»:

- Комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio, Libra или др.);
- Персональный компьютер;
- Стойка ресепшн;
- Телефон;
- Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс);

- Сейф;
- POS-терминал;
- Шкаф для папок;
- Детектор валют;
- Лотки для бумаги.

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации. Наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивает выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллз и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Ворлдскиллз по компетенции «Администрирование отеля».

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности. 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 образовательной программы

6.2.1. Информационно-библиотечное обеспечение

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. 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 каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских 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.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды ГАПОУ «СОГТЭК» принадлежит официальному сайту Колледжа (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. № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».

6.3. Организация воспитания обучающихся

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.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация ППСЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели 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. Финансовые условия 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 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. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГАПОУ «СОГТЭК» и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (Приложение 3).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и, по усмотрению образовательной организации, демонстрационный экзамен, который включается в выпускную квалификационную работу. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели), проведение демонстрационного экзамена и защиту дипломной работы (2 недели) (Приложение 5).

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации, требования к содержанию, объёму и структуре дипломной работы, допуску выпускника к ГИА определяются локальным актом ГАПОУ «СОГТЭК» «Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)», утвержденным директором Колледжа.