

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Согласовано:



Согласовано:

Утверждаю:
Директор техникума


« 4 » 02 2019г.

Утверждаю:
Директор техникума

«__»____ 2020г.

Согласовано:

Утверждаю:
Директор техникума

«__»____ 2021г.

Согласовано:

Утверждаю:
Директор техникума

«__»____ 2022г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация Техник - технолог

Форма обучения

очная

заочная

с. Савали -2019г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.07.2014 № 33234.

Разработчик: КОГПОАУ СПО «Савальский политехникум»

Разработчики:

Семеновых Е.Л. – заместитель директора по учебной работе КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Панкратова Т.М. – заведующая методическим кабинетом КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Зяблицева Л.Г. - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Низамова Г.А.- преподаватель КОГОАУ СПО «Савальский политехникум»;

Шутова Е.Н - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Дубровин А.А. –руководитель физического воспитания КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Сиялов В.В... - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Панкратова Т.М. - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Паршкова Е.А. - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Мухачева Л.В.- - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум»;

Желонкина Л.В.- преподаватель КОГОАУ СПО «Савальский политехникум»;

Закиева Г.Н. - - преподаватель КОГПОАУ «Савальский политехникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей

5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

6. Характеристика среды Техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

7. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 года №464 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования
3. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №33234 от 23.07.2014)
19.02.10 «Технология продукции общественного питания «по программе базовой подготовки
4. Приказ Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
5. Приказ Минобрнауки России 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 №30306)
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования»
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 (ред. 29.06.2017 № 613) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
8. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО»
9. Рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25 мая 2017 г.)
10. Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.03.2007 №80 «Об утверждении Инструкции о порядке выдачи документов государственного образца о сред-

нем профессиональном образовании, заполнении и хранении соответствующих бланков документов.

11. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 2 августа 2009 г.)
12. Устав и локальные акты техникума.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

При очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

При заочной форме обучения на базе среднего (полного) общего образования – 3 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организацией общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Требования к результатам освоения ППССЗ.

В результате освоения ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: графиком учебного процесса, учебным планом специальности; рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию, время каникулярное. График учебного процесса ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в Приложении 2.

3.2. Учебный план

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПО СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН);
- профессионального (П): общепрофессиональные дисциплины (ОП)
- профессиональные модули (ПМ) и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть 30% дает возможность расширения и и(или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей, практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне
1	2	3
ОУД.01	Русский язык	19.02.10 ОУД.01
ОУД.02	Литература	19.02.10 ОУД.02
ОУД.03	Иностранный язык	19.02.10 ОУД.03
ОУД.04	Математика	19.02.10 ОУД.04
ОУД.05	История	19.02.10 ОУД.05
ОУД.06	Физическая культура	19.02.10 ОУД.06
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	19.02.10 ОУД.07
ОУД.08	Астрономия	19.02.10 ОУД.08
ОУД.09П	Физика	19.02.10 ОУД.09П
ОУД.10П	Информатика и ИКТ	19.02.10 ОУД.10П
ОУД.11	Химия	19.02.10 ОУД.11
ОУД.12	Обществознание	19.02.10 ОУД.12
ОУД.13	Основы проектной деятельности	19.02.10 ОУД.13
ОГСЭ.01	Основы философии	19.02.10 ОГСЭ.01
ОГСЭ.02	История	19.02.10 ОГСЭ.02
ОГСЭ.03	Иностранный язык	19.02.10 ОГСЭ.03
ОГСЭ.04	Физическая культура	19.02.10 ОГСЭ.04
ОГСЭ.05	Культура речи	19.02.10 ОГСЭ.05
ОГСЭ.06	Этика делового общения	19.02.10 ОГСЭ.06
ОГСЭ.07	Основы бюджетной грамотности	19.02.10 ОГСЭ.07
ОГСЭ.08	Введение в специальность	19.02.10 ОГСЭ.08
ОГСЭ.09	Эффективное поведение на рынке труда	19.02.10 ОГСЭ.09
ЕН.01	Математика	19.02.10 ЕН.01
ЕН.02	Экологические основы природопользования	19.02.10 ЕН.02
ЕН.03	Химия	19.02.10 ЕН.03
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	19.02.10 ОП.01
ОП.02	Физиология питания	19.02.10 ОП.02
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	19.02.10 ОП.03
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19.02.10 ОП.04
ОП.05	Метрология и стандартизация	19.02.10 ОП.05
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	19.02.10 ОП.06

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	19.02.10 ОП.07
ОП.08	Охрана труда	19.02.10 ОП.08
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	19.02.10 ОП.09
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	19.02.10 ОП.10
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	19.02.10 ОП.11
ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания	19.02.10 ОП.12
ОП.13	Моделирование профессиональной деятельности	19.02.10 ОП.13
ОП.14	Основы предпринимательства	19.02.10 ОП.14
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	19.02.10 ПМ.01
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	19.02.10 ПМ.02
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	19.02.10 ПМ.03
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	19.02.10 ПМ.04
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	19.02.10 ПМ.05
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	19.02.10 ПМ.06
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	19.02.10 ПМ.07
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	19.02.10 ПП.01
ПДП.00	Преддипломная практика	19.02.10 ПДП.00

5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация основных профессиональных образовательных программ специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затраченного на ее выполнение.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечными фондами, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

русского языка и литературы;

истории;

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

математики;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

подготовки к итоговой аттестации;

Лаборатории:

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены;

химии;

физики.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир;

гимнастический зал

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

6. Характеристика среды Техникума, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

В Техникуме созданы условия и возможности для реализации социально-воспитательных задач образовательного процесса для всестороннего развития личности, формирования общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников. Воспитательная работа призвана способствовать успешному выполнению миссии Техникума.

Цель социально-воспитательной работы с обучающимися – воспитание гармонично развитой и физически здоровой личности, способной к высококачественной профессиональной деятельности и моральной ответственности за принимаемые решения, формирование у обучающихся социально-личностных компетенций, нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей; создание условий для интеллектуальной и творческой самореализации личности.

Социокультурная среда Техникума призвана помочь обучающемуся реализовать творческие способности, войти в новое сообщество, освоить многообразные социальные сети, их ценности и быть успешным в социокультурной среде.

Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются в образовательном процессе, во внеурочное время и в учебной процессе.

Социально-воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности обучающихся СПО, преподавателей и администрации.

Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесса.

Воспитание обучающихся – многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей обучающимися.

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев до начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

7.2.1. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста среднего звена объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

7.2.2. Организация выполнения ВКР.

ВКР могут выполняться под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и организациях Малмыжского района и других городов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссии совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 15 источников);
- приложения.

7.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента;
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. Актуальность темы;
2. Оценка методики исследования;
3. Оценка теоретического содержания работы;
4. Разработка мероприятий по реализации работы;
5. Апробация и публикация результатов работы;
6. Внедрение;
7. Качество выполнения ВКР;
8. Качество доклада на заседании ГАК;
9. Правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. Свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

7.4. Требования к выпускным квалификационным работам

7.4.1. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста среднего звена объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

7.4.2. Организация выполнения ВКР.

ВКР могут выполняться под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и организациях Малмыжского района и других городов.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссии совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 15 источников);
- приложения.

7.5. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. Актуальность темы;
2. Оценка методики исследования;
3. Оценка теоретического содержания работы;
4. Разработка мероприятий по реализации работы;
5. Апробация и публикация результатов работы;
6. Внедрение;
7. Качество выполнения ВКР;
8. Качество доклада на заседании ГАК;
9. Правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. Свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

7.6. Реализация ППСЗ осуществляется на государственном языке РФ.

