

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО-ПОО КСТ
Т.А. Бугакова
«12» июня 2018г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

квалификация – *техник-технолог*
профиль получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный
уровень освоения – *базовая подготовка*
на базе среднего общего образования
срок освоения – *2 года 10 месяцев;*

форма обучения – *очная*

Калининград

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовая база разработки программы подготовки специалистов среднего звена.
- 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ.
- 1.3. Трудоемкость ППССЗ.
- 1.4. Особенности ППССЗ (участие работодателей в разработке и реализации).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
- 2.3. Специальные требования.

3. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

- 3.1. Контроль и оценка достижений студентов.
- 3.2. Порядок выполнения и защиты дипломной работы (проекта).
- 3.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.

4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

- 4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
- 4.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ
- 4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
- 4.4. Базы практик

5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 5.1. Учебный план. *(Приложение 1)*
- 5.2. Календарный учебный график. *(Приложение 2)*
- 5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

III. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ. 01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

ОГСЭ.06 Основы исследовательской деятельности

ОГСЭ.07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

УН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

УН.01 Математика

УН.02 Экологические основы природопользования

УН.03 Химия

II Профессиональный цикл

ОП 00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Основы предпринимательства

ОП.11 Искусство гостеприимства

ОП.12 Основы финансовой грамотности

ПМ Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5.4. Программы производственных практик

- учебная практика
- производственная практика (по профилю специальности)
- производственная практика (преддипломная)

6. Приложения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного автономного учреждения Калининградской области профессиональная образовательная организация Колледж сервиса и туризма составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовой подготовки, относящейся к укрупнённой группе специальностей и направлений подготовки (УГС) **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Цели и задачи

Цели и задачи программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки:

- дать качественные базовые профессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить специалиста среднего звена-техника к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда Калининградской области;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания, умения, практический опыт.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовая база разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования, реализуемая в ГАУ КО ПОО КСТ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки представляет собой систему нормативно-методических документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

ППССЗ включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
 - Устав ГАУ КО ПОО КСТ
 - Локальные акты ГАУ КО ПОО КСТ

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки по очной форме обучения:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

1.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки по очной форме обучения составляет: максимальную учебную нагрузку 4455 часов, включающую все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов, промежуточную аттестацию (5 недель), 3 недели учебной практики, 24 недели производственной практики (по профилю специальности), 4 недели производственной практики (преддипломной), государственную (итоговую) аттестацию (6 недель).

1.4. Особенности программы подготовки специалистов среднего звена

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы социальных партнёров и работодателей в лице ОАО «Первый хлебо-завод» г. Калининград.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. По завершению освоения ППССЗ по специальности выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании. Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

ППССЗ реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в образовательном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. В них используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых, дипломных работ определяется совместно с работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков специалистов. Внеучебная деятельность

студентов направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и общепрофессиональные компетенции. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы профессионального мастерства и творчества студентов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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 организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональные компетенции выпускника(ПК):

ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Организовывать 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.
ПК4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4.3.	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 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 7.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 7.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов.
ПК 7.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово - технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 7.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 7.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

Общие компетенции выпускника

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения 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, людьми, находящимися в зонах пожара.
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.

2.3. Специальные требования

Перед началом разработки ППССЗ ГАУ КО ПОО КСТ совместно с заинтересованными работодателями:

-была определена её специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, определённых ФГОС СПО по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

-предусмотрено обязательное ежегодное обновление с учетом требований работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных вышеуказанным федеральным государственным образовательным стандартом по специальности.

Обязательная часть ППССЗ по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения 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, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

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 (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ СПО базовой подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность

жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Дополнительное увеличение либо уменьшение часов на содержание дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей: ООО «БалтРыбТех», особенностей развития Калининградской области, экономики, социальной сферы, техники и технологий в области общественного питания, а также с учетом особенностей контингента студентов.

Объем максимальный учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 академических часам в неделю, включая все виды аудиторной и неаудиторной (самостоятельной) учебной работы студентов. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации. Возрастные ограничения регламентированы специфическими требованиями государственного стандарта РФ по профессии «Повар, кондитер».

3.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

3.1.Контроль и оценка достижений студентов

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль знаний, формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Конкретные по каждой учебной дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями колледжа самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущая и промежуточная аттестации) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций.

Текущий контроль знаний осуществляется для всех студентов колледжа, по ППСЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения темы, дисциплины, раздела, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Оперативный контроль знаний является формой контроля, цель которого заключается не в проверке знаний, а в активизации познавательной деятельности студентов, выделении главного в изучаемом материале и постановке проблемы. Рубежный контроль предполагает проверку усвоения наиболее важных разделов, тем курса.

Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- выполнение самостоятельных работ;
- выполнение практических, лабораторных и расчетно-графических работ;
- защита курсовых работ (проектов), рефератов;
- решение задач;
- контрольные работы;

- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- экспертная оценка выполнения работ;
- сдача нормативов.

Возможны другие формы и процедуры текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль знаний может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины и междисциплинарного курса, требований к формированию профессиональных и общих компетенций, особенностей студентов. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Виды и сроки проведения текущего контроля знаний студентов устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины, профессионального модуля и отражаются в тематическом плане. Сроки проведения текущего контроля доводятся до сведения студентов в течение месяца после начала изучения дисциплины или профессионального модуля.

Качество подготовки обучающихся и выпускников по специальности оценивается уровнем освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и компетенций.

Оценка индивидуальных образовательных достижений студента по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

90%-100%	5	отлично
80%-89%	4	хорошо
51%-79%	3	удовлетворительно
Менее 50%	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по качественным оценкам индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика делится на два этапа: по профилю специальности и преддипломную.

Все виды практик проводятся колледжем при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно. Цели, задачи и рабочие программы практик, а также формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводится в туристических организациях города Калининграда, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам практик проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами с соответствующих организаций. Освоение всех профессиональных модулей завершается квалификационным экзаменом. Структура, содержание и порядок проведения квалификационного экзамена определены в Положении о квалификационном экзамене ГАУ КО ПОО КСТ.

3.2. Порядок выполнения и защиты дипломной работы (проекта)

В соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа является обязательной частью государственной итоговой атте-

станции. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа, подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности. В выпускной квалификационной работе должны быть продемонстрированы знания выпускника по выбранной теме, его подготовленность по специальности в целом, умение анализировать и систематизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, выходить на решение практических задач профессиональной деятельности.

Цель выпускной квалификационной работы - систематизация и закрепление теоретических знаний обучающегося по специальности при решении практических задач исследовательского и аналитического характера, а также выявление его способности к самостоятельной работе. Этим обуславливается необходимость творческого, а не формального подхода к выбору тематики, выполнению содержательной части работы, написанию и оформлению ВКР.

Тематика ВКР определяется в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией (квалификациями) и выполняется в форме дипломной работы или дипломного проекта. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выпускная квалификационная работа - это итоговая аттестационная учебно-исследовательская работа обучающегося, выполненная им на выпускном курсе, оформленная в письменном виде с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной экзаменационной комиссией.

Выполнению выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) по специальностям может предшествовать курсовая работа. Цель курсовой работы состоит в углублении теоретических знаний обучающихся, развитии некоторых навыков исследовательской работы и интереса к ней. Поэтому курсовая работа может быть частью ВКР. По сравнению с курсовой ВКР представляет

следующую ступень в овладении обучающимися навыками и умениями проводить исследования. В ней совершенствуется аппарат исследования, выделяется проблема, решение которой существенно для теории и практики, углубляются цель и задачи, повышается уровень исследования в целом. Полученные в процессе выполнения ВКР результаты должны иметь теоретическую и практическую направленность на развитие обучающихся, совершенствование образовательной работы с ними.

Выпускная квалификационная работа в образовательной организации способствует решению следующих задач в совершенствовании профессиональной подготовки обучающихся:

- проверка и определение соответствия уровня и качества подготовленности, обучающихся Федеральным государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки по специальности и тем дополнительным требованиям, которые предъявляет образовательная организация к выпускнику;
- углубление теоретических знаний;
- развитие умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- совершенствование навыков самостоятельного изучения учебной, профессионально направленной и методической литературы;
- приобретение умений анализировать и обобщать передовой профессиональный опыт, описанный в литературе, и собственный опыт работы по специальности в период производственного обучения;
- усвоение сущности некоторых методов осуществления учебного, научного исследования, формирование умений разрабатывать собственные элементарные методики исследования тех или иных профессиональных вопросов.

ВКР позволяет судить и об уровне знаний, приобретенных обучающимися за годы обучения, о его умении применять эти теоретические знания на практике, в решении конкретной проблемы, о том, насколько хорошо обучающийся овладел методами исследования, и, в конечном итоге, дает представление о практической подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимися

как в образовательной организации, так и в организации, на предприятии.

Организация выполнения ВКР:

Последовательность выполнения ВКР обучающимися включает следующие этапы:

- выбор и обоснование темы совместно с руководителем ВКР;
- получение задания на ВКР;
- выбор методики исследования и работы над информационными источниками;
- составление списка используемых источников и литературы;
- составление совместно с руководителем ВКР индивидуального плана с указанием срока завершения отдельных этапов;
- подбор материалов в соответствии с намеченным планом;
- изучение и систематизация собранных материалов;
- уточнение отдельных вопросов у руководителя ВКР;
- получение дифференцированного зачета по преддипломной практике;
- представление текста работы на проверку руководителю по мере написания отдельных разделов;
- письменное изложение результатов исследования и формулировка выводов;
- внесение исправлений и дополнений в работу по замечаниям руководителя;
- представление законченной работы на отзыв руководителю выпускной квалификационной работы;
- представление работы на рецензию;
- оформление и брошюровка работы;
- подготовка к защите ВКР: написание текста выступления, отбор и оформление графического (иллюстративного) материала, выносимого на защиту;
- защита ВКР.

Необходимым условием для допуска к защите выпускной работы является ее написание и оформление в соответствии с основными правилами и требованиями, содержащимися в методических рекомендациях.

Выбор темы выпускной квалификационной работы уточняется и предварительно согласуется с руководителем ВКР (преподавателем от образователь-

ной организации).

Темы ВКР разрабатываются преподавателями образовательной организации совместно со специалистами, экспертами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются и утверждаются на заседаниях ПЦК соответствующих дисциплин.

Закрепление тем ВКР за обучающимися (с указанием руководителей и сроков выполнения) утверждается приказом по образовательной организации.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся:

- задания по выполнению практической части ВКР не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики по специальности;
- задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

ВКР носит учебно-исследовательский характер.

Выбранная тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать профилю подготовки выпускника, с учетом присваиваемой ему квалификации.

Обучающимся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из установленного перечня. В отдельных случаях тема может быть предложена обучающимся при условии обоснования целесообразности ее разработки.

Основными критериями при выборе темы выпускной квалификационной работы служат ее научная и практическая значимость, личная заинтересованность обучающегося. При этом немаловажно учесть место прохождения преддипломной практики, в котором имеется возможность наиболее полно собрать необходимый материал для дипломной работы.

Кроме того, организация (предприятие, учреждение), в котором проводится преддипломная практика, с учетом своих потребностей может сделать заказ на разработку обучающемуся определенных тем в выпускных квалификацион-

ных работах, ориентированных на конкретные вопросы производственной деятельности. Определение тематики дипломных работ в этом случае осуществляется работодателями.

Руководитель обсуждает с обучающимся составляемый план, дает рекомендации, замечания, предложения. Обучающийся изучает литературные и информационные источники, различные материалы из опыта работы по соответствующей теме, направлению, дорабатывает структуру содержания и представляет его для окончательного согласования с руководителем (преподавателем).

Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания выпускной квалификационной работы, дает обучающемуся рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловыми методическими комиссиями, подписываются руководителем работы и согласовываются с отраслевыми предприятиями, организациями и утверждаются приказом директора колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ должны быть связаны с характером будущей деятельности специалиста, квалифицированного рабочего, служащего и соответствовать целям его подготовки. В формулировках тем отражается прикладной характер выполняемой работы.

Индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу заполняется на бланке. В задании указывается тема ВКР, исходные данные к ее выполнению, перечень подлежащих разработке вопросов (обычно в виде перечня разделов работы), сроки выполнения. Здесь же приводится перечень основных расчетов, таблиц, графиков, необходимых для выполнения ВКР. Задание подписывают руководитель ВКР, заместитель директора и обучающийся.

Индивидуальное задание определяет весь процесс дальнейшей самостоя-

тельной работы обучающегося по теме работы. На основе задания руководителем по согласованию с обучающимся составляется индивидуальный план выполнения выпускной квалификационной работы.

Работа руководителя с обучающимися над выпускной работой осуществляется в форме консультаций. В процессе совместной работы рассмотрению подлежат: постановка проблемы и задач, список литературных и информационных источников, варианты содержания, состав исходного материала, целевая направленность исследования, методы и результаты анализа состояния вопроса, пути решения поставленных задач, разделы выпускной работы по мере готовности формы представления информации, графический материал к выпускной работе в компьютерном (слайдовом) исполнении для защиты выпускной работы перед членами ГАК.

В случае необходимости обучающийся вносит исправления в выпускную квалификационную работу по замечаниям руководителя.

После чего руководитель ВКР, пишет отзыв на работу, ставит рекомендуемую отметку и представляет работу заместителю директора для рассмотрения.

Руководитель при оформлении отзыва на ВКР по каждому этапу оценивает работу обучающегося по следующим критериям:

- самостоятельность; активность;
- своевременность выполнения работы по этапам;
- дисциплинированность;
- глубина проработки проблемы;
- творческий подход;
- ответственность;
- научность информации;
- презентабельность (наличие схем, рисунков, таблиц, диаграмм и т.п.).

Выпускная квалификационная работа рецензируется специалистом по профилю специальности, преподавателем по профилю специальности, не осуществляющим руководство дипломными работами / проектами, определяемым руководством образовательной организации.

Рецензия на выпускную квалификационную работу выполняется согласно следующим критериям:

- соответствие ВКР заданию на нее;
- обоснование актуальности темы;
- анализ материалов теоретической части исследования;
- проработка материалов практической части исследования;
- соответствие оформления работы требованиям;
- презентабельность (наглядность);
- качество выполнения каждого раздела ВКР;
- достоверность полученных результатов;
- теоретическая и практическая значимость.

Рецензент выставляет оценку за работу.

Не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК обучающийся представляет руководителю завершенную, полностью оформленную с наличием рецензии и отзыва выпускную квалификационную работу.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР, подписывает титульный лист выпускной квалификационной работы и передает ее на отделение для последующего брошюрования и представления ВКР в Государственную экзаменационную комиссию.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- показать достаточный уровень специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач сферы деятельности;
- строиться на основе четко разработанного задания;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

Выпускная квалификационная работа свидетельствует о способности выпускника к систематизации, закреплению и расширению полученных во время обучения теоретических и практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, применению получен-

ных компетенций при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов и проблем; степени подготовленности выпускника к самостоятельной практической работе по специальности. Выпускная квалификационная работа выполняется выпускником по материалам, собранным им лично в период преддипломной практики.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять 40-50 страниц печатного текста, без приложений.

Оформленная выпускная квалификационная работа должна быть сброшюрована.

ВКР имеет определенную структуру:

- титульный лист,
- задание,
- отзыв,
- рецензия,
- содержание,
- введение,
- основная часть состоящая из 2-х частей (теоретическая, практическая)
- заключение,
- список использованных источников и литературы,
- приложения.

Во введении раскрывается актуальность выбранной темы; формулируется проблема, которую выпускник должен решить в данной работе; определяются цели и задачи, решение которых необходимо для достижения данной цели; определяются объект и предмет исследования.

Рекомендуемый объем введения - 2-3 страницы.

Объект исследования — это та или иная область профессиональной деятельности, которая выражена в теоретических или практических знаниях о ней. Предмет исследования — это та или иная сторона, свойство, отношение объекта, которые изучаются с определенной целью и в определенных условиях.

Следующий шаг — определение цели и задач исследования. Цель вытекает

из темы и проблемы профессионального поиска и имеет две составные части: теоретическую и практическую.

Задачи исследования — это составные части цели. Задачи исследования обозначены, как правило, в структуре содержания работы.

И последний, четвертый вопрос введения — это краткая характеристика используемых в работе методов исследования.

Это очень важный и, как показывает практика, трудный для обучающихся вопрос, так как требует разработки, подбора собственных методов исследования тех или иных вопросов формирования профессиональной деятельности.

Требования к изложению материала.

При изложении теоретического материала ВКР необходимо соблюдать следующие основные требования:

- конкретность, подразумевающая, что из всего многообразия приобретенных в ходе выполнения работы знаний, сведений, данных будут отобраны только те, которые необходимы для раскрытия вашей темы или решения вашей проблемы;

- четкость, которая достигается выделением в тексте отдельных частей, характеризующихся смысловой связностью и цельностью;

логичность, предусматривающая определенную, заранее принятую последовательность этих частей;

- аргументированность (т. е. доказательность), когда каждая высказываемая мысль подкрепляется убедительными доводами (почему это так, а не иначе) или подтверждается авторитетными мнениями ведущих специалистов данной области;

- точность формулировок, которая позволит избежать неоднозначного толкования ваших высказываний.

ВКР состоит из 2-х частей.

В первой части ВКР рассматриваются теоретические вопросы по теме работы, дается обзор литературных источников (книг, журналов, монографий, газетных статей, материалов конференций и т.д.), освещаются законодательно-нормативные акты. Обзор литературы должен показать знание выпускни-

ком специальной литературы, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, оценивать ранее сделанное другими исследователями, представлять современное состояние изученности темы.

Первая часть носит аналитический, исследовательский характер. В ней приводится краткая характеристика объекта исследования в динамике, раскрываются особенности функционирования объекта. К числу их, как правило, относятся: общая характеристика объекта исследования (организации, структуры, законодательства, нормативных актов, практики деятельности и т.п., в зависимости от целей ВКР), целевые ориентиры и стратегии деятельности, результаты рыночного анализа, организационная структура управления, система внешних и внутренних организационных, экономических и информационных связей, стратегическая позиция организации, анализ финансового состояния организации, предприятия. Проводится общая оценка достижений и выявляются проблемы, имеющиеся в объекте исследования. В заключение первой части обучающийся определяет конкретную проблему, которую он разрабатывает (решает), пути и методы ее решения.

Объем первой части примерно составляет 25 страниц.

Вторая часть практическая посвящена практическому решению поставленной проблемы. Эта часть ВКР должна носить проектный характер. Здесь разрабатываются новые подходы и направления деятельности, новые продукты и технологии, новые законодательные и нормативные акты и т.п. Вырабатывается система административных, экономических, социально-психологических, профессионально направленных (специальных) мероприятий и процедур, необходимых для внедрения предлагаемых решений в практику деятельности. Мероприятия и пути их внедрения должны соответствовать логике теоретического и практико-ориентированного анализа, исследования, проведенного автором в первых главах, и полностью решать поставленные задачи.

Во второй части излагаются и анализируются полученные результаты, дается прогнозная экономическая, профессиональная оценка предлагаемого

варианта решения проблемы. Объем второй части работы 15-20 страниц.

В частях работы допускаются параграфы. Каждая часть содержит обобщения в виде выводов, которые имеют конкретные формулировки.

Заключение. В заключении последовательно излагаются теоретические и практические результаты и суждения, к которым пришел обучающийся в результате исследования. Они должны быть краткими, четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности работы. Результаты (выводы) исследования должны соответствовать поставленным цели и задачам.

Список источников (библиография) оформляется по правилам библиографического описания источников информации в алфавитном порядке. В списке использованных источников и литературы, который оформляется в соответствии с ГОСТом, указываются порядковые номера, фамилии и инициалы автора, название книг, журналов, статей и т.п., место издания, наименование издательства, год издания и объем источника в страницах. В тексте записки должны быть сделаны все ссылки на порядковые номера использованных источников из списка (номера проставляются в квадратных скобках).

Каждый включенный литературный, информационный источник должен иметь отражение в тексте выпускной квалификационной работы. Если автор делает ссылку на какие-либо заимствованные факты или цитирует работы других авторов, то он должен указать, откуда взяты приведенные материалы.

Приложения. Включают в себя дополнительные материалы для более полного и наглядного раскрытия темы работы. Это могут быть схемы, таблицы, графики, фотографии, описания, макеты, сценарии, анкеты, тесты, рисунки, презентации. Приложения в общий объем ВКР не входят.

Требования к защите ВКР.

Защита выпускной квалификационной работы является обязательным испытанием, включаемым в Государственную итоговую аттестацию выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования и преследует основной целью - установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с

требованиями федеральных государственных образовательных стандартов по специальностям среднего профессионального образования.

По завершении выполнения обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с письменным отзывом и рецензией передает заместителю директора по учебной работе.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и после подписания передает выпускную квалификационную работу на отделение для брошюрования и передачи в Государственную экзаменационную комиссию.

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

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает: доклад обучающегося, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

Регламент доклада обучающегося - 10-15 минут. В докладе должны быть четко сформулированы цели исследования, очерчены проблемы и задачи, показаны результаты анализа и обоснованы предложения и рекомендации, разработанные в выпускной работе. В докладе обучающегося для иллюстрации используется графический материал, компьютерная слайдовая презентация, помогающая раскрыть содержание проделанной работы.

Примерный план выступления обучающихся на защите ВКР.

Общая характеристика выпускной работы: тема, актуальность темы, круг основных вопросов, раскрытых в теме, содержание выпускной работы, краткое содержание практической работы, осмысление и оценка которой дана в содержании выпускной квалификационной работы.

Характеристика основного содержания выпускной работы: цели, сущность проблемы, раскрытой в теме, анализ и оценка практического опыта ре-

шения указанной проблемы с позиции теории вопроса, пути совершенствования профессиональной деятельности, определение перспективных линий в эффективной реализации изученной проблемы в производственных условиях.

Самооценка результата и качества выполненной выпускной работы: какие задачи были поставлены в процессе работы над темой и как удалось их решить степень удовлетворенности результатами проделанной работы.

По окончании доклада члены комиссии, а также приглашенные на защиту задают вопросы, на которые докладчик дает ответы. Ответы должны быть полными, четкими и исчерпывающими.

Ввиду того, что с отзывами руководителя и рецензента студент знакомится заблаговременно, необходимо подготовиться к ответам на замечания, которые в них содержатся.

После обсуждения работы обучающемуся предоставляется заключительное слово, которое должно быть лаконичным и по существу высказанных в процессе выступления замечаний и рекомендаций по выполненной квалификационной работе.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: своевременность сдачи ВКР, доклад выпускника; ответы на вопросы; оценка рецензента; отзыв руководителя.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждения квалификации и особые мнения членов комиссии.

Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно» при защите ВКР, при восстановлении в образовательную организацию имеет право на повторную защиту ВКР.

Повторная защита ВКР назначается не ранее чем через 6 месяца и не позднее чем через пять лет после прохождения процедуры защиты впервые. Повторная защита не может быть назначена более двух раз.

Обучающемуся, не защищавшему ВКР по уважительной причине, приказом директора может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК по защите ВКР, но не более чем на один год.

Заседание ГАК по защите ВКР организуется в установленные образовательной организации сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине.

Критерии оценки выпускной квалифицированной работы.

Выпускная квалификационная работа, представленная ГЭК оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (3 дня задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы	Представленная ПЭР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недостатки в оформлении работы	Соблюдены все правила оформления работы.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. Работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. В отзыве и рецензии руководителя дипломной работы и рецензента имеются	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непо-	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Работа носит исследовательский характер, грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими

	критические замечания.	следовательным изложением материала и необоснованными предложениями. В отзыве и рецензии руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования.	выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента.	выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента.
Литература	Использование одного источника литературы. Перечень литературы не оформлен.	Использование при подготовке работы менее 3 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен не точно в соответствии с требованиями ГОСТ	Использование при подготовке работы 3-5 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен не совсем точно в соответствии с требованиями ГОСТ	Использование при подготовке работы более 5 источников литературы (в том числе дополнительных). Перечень литературы оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ
Защита работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы. При защите работы затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при изложении содержания работы, показывает слабое знание вопросов темы, иллюстративный материал подготовлен некачественно. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах, показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, использует наглядный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использо-	Студент уверенно владеет содержанием работы, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

			вания наглядности, владение терминологией и др.).	
Итоговая оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержания работы, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет содержанием работы, допускает неточности при изложении содержания работы.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел содержанием работы, осуществляет содержательный анализ работы, но допускает отдельные неточности в теоретическом изложении работы.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет содержанием работы, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных подходов к изложению заявленной тематики работы.

3.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Целью Государственной итоговой аттестации является: установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускника как вид аттестационного испытания проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация выпускников

Положение об организации итоговой государственной аттестации выпускников СПО разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществ-

ления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки РФ от 25.10.2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в колледже по специальностям, реализуемым в колледже в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, и завершается выдачей документа об образовании и о квалификации - диплома о среднем профессиональном образовании.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в колледже по каждой программе подготовки специалистов среднего звена.

Основные функции государственных аттестационных комиссий:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Программа итоговой государственной аттестации ежегодно разрабатывается заведующей отделением, ведущей цикловой методической комиссией для специальности и утверждается директором колледжа после ее обсуждения на заседании Педагогического совета образовательной организации с участием председателя государственной аттестационной комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности Положением и учебно-методической документацией, разрабатываемой колледжем на основе Государственного образовательного стандарта в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовой подготовки обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам профессиональным модулям ППССЗ.

По учебным дисциплинам и профессиональным модулям разработаны рабочие программы, тематическое планирование, методические пособия по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, электронные презентации, контрольно-оценочные средства. Содержание каждой дисциплины, профессиональных модулей представлены на сайте ГАУ КО ПОО КСТ.

Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются студентам через библиотеку. Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы.

Для студентов обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 студентов.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности обеспечена 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.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Образовательная организация 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.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.4 Базы практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компе-

тенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Базами практик являются предприятия и организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве или договор на организацию производственной практики:

№п/п	Организация, предприятие, учреждение с кем заключен договор
1.	Ресторан «Солнечный камень»
2.	Кафе «Венеция»
3.	Ресторан «Манави»
4.	Кафе «20 меридиан»
5.	Кафе «Парус»
6.	Ресторан «Терраса»
7.	Кафе «Абазур»
8.	Кафе «Вкусные истории»
9.	Кафе-бар «Кнайпхоф»
10.	Кафе «Старый пират»
11.	Ресторан «Атлантика»
12.	Кафе «Поляндия»
13.	Кафе «Домашняя кухня»
14.	Ресторан «Хмель»
15.	Гриль-бар «Огонек»
16.	Кафе «Дон Ченто»
17.	Ресторан «Шенфлиз»
18.	Кафе «Уралочка»
19.	Кафе «Картофан»
20.	Кафе «Заря»
21.	Кафе «Фьюжен экспресс»
22.	ООО «Два берега»
23.	Кафе «Империя инков»
24.	Кафе «У Романыча»
25.	Пиццерия «Папаше Беппе»
26.	Кафе «Пруссия»

27.	Ресторан «Монополь»
28.	Кафе «Солянка»
29.	Кафе «Нева»
30.	Кафе «Амон»
31.	Паб «Британика»
32.	Кафе «Браво Италия»
33.	«SFC Express»
34.	Ресторан «Нойхаузен»
35.	Ресторан «Восточная резиденция»
36.	М-н «Спар»
37.	Кафе «Вермишелька»
38.	«Русский пир»
39.	Кондитерская «Панда»
40.	«DA ресторан»
41.	Суши бар «Тунец»
42.	ООО «Виктория Балтия»
43.	Кафе «Щедрая кухня»
44.	Кафе «Дудук»
45.	Кафе «Аэлита»
46.	Паб «Либерти»
47.	Ресторан «Дорада»
48.	Ресторан «Цетлер»
49.	Ресторан «Домик в деревне»
50.	Бар «Редюит»
51.	ООО «Карбон – Плюс»
52.	Паб «Либерти»
53.	Кафе «The Che Che»
54.	Кафе «Якитория»
55.	Ресторан «Геркулес»
56.	Кафе «Пирожок»
57.	Кафе «Тетка Фишер»
58.	ООО «Сити»
59.	«Резиденция королей»
60.	«Круассан кафе»
61.	Кафе «Мясорубка»
62.	Пиццерия «Додо»
63.	ООО «Браво продукт»
64.	Кафе-пекарня «Штолле»
65.	Пиццерия «ВиллоЧенто»
66.	Паб «Лондон»
67.	Таверна «HAUS am HAFEN»
68.	ОАО «Русский хлеб»

Перечень баз производственной практики постоянно корректируется с учетом особенностей ее организации и требований работодателей.

Производственная практика организуется преимущественно концентрированно (в отдельных случаях чередование с теорией) после изучения программы теоретической подготовки.

По производственной практике оформляется следующая документация:

- программа производственной (учебной) практики;
- договоры с предприятиями, организациями, учреждениями;
- журнал учета производственного обучения;
- аттестационные листы;
- дневники производственной практики;
- отчет по производственной практике;

По результатам прохождения производственной (учебной) практики в учебную часть обучающиеся-практиканты предоставляют:

- дневник производственной практики;
- отчет по производственной практике;
- аттестационный лист по заключению о сформированности профессиональных и общих компетенций;
- документы (приложения) с которыми работал в период прохождения производственной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (приказ от 18.04.2013 №291, п.23).

5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Учебный план. *(Приложение 1)*

5.2. Календарный учебный график. *(Приложение 2)*

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

III. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ. 01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

ОГСЭ.06 Основы исследовательской деятельности

ОГСЭ.07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

УН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

II Профессиональный цикл

ОП 00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Основы предпринимательства

ОП.11 Искусство гостеприимства

ОП.12 Основы финансовой грамотности

ПМ Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5.4. Программы производственных практик

- учебная практика
- производственная практика (по профилю специальности)
- производственная практика (преддипломная)

6. ПРИЛОЖЕНИЯ