

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Т.Н. Разова
«19» мая 2017г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
КОММЕРЦИИ»**

Направление подготовки

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Специальность

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Пенза 2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» составлен на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.	8
3.1. Учебный план (прилагается)	
3.2. График учебного процесса (прилагается)	
3.3. Программы дисциплин обще гуманитарного и социально-экономического цикла	
3.3.1. Программа ОГСЭ.01 Физическая культура	
3.3.2. Программа ОГСЭ.02 Основы философии	
3.3.3. Программа ОГСЭ.03 История	
3.3.4. Программа ОГСЭ.04 Иностранный язык	
3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла	
3.4.1. Программа ЕН. 01 Математика	
3.4.2. Программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования	
3.4.3. Программа ЕН. 03 Химия	
3.4. Программы дисциплин профессионального цикла	
3.4.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
3.4.2. Программа ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
3.4.3. Программа ОП. 03 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
3.4.4. Программа ОП. 04 Метрология и стандартизация	
3.4.5. Программа ОП. 05 Правовые основы профессиональной деятельности	
3.4.6. Программа ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
3.4.7. Программа ОП. 07 Охрана труда	
3.4.8. Программа ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	
3.5. Программы профессиональных модулей	
3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

- 3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК 9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 12

- 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

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 **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**;
- ✓ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** при заочной форме получения образования: – на базе среднего (полного) образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер» – **2 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.

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

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОК 11	Владеть основами предпринимательской деятельности и особенностями предпринимательства в профессиональной деятельности
ОК 12	Обладать экологической, информационной и коммуникативной культурой, базовыми умениями общения на иностранном языке

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	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.
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
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 7.8	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.9	Готовить простые супы.
ПК 7.10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.11	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.12	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.13	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.14	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.15	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.25	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.26	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.27	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.28	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.29	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.30	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.31	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

- 3.1. Учебный план (прилагается)
- 3.2. График учебного процесса (прилагается)
- 3.3. Программы дисциплин обще гуманитарного и социально-экономического цикла
 - 3.3.1. Программа ОГСЭ.01 Физическая культура
 - 3.3.2. Программа ОГСЭ.02 Основы философии
 - 3.3.3. Программа ОГСЭ.03 История
 - 3.3.4. Программа ОГСЭ.04 Иностранный язык
- 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
 - 3.4.1. Программа ЕН. 01 Математика
 - 3.4.2. Программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования
 - 3.4.3. Программа ЕН. 03 Химия
- 3.4. Программы дисциплин профессионального цикла
 - 3.4.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - 3.4.2. Программа ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
 - 3.4.3. Программа ОП. 03 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.4.4. Программа ОП. 04 Метрология и стандартизация
 - 3.4.5. Программа ОП. 05 Правовые основы профессиональной деятельности
 - 3.4.6. Программа ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - 3.4.7. Программа ОП. 07 Охрана труда
 - 3.4.8. Программа ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности
- 3.5. Программы профессиональных модулей
 - 3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
 - 3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
 - 3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
 - 3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 - 3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
 - 3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Реализация программы модулей предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного оборудования; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы, альбомы и т.д.);
- муляжи (блюд из овощей, блюд из картофельной и морковной массы);
- экранно-звуковые средства обучения (диафильмы, диапозитивы, транспаранты для графопроектора, кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся.

Технические средства обучения:

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- ванна производственная (моечная);
- весы настольные циферблатные (электронные);
- жарочный шкаф;
- картофелеочистительная машина;
- котел для варки на пару;
- мармит;
- микроволновая печь;
- миксер;
- овощерезательная машина;
- пароконвектомат;
- протирачная машина;
- раздаточная секционная стойка;
- раковина для мытья рук;
- универсальные приводы общего назначения;
- универсальные приводы специального назначения или мясорубка;
- фритюрница;
- холодильное оборудование;
- электроплита;
- электросковорода.

Инструмент, приспособления, инвентарь:

- бак для пищевых отходов;
- венчики;
- доска разделочная маркированная;
- дуршлаг;
- кастрюли разной емкости (комплект);
- лопатки;
- набор инструментов для фигурной нарезки овощей;
- нож консервный;
- ножи маркированные (комплект);
- ножницы;
- поварские иглы;
- посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект);
- посуда лабораторная (комплект);

- блюда круглые, овальные;
- баранчик;
- горшочек глиняный с крышкой порционный;
- кокотница;
- кокильница;
- сотейник;
- соусник фарфоровый;
- соусник металлический;
- стакан тонкостенный;
- сковорода порционная;
- столовые приборы;
- тарелки (столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертная мелкая, десертная глубокая, пирожковая, закусочная);
- противень с бортиками;
- сито для протирки;
- сковороды;
- формы для запекания;
- шумовка.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кондитерского оборудования; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кондитерского производства:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, дидактические материалы, альбомы, фотографии и т.д.);
- муляжи (хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий);
- экранно-звуковые средства обучения (кинофильмы и кинофрагменты, учебные видеофильмы, электронные средства обучения –слайд-фильмы, мультимедийные презентации);
- методическая литература для преподавателя и обучающихся.

Технические средства обучения:

- аппаратура для предъявления информации, заложенной в экранно-звуковых средствах обучения;
- средства новых информационных технологий (СНИТ): персональные ЭВМ с лицензионным программным обеспечением, пакеты прикладных программ.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- пекарский шкаф;
- расстоечный шкаф;
- машина взбивальная (миксер);
- машина тестомесильная;
- плиты электрические;
- электроплита - блинница.
- печь для выпечки пиццы;
- микроволновая печь;
- пароконвектомат;

- машина овощерезательная;
- универсальные приводы общего назначения;
- фритюрница;
- мясорубка;
- холодильное оборудование;
- весы настольные циферблатные (электронные);
- ванна производственная (моечная);
- раковина для мытья рук;

Инструмент, приспособления, инвентарь:

- кастрюли разной емкости (комплект);
- доска разделочная маркированная;
- противни, листы для выпечки;
- посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект);
- формы различной формы для выпечки;
- набор сит металлических с разными размерами отверстий;
- сотейник;
- сковороды;
- посуда лабораторная (комплект);
- венчики;
- дуршлаг;
- лопатки;
- набор кондитерских трубочек;
- мешки кондитерские;
- гребенка кондитерская;
- ножи маркированные (комплект);
- ножницы;
- блюда круглые, овальные;
- набор фигурных выемок для печенья, пряников;
- дисковый нож;
- скалки деревянные и металлические;
- столовые приборы;
- тарелки (столовые мелкие, десертная мелкая, пирожковая, закусочная);

бак для пищевых отходов

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме *устного опроса, тестирования*.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а

также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений Колледжа. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

5.2.1. 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.

ВКР оформляется в виде макета рекламного продукта, выполненного в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

5.2.2. Организация выполнения ВКР.

ВКР могут выполняться на факультете под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и НИИ, организациях г. Пензы 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 30 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 20 источников);
- приложения.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной 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 ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
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 ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

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

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

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 экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.