



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»**

Утверждаю
Директор УОП «НЕФТЕХИМ»
Габбазов И.Г.



Утверждаю
Ректор Тимирязева А.В.
04 июля 2017 г.
протокол Ученого совета №6



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовая подготовка

Квалификация выпускника – техник-технолог

Срок получения среднего профессионального образования – 3 года 10 месяцев

Год начала подготовки - 2017

Нижнекамск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2 Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	6
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	9
3.1 Учебный план.....	9
3.2 Календарный учебный график.....	9
3.3 Пояснительная записка.....	9
3.4 Формирование вариативной части.....	12
3.5 Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей.....	14
4 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	15
5 Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	17
5.1 Оценка достижений обучающихся.....	17
5.2 Требования к выпускным квалификационным работам	17
5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	18

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. N 33234;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- 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 (Письмо Министерства образования и науки РФ, департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г.);

- Закон Республики Татарстан от 8 июля 1992 г. N 1560-ХП "О государственных языках Республики Татарстан и других языках в Республике Татарстан";

- Закон Республики Татарстан от 28 июля 2004 г. N 44-ЗРТ "О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Татарстан "О языках народов Республики Татарстан";

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем 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».

1.2 Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Срок получения СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1 курс	
Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.
Итого:	52 нед.
2,3,4 курсы	
Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.

Итого:	147 нед.
Всего:	199 нед.

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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
	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.
	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.
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление 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.
	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.
	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.
	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.
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ВРП 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей
ВРП 7.2	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы
ВРП 7.3	Производить механическую кулинарную обработку мяса,

	субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них
ВРП 7.4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)
ВРП 7.5	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий
ВРП 7.6	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога
ВРП 7.7	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса
ВРП 7.8	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки
ВРП 7.9	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия
ВРП 7.10	Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представлен в приложении 1.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представлен в приложении 2.

3.3 Пояснительная записка

Организация учебного процесса и режим занятий

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Согласно п.7.9. ФГОС дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Согласно пункта 7.10 ФГОС для подгрупп девушек может быть использовано 48 часов дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на изучение основ медицинских знаний.

В соответствии с Законом Республики Татарстан от 28 июля 2004 г. N 44-ЗРТ "О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Татарстан "О языках народов Республики Татарстан" изучение дисциплины «Татарский язык» предусматривается с первого курса. При формировании учебного плана образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) учебные часы на изучение татарского языка берутся из учебного времени, предусмотренного ФГОС СПО на вариативную часть.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка ориентирована на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов, определяемых ФГОС СОО.

Личностные, включают готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные, включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Предметные, включают освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Для определения результатов формируется матрица, в которой личностные и метапредметные результаты выбираются преподавателем, а предметные определяются ФГОС СОО в соответствии с предметной областью учебного предмета, курса.

Общеобразовательный цикл ППСЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** относится к естественнонаучному профилю общеобразовательной подготовки.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости

Текущий контроль успеваемости по дисциплинам и МДК проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными формами, включая компьютерные технологии.

Организация консультаций

Согласно п.7.12. ФГОС СПО консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Консультации студентов расписанием не регулируются, форма проведения консультаций - индивидуальная и групповая, письменные, устные.

Проведение консультаций к экзаменам промежуточной аттестации проводятся согласно расписанию.

Учебная и производственная практики

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.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм (далее - организация).

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям).

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практики (по профилю специальности).

Формы проведения промежуточной аттестации

В колонке 3 учебного плана указаны все формы промежуточной аттестации в последовательности их применения по семестрам – это зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен квалификационный.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный.

Зачет, дифференцированный зачет проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующих междисциплинарного курса профессионального модуля или дисциплины, экзамен и экзамен квалификационный проводятся по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля. В день проведения экзамена учебные занятия не проводятся. Результатом оценивания является

- за зачет - зачтено /не зачтено;
- экзамен и дифференцированный зачет - по пятибалльной системе;
- итогом оценивания за экзамен квалификационный - по пятибалльной системе, однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных регулируется расписанием, допуск студентов к сессии решается на педсовете.

В учебном году проводится не более 8 экзаменов и не более 10 зачетов и дифференцированных зачетов без учета физической культуры.

Форма государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Защита дипломного проекта (работы), порядок подготовки: в ноябре месяце последнего года обучения утверждаются темы дипломного проекта (работы) и руководители, затем изучается тема и проводятся индивидуальные консультации, до преддипломной практики проводится предзащита теоретической части, в период подготовки к ИГА проходит предзащита дипломного проекта (работы) и утверждается допуск к защите выпускной квалификационной работы.

Проведение государственной итоговой аттестации регулируется программой государственной итоговой аттестации.

3.4 Формирование вариативной части

Использование вариативной части ППССЗ обусловлено углублением освоения общих и профессиональных компетенций в соответствии с запросами работодателей к уровню подготовленности специалиста. Введение дисциплин направлено на реализацию дополнительных требований к знаниям, умениям и практическому опыту в соответствии с возросшими требованиями к специалистам, которые должны овладеть инновационными способами профессиональной деятельности в условиях региона.

На основании изучения квалификационной характеристики выпускника по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** экспертной группой от работодателей были даны рекомендации по углублению освоения профессиональных и общих компетенций в учебных дисциплинах и профессиональных модулях (видов профессиональной деятельности).

Объем вариативной части ППССЗ составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки, которые использованы следующим образом:

Индекс и наименование цикла	Объем в академических часах		
	по ФГОС СПО	по учебному плану ООП Обязательная часть	Вариативная часть
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630	630	210
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл	312	312	-----
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	624	624	729
ПМ.00 Профессиональные модули	1512	1512	357
Обязательная часть	3078	3078	-----
Вариативная часть	1296	-----	1296
Итого часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	4374	

3.5 Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей представлены в приложении 3.

4 Материально-техническое обеспечение реализации программы

подготовки специалистов среднего звена

4.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
7	Химии
8	Метрологии и стандартизации
9	Микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
15	Библиотека
16	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
17	Актовый зал

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает офици-

альные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5 Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Оценка достижений обучающихся

С целью оценки качества подготовки и освоения ППССЗ применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль успеваемости;
- 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, собеседования, тестирования.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости 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. Проводится в форме устного опроса, собеседования, тестирования, письменных контрольных работ.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Требования к выполнению выпускной квалификационной работы про-

писаны в «Методических указаниях по выполнению выпускной квалификационной работы».

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, составляют график проведения консультаций, которые рассматриваются кафедрой и утверждаются заместителем директора колледжа по учебной работе.

Задания на ВКР выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

При проведении консультации руководитель ВКР разъясняет назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

Выполненные ВКР рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заведующий выпускающей кафедрой после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом проректора по учебной работе Университета объявляется допуск студентов к защите ВКР.

5.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

В состав государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК) должны входить представители образовательного учреждения и предприятий по профилю специальности.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Комиссия в составе: председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов комиссии не менее 2 человек, назначается приказом ректора Университета.

Директор колледжа является заместителем председателя ГЭК (в случае организации в колледже нескольких ГЭК заместителем председателя могут быть назначены зам. директора колледжа).

На заседании ГЭК ответственным секретарем представляются следующие документы:

- требования, обязательные при реализации программы подготовки специалистов среднего звена, установленные ФГОС СПО;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ проректора по учебной работе Университета о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- портфолио студента;
- зачетные книжки студентов;

- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

На защиту ВКР отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.