

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
"Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

Утверждаю

Директор ГБОУ СПО "СКСТиК

_____ Н.П. Деньгина

"02" сентября 2013 г."

Образовательная программа
среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих)

260807.01 Повар, кондитер

Квалификация выпускника – **Повар, кондитер**

Нормативный срок освоения программы – 2 года 5 месяцев

Форма обучения – очная

Основная профессиональная образовательная программа государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБОУ СПО "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Согласована с работодателем:

ИП Деренговская
ОО МКС
ООО «Лесная поляна»

Авторы-разработчики:

Преподаватели Кравченко Л.В.
Динаев Э.К.
Храновская В.С.
Шарко Л.А.
Красноухова Е.Н.

Мастера производственного обучения Павлова С.В.
Томашевская Л.И.

Рассмотрена экспертным советом СКСТиК протокол №1 от 02.09.2013г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
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	
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
2.3. Специальные требования	
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.	
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
О.00 Общеобразовательный цикл	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
Техническое оснащение и организация рабочего места	
Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Безопасность жизнедеятельности	
Профессиональный цикл	
Профессиональные модули	
Приготовление блюд из овощей и грибов	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	
Учебная практика	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Приготовление супов и соусов	
Технология приготовления супов и соусов	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Приготовление блюд из рыбы	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Приготовление сладких блюд и напитков	
Технология приготовления сладких блюд и напитков	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Учебная практика	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Современные направления в организации обслуживания потребителей	
Организация обслуживания потребителей	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Организация детского и диетического питания	
Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	

Современные технологии в кондитерском производстве	
Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	
Производственная практика (практика по профилю специальности)	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
Техническое оснащение и организация рабочего места	
Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Безопасность жизнедеятельности	
Профессиональный цикл	

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии «Повар, кондитер» среднего профессионального образования (Далее ОПОП), реализуемая в Государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования

"Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

(далее ГБОУ СПО "СКСТиК") представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП среднего профессионального образования составляют:

- [Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ](#)
- Федеральный государственный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ГБОУ СПО "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции";
- Нормативные акты ГБОУ СПО СКСТиК

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» – развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями

ФГОС СПО по данной профессии.

При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребностей рынка труда.

1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования:

на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании, об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП среднего профессионального образования по профессии « Повар, кондитер ».

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника включает: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных изделий с учетом потребностей различных категорий населения

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда, инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц, теста
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

- определение стратегии и тактики коммерческой деятельности на товарных рынках;
- установление контактов с деловыми партнерами;
- изучение механизма заключения договоров и контроля их выполнения, предъявления претензий и санкций;
- организация работы на складах, размещения товарных запасов на хранение;
- изучение видов и правил эксплуатации технологического оборудования;
- изучение стандартизации и сертификации товаров;
- изучение организации предпринимательской деятельности, товароведения, менеджмента, маркетинга;
- изучение правовой основы будущей торговой деятельности;
- изучение экономики, финансов, бухгалтерского учета и др.

3. Компетенции выпускника ОПОП среднего профессионального образования, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО.

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП СПО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку. формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей, приправ

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясопродуктов

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие блюда

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.3.1 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5 Готовить отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Матрица компетенций дисциплин компетенций, составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: графиком учебного процесса; учебным планом специальности; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. График учебного процесса.

График учебного процесса представлен в Приложении 2.

4.2. Учебный план подготовки выпускника по профессии «Повар, кондитер».

Учебный план представлен в Приложении 2.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

Рабочие программы представлены в Приложении 3.

4.4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807.01 «Повар, кондитер» раздел основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик представлены в Приложении 4

5. Ресурсное обеспечение ОПОП среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

Ресурсное обеспечение ОПОП специальности формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация основных профессиональных образовательных программ специальности обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

На ОПОП 260807.01 «Повар, кондитер» работает преподавательский состав в количестве 10 человек, в том числе 8 преподаватели высшей категории, 1 преподаватель первой категории. Остальные преподаватели имеют соответствие занимаемой должности.

Формирование коллектива опирается на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта.

Преподаватели принимают активное участие в международных, региональных научно-практических конференциях и семинарах, симпозиумах по актуальным проблемам

коммерческой деятельности.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин по профессии " Повар, кондитер" в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства образования и молодежной политики РФ, УМО.

Профессия " Повар, кондитер" включает в себя 35 учебных дисциплин, МДК. Обеспеченность основной учебной литературой по большинству из них находится в пределах норматива (0,7 экз. на 1 студента) и выше.

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Наряду с учебниками по большинству дисциплин специальности имеются учебные пособия, разработанные преподавателями, которые в целом охватывают основной учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

Учебный процесс по дисциплинам специальности имеет достаточное программно-информационное обеспечение.

В системе дистанционного обучения представлены учебные пособия, тесты для текущего итогового контроля знаний студентов, вопросы и задания для самостоятельной работы.

Созданы электронные версии методических разработок по изучению дисциплин. Библиотечные фонды колледжа имеют электронные варианты учебных планов специальностей, электронные варианты методических разработок по дисциплинам, электронный учебник с приложениями, размещенные на Интернет-сервере колледжа. Используется справочно-правовая система Консультант Плюс и Гарант

В целях совершенствования учебного процесса проходят заседания методического семинара в соответствии с планом, как правило, один раз в месяц. На методическом семинаре обсуждаются актуальные вопросы по коммерческой деятельности, логистике, организации торговли (оптовой и розничной), технической оснащенности торговых организаций и охране труда.

Для проведения лекционных занятий используется аудиторный фонд колледжа, для практических и лабораторных занятий используются специализированные кабинеты.

За профессией " Повар, кондитер»" закреплены кабинеты, все аудитории являются специализированными и оснащены наглядными стендами:

Кабинеты

- 1 Кабинет профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
- 2 Кабинет информационных технологий
- 3.1 Кабинет гуманитарных дисциплин
- 4 Кабинет преподавателей
- 5 Кабинет математических дисциплин
- 6 Кабинет товароведения продовольственных товаров. Организации хранения и контроль запасов и сырья.
- 9 Кабинет Организации и управления торгово-сбытовой деятельностью
- 10 Кабинет товароведения продовольственных товаров. Организации и проведения экономической маркетинговой деятельности.
- 11 Кухня - лаборатория

Спортивный комплекс

- 1 Спортивный зал

Залы

- 1 Актный зал

По другим

дисциплинам лабораторные занятия проводятся в ассортиментных кабинетах и лабораториях, оснащенных современными инструментами, приборами и оборудованием для определения качества товаров, в учебном процессе используются лаборатории и кабинеты соответствующих специальностей.

Таким образом, состояние материально-технической базы колледжа можно оценить как достаточное для обеспечения качественной подготовки студентов по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Стенды содержат информацию о работе преподавательского состава, о закрепленных дисциплинах, расписание занятий и график консультаций преподавателей для студентов и другая необходимая информация.

Материально-техническая база по специальности " Повар, кондитер»" находится в удовлетворительном состоянии.

6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников представлена в Приложении 5.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся ОПОП среднего профессионального образования по специальности.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП в ГБОУ СПО "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции" создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) итоговую государственную аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания

учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно корректирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Наконец, итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и роковым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

Резидуальный контроль традиционно определяется в практике обучения как контроль остаточных знаний и рассматривается в двух аспектах: как завершающее звено в образовательном процессе на определенном этапе и как первое звено (пропедевтический контроль) для последующего этапа. Он направлен на выявление сохранившейся у студентов информации в определенной области научного знания по истечении определенного времени после изучения.

К видам контроля можно отнести: устный опрос: письменные работы: контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как

одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы: реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра

(года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП СПО

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа, практическая квалификационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников ГБОУ СПО СКСТиК.

