

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Утверждена

Педагогическим советом
Протокол от 19.05 2023 г. № 7

В.В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 19.05 2023 г. № 186 /п



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Направление подготовки

15.00.00 Машиностроение

Специальность

15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

Квалификация выпускника

Механик

Согласована с председателем ГЭК
директор ООО «Кострома Регион-Холод»
Каримов Е.Р.



2023 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности

15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

Организация - разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Рекомендована методическим советом колледжа

Протокол № 8 от «12» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Требования к абитуриенту	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.	8
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	14
3.1. Базисный учебный план (приложение № 1)	15
3.2. График учебного процесса (приложение № 2)	25
3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (приложение № 3)	15
3.4. Программы практик (приложение № 4)	16
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	17
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	18
15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	18
5.1. Кадровое обеспечение	18
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	19
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	
5.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики	20
5.5. Требования к оснащению баз практик	21
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	22
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	22
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	23
6.3. Требования к дипломным проектам	24
7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	25

1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании** среднего профессионального образования (далее - ППССЗ), реализуемая в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее – КТЭК, колледж), представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников, разработана и утверждена колледжем с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании**.

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

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании**

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2014 года. № 8347 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 01 марта 2023 года № 05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);
- Устав областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Костромской торгово-экономический колледж».

1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ по направлению 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

Цель основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании – создание, поддержание и ежегодное обновление условий, обеспечивающих качественную подготовку техника-механика в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также требований соответствующих профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

В области обучения целью образовательной программы по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании является: подготовка техника-механика, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, и способного успешно работать в организациях реального сектора экономики.

В области воспитания целью образовательной программы по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании ориентирована на реализацию следующих задач:

- обеспечение практико-ориентированной подготовки обучающихся;
- формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира;
- формирование у обучающихся потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по направлению 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании:

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения: не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования; не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.2.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании:

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:

на базе основного общего образования – 7164 часа (199 недель) за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП и каникулы.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы по специальности.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению **15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании** осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц, имеющих основное общее или среднее общее образование, если иное не предусмотрено Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников программ СПО по ППССЗ с присвоением квалификации «Техник-механик» включает: организацию, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- базовые модели торгового оборудования, многофункциональное и специализированное торговое оборудование, холодильные машины и установки, холодильное оборудование коммерческого и промышленного типов, системы кондиционирования воздуха;

- процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта базовых моделей торгового оборудования, многофункционального и специализированного оборудования, холодильных машин и установок, холодильного оборудования коммерческого и промышленного типов, систем кондиционирования воздуха; справочная, техническая, технологическая и отчетная документация;
- оснастка, специальные и универсальные приспособления, приборы диагностики, контроля и испытаний;
- первичные трудовые коллективы.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Виды деятельности		
Техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественного питания	ПМ. 01 Техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественного питания	Техник-механик
Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания	ПМ. 02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания	Техник-механик
Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания	ПМ. 03 Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания	Техник-механик
Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения	ПМ. 04 Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения	
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Выполнение работ по должности служащего 24110 Механик	Механик

2.2 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППСЗ

Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умения: описывать сущность и социальную значимость своей будущей.
		Знания: сущность и социальная значимость будущей профессии.
ОК 02	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умения: выбирать методы выполнения профессиональных задач, определять их эффективность.
		Знания: типовые методы решения профессиональных задач.
ОК 03	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умения: выбирать методы решения нетиповых профессиональных задач.
		Знания: варианты методов решения профессиональных задач.
ОК 04	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умения: выбирать, обрабатывать, систематизировать информацию.
		Знания: виды информации, способы обработки информации.
ОК 05	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять ИТ технологии в оценке, систематизации информации.
		Знания: средства ИТ; способы обработки информации.
ОК 06	ОК 6. Работать в коллективе и команде,	Умения: организовывать работу коллектива и команды;

	эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.
ОК 07	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умения: определяют свою роль в решении профессиональной задачи. Знания: цели и задачи командной работы; требования к результатам деятельности.
ОК 08	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умения: планируют индивидуальную работу по профессиональной подготовке. Знания: цели и задачи индивидуальной работы по профессиональной подготовке.
ОК 09	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умения: проявлять мобильность в условиях изменения аспектов профессиональной деятельности. Знания: условия профессиональной деятельности в современном обществе.

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01. Техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественно-го питания.	ПК 1.1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования. ПК 1.2. Обеспечивать	Практический опыт: - подготовки и выполнения работ по подводке коммуникаций к оборудованию, подготовке мест и фундаментов для монтажа оборудования; - обеспечения проведения процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания и ремонта базовых моделей теплового и механического оборудования; - выполнения пусконаладочных работ приборов автоматизации,

	<p>проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования.</p> <p>ПК 1.3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.</p> <p>ПК 1.5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.</p> <p>ПК 1.6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем</p>	<p>предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления метрологического контроля технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики; - обеспечение безопасного применения универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля; - диагностики и устранения неисправностей в работе оборудования путем анализа принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, организовывать и выполнять технологические процессы по технической эксплуатации базовых моделей оборудования; - выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание оборудования в организациях торговли и общественного питания; - выявлять дефекты деталей и узлов оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт; - обеспечивать безаварийную, надежную работу и техническое обслуживание оборудования; - оформлять техническую и отчетную документацию на все виды работ по технической эксплуатации оборудования; - пользоваться нормативной и справочной литературой для выбора оборудования, стандартных материалов, деталей, узлов, инструментов, измерительных и контрольных приборов; - рассчитывать параметры типовых электрических схем, систем электроснабжения и водоснабжения; читать и анализировать схемы оборудования; - осуществлять технический контроль соответствия качества работ установленным нормативным требованиям. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, назначение, типы, технические характеристики, устройство, принцип действия, принципиальные
--	--	--

		<p>кинематические и электрические схемы базовых моделей оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию технической эксплуатации базовых моделей оборудования, нормативно-техническую документацию; - схемы систем электро- и водоснабжения, их оборудование; - типовые методы расчетов систем электро- и водоснабжения; - организацию и технологические процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта оборудования, его типовых деталей и узлов, правила разработки и оформления технической документации на эти процессы.
<p>ВД 02. Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественно питания.</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем.</p> <p>ПК 2.4. Диагностировать и</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки и выполнения работ по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов; - организации и проведения процессов монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок; - контроля хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем; - определения причин снижения работоспособности и отказов в работе холодильного оборудования; - планирования профилактических осмотров холодильного оборудования; выявления, оценки и предотвращения возможных причин аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования; - выполнения типовых расчетов холодильников различных емкостей, подбора холодильных машин. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать техническую эксплуатацию холодильного оборудования в торговле и общественном питании - выполнять типовые расчеты холодообеспечения, подбирать по техническим и технологическим показателям холодильные машины и установки;

	<p>предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.</p>	<p>- выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание холодильного оборудования в организациях торговли и общественного питания;</p> <p>- выявлять дефекты деталей и узлов холодильного оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физические принципы получения холода; - холодильные агенты, теплоносители и смазочные масла; - схемы и циклы одноступенчатых холодильных машин; - рабочий процесс в компрессоре; - назначение, классификацию, обозначение, устройство, принцип действия компрессоров холодильных машин, вспомогательного оборудования и арматуры; назначение, - типы, характеристики, устройство, принцип действия, наладку приборов автоматики холодильных установок; - назначение, классификацию, маркировку, устройство холодильных агрегатов; - схемы холодильных машин и установок; классификацию, назначение, типы, технические характеристики, устройство, принцип действия, организацию технической эксплуатации холодильного оборудования для организаций торговли и общественного питания; - организацию и технологические процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта холодильного оборудования и его типовых деталей и узлов, правила разработки и оформления технической документации на эти процесс.
<p>ВД 03. Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организации торговли и общественно го питания.</p>	<p>ПК 3.1. Проектировать системы кондиционирования воздуха.</p> <p>ПК 3.2. Подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки и выполнения работ по монтажу и наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения; - выполнения типовых расчетов, подбора кондиционеров, проектирования систем кондиционирования воздуха; - планирования и выполнения работ по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и

	<p>кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.</p>	<p>регламентированному техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать техническую эксплуатацию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания; - выполнять расчеты систем кондиционирования, подбирать по техническим и технологическим показателям кондиционеры; - выполнять монтаж, пуск и сервисное обслуживание систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания; - выявлять дефекты в работе кондиционеров, определять методы устранения и устранять. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональную схему систем кондиционирования воздуха (далее - СКВ), характеристики ее элементов, принцип действия; - диаграмму и-д влажного воздуха; назначение, типы, устройство, конструктивные особенности, электрические и гидравлические схемы: - центральных кондиционеров, кондиционеров для комфортного кондиционирования, сплит- и мульти-сплит систем, транспортных кондиционеров; - схемы автоматизации кондиционеров; - организацию процессов монтажа и сервисного обслуживания кондиционеров различных типов и производителей и систем кондиционирования; - исходные данные для проектирования систем кондиционирования; - методики построения процессов обработки воздуха, расчетов и подбора кондиционеров.
<p>ВД 04. Участие в организации производственной деятельности структурного</p>	<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании и организации работы структурного подразделения.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в планировании и организации работы структурного подразделения; - руководства работой структурного подразделения; анализа процесса и результатов деятельности подразделения.

<p>подразделения.</p>	<p>ПК 4.2. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.</p> <p>ПК 4.3. Участвовать в анализе процесса и результатов деятельности подразделения.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать рабочие места, участвовать в расстановке кадров, обеспечивать их предметами и средствами труда; - рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного и вспомогательного оборудования; - принимать и реализовывать управленческие решения; мотивировать работников на решение производственных задач; - управлять конфликтными ситуациями, стрессами и рисками. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - принципы, формы и методы организации производственного и технологического процессов; - принципы делового общения в коллективе.
<p>ВД 05. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников</p>	<p>Механик</p>	

3. Документы, регулирующие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: графиком учебного процесса; учебным планом специальности; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Базисный учебный план

Учебный план носит компетентностно-ориентированный характер и определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту дипломной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Учебный план подготовки специалиста среднего звена по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании представлен в Приложении № 1.

3.2. График учебного процесса

В графике учебного процесса указана последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул при реализации ППССЗ специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании по годам.

Календарный график образовательного процесса при реализации СПО по ППССЗ специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании базовой подготовки представлен в Приложении № 2.

3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы всех учебных дисциплин разработаны на основании требований ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.

В рабочих программах предусматривается, в целях реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся:

- методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам,

использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание;

- работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий; - кейс-метод – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

- ролевая игра-имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах;

- проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному поиску знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;

- контекстное обучение – мотивация обучающихся к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

- обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом обучения.

В рабочих программах предусматривается, в целях реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании представлен в Приложении № 3.

3.4. Программы практик

Практическая подготовка обучающихся является важной составной частью ППССЗ и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке учащихся.

Объемы и виды практической подготовки определены ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Содержание каждого вида практики и ее объем определяются программой практики, разработанной в филиале с учетом требований ФГОС и характера организации – базы практики. Организация всех видов практик на всех этапах в соответствии с установленными целями направлена на приобретение учащимися опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Рабочие программы практической подготовки по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании представлен в Приложении № 4.

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик
Список рабочих программ по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация
оборудования в торговле и общественном питании:

- ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
- ОГСЭ. 01 Основы философии
- ОГСЭ. 02 История России
- ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОГСЭ. 04 Физическая культура
- ОГСЭ. 05 Социокультурные истоки
- ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
- ЕН.01. Математика
- ЕН.02 Основы технической термодинамики
- ОП. 00 Общепрофессиональный цикл
- ОП.01 Инженерная графика
- ОП.02 Техническая механика
- ОП.03 Материаловедение
- ОП.04 Электротехника и электроника
- ОП.05 Обработка металлов резанием, станки, инструмент
- ОП.06 Метрология, стандартизация и сертификация
- ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.08 Электрооборудование
- ОП.09 Основы экономики организации и правового обеспечения профессиональной деятельности
- ОП.10 Охрана труда
- ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.12 Эффективное поведение на рынке труда
- П 00 Профессиональный цикл
- ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания
- МДК.01.01 Базовые модели торгового оборудования
- МДК.01.02 Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования
- МДК.01.03 Организация ремонта оборудования
- ПП.01 Производственная практика
- ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания
- МДК.02.01 Холодильное оборудование
- МДК.02.02 Организация монтажа и технического обслуживания холодильного оборудования
- МДК.02.03 Организация ремонта холодильного оборудования
- ПП.02 Производственная практика
- ПМ.03 Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания
- МДК.03.01 Системы кондиционирования
- МДК.03.02 Организация процессов монтажа и технического обслуживания систем кондиционирования воздуха (СКВ)
- ПП.03 Производственная практика
- ПМ.04 Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения
- МДК.04.01 Планирование и организация работы структурного подразделения

ПП.04 Производственная практика

ПМ.05 Выполнение работ по должности служащего 24110 Механик

МДК.05.01 Монтаж, ремонт и техническое обслуживание механического, теплового и холодильного оборудования

УП. 05 Учебная практика

ПДП Преддипломная практика

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности

15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по специальности **15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании**

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы **15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании** обеспечивается педагогическими работниками ОГБПОУ «Костромской торгово-экономической колледж», направление деятельности которых соответствует области профессиональной организации, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов. и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

К реализации программы могут привлекаться лица, на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах; Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности организации, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов., не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности организации, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов., реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25%.

5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства просвещения Российской Федерации и ФУМО.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

Компьютерное обеспечение

Количество компьютерных классов	Количество единиц компьютерной техники, используемой в образовательном процессе	Количество персональных компьютеров на 100 обучающихся	Количество персональных компьютеров с выходом в Интернет на 100 обучающихся
7	174	15,3	15,3

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» располагает 7 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

Стабильно работает система дистанционного обучения MOODLE.

В 28 аудиториях колледжа установлено мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети колледжа - 171.

5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя следующие специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы,
- мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.
- лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения, учитывающими требования международных стандартов;
- помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
инженерной графики;
технической механики;
механического оборудования;
теплового оборудования;
метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
холодильного оборудования и систем кондиционирования;
электротехники и электроники; электрооборудования и автоматизации;
технической эксплуатации оборудования;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда; методический.

Лаборатории:

электротехники и электроники;
электрооборудования и автоматизации;
механического оборудования; теплового оборудования;
холодильных машин и установок;
технологии монтажа и ремонта оборудования.

Мастерские (лаборатории):

слесарная
станочная

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актовый зал.

5.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», реализующий программу по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение кабинетов, лабораторий и мастерских

Персональный компьютер

Комплект специального инструмента для монтажа, сервисного обслуживания и ремонта холодильного оборудования

Действующие учебные стенды холодильных машин на базе герметичных, полугерметичных и открытых компрессоров

Льдогенератор торгового типа

Мультикомпрессорный холодильный агрегат

Кондиционеры различных типов

Действующие учебные стенды

Разрезы,
Узлы
Детали компрессоров
Элементы холодильного контура
Приборы автоматики и электрооборудования
Комплект принципиальных электрических схем оборудования
Комплект принципиальных электрических и электронных схем приборов автоматики
Типовые заводские инструкции по эксплуатации оборудования
Комплект плакатов и раздаточных материалов
Комплект учебно-методической документации
Электрифицированные стенды
Образцы базовых моделей оборудования
Комплект деталей, инструментов, приспособлений, приборов диагностики и контроля
Комплект бланков отчетной и технологической документации
Заводские инструкции по эксплуатации оборудования
Комплект учебно-методической документации
Наглядные пособия (образцы приборов автоматики, предохранительных устройств
Пускозащитной и регулирующей аппаратуры)
Станки: настольно-сверлильные, заточные, токарно-винторезный и др.
Заготовки для выполнения станочных работ
Заготовки для выполнения слесарных работ
Стенд лабораторный по автоматике ЛСА;
Стенд микропроцессорной техники
Универсальный лабораторный стенд ЦС-02;
Осциллограф
Амперметры
Вольтметры
Фазометры
Авометры
Счетчики электрической энергии
Насосная установка
Паяльник
Программное обеспечение: операционная система; антивирусная программа; комплект общеупотребимых программ (текстовый редактор, графический редактор MS Visio и др.), пакет программ ElectronicsWorkBench; графический редактор sPlan

5.5. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03., ПМ 04, ПМ 05.

Производственная практика реализуется в организациях, по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области организация, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов. Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2014 года № 347.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Учебные дисциплины (в том числе введенные за счет часов вариативной части ФГОС СПО) и профессиональные модули являются обязательными для аттестации, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или профессионального модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль — это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля: -

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- письменная проверка (диктанты, сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение схем и чертежей, тестирование, выполнение домашних контрольных работ и заданий для самостоятельной работы, рефераты и т.д.);
- практическая проверка (используется при проведении деловых игр, практических занятий и лабораторных работ, выполнении курсовых работ (проектов), в период прохождения учебной и производственной практик);
- самоконтроль и взаимопроверка и т.д.

Промежуточный контроль по учебному предмету, дисциплине, МДК, ПМ — это форма контроля, проводимая по завершению изучения предмета, дисциплины, МДК, ПМ.

Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

К формам промежуточного контроля относятся зачет, дифференцированный зачет, экзамен по предмету, дисциплине и экзамен по модулю. Также используют комплексные

зачеты и экзамены.

Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Экзамен по дисциплине проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Промежуточная аттестация обучающихся регламентируется учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами учебных дисциплин (модулей).

Экзамен по модулю проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен. Оценка за экзамен по модулю является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» активно привлекает работодателей.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 5 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация студентов по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании выполняется в форме дипломного проекта и демонстрационного экзамена, на основании которых Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – техник-механик.

Демонстрационный экзамен — это форма аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

6.3. Требования к дипломным проектам

Целью дипломного проекта является:

- систематизировать и закрепить теоретические и практические знания по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных задач в области профессиональной деятельности;
- выявить подготовленность студентов для самостоятельной работы по специальности.

При защите дипломного проекта выпускник должен проявить знание основных проблем и перспектив эксплуатации оборудования в торговле и общественном питании, информационных и компьютерных технологий, умение использовать источники, литературу, научно-техническую информацию для обоснования выбранных методов проектов, исследований и выводов.

Дипломный проект должна представлять собой законченную разработку актуальной проблемы и обязательно включать в себя как теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знания основ теории по разрабатываемой проблеме, так и практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин, МДК (модулей) для решения поставленных в работе задач. Выполнение работы должно выявить умение применять полученные знания при решении конкретных специальных, научных и производственных задач; навыки ведения самостоятельной работы и применения методик исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов; степень подготовленности студента к самостоятельной работе на предприятиях реального сектора экономики в современных условиях.

Дипломный проект предполагает разработку какого-либо конкретного направления, объекта по специализации, также она может носить научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Требования к дипломным проектам определяются уровнем программы подготовки специалистов среднего звена, квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы дипломных проектов должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель дипломного проекта разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения дипломного проекта.

На выполнение дипломной работы в соответствии с государственными

требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану, преддипломной практики.

7. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Примерная рабочая программа воспитания представлена в Приложении № 5.