

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Специальность

260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Казань 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Характеристика подготовки по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.....	3
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП).....	4
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	6
5.1 Учебный план по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	6
5.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей.....	7
5.3 Программы учебной и производственной практик	7
6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.....	8
6.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО.....	8
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО	8
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО	9
7. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.....	10
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.....	12
мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;.....	12
8.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.	13
8.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	13

1. Общие положения

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. N 543);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров утвержден Министерством образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2010 г. № 611;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Устав автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

2. Характеристика подготовки по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1 Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

- очная; заочная.

2.2 Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;
- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев.

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

2.4 Квалификация выпускника – техник-технолог.

2.5 Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

3.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

3.3 Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- Производство кондитерских изделий.
- Производство макаронных изделий.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

4.1 Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.2 Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

4.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

4.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

4.2.3. Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

4.2.4. Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

4.2.5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

5.1 Учебный план по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Учебный план по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями ФГОС содержит:

- перечень учебных циклов и разделов;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;

- виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Каждый учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую вузом.

Вариативная часть каждого цикла, включая дисциплины по выбору студента, дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО как базовой, так и углубленной подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебные планы по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлены в Приложении 1.

5.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

В учебной программе каждой дисциплины, профессионального модуля чётко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП с учётом профиля подготовки.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, рассмотрены и утверждены на заседании Методического совета и представлены в Приложении 2.

5.3 Программы учебной и производственной практик

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По направлению подготовки СПО 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)-25 недель, производственная практика (преддипломная)-4 недели

Аттестация по итогам производственной практики проводится на кафедре товароведения и технологии общественного питания с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

6.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО

Реализация основной профессиональной образовательной программы СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы.

В рабочих программах дисциплин приводится обоснование и планирование времени самостоятельной работы на выполнение различных видов работ. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением в соответствии со временем, затрачиваемым на ее выполнение.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации действует 9 компьютерных классов, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам направления подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в каждом из кабинетов обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ОПОП подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических

изданий).

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную профессиональную образовательную программу подготовки СПО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

На кафедре товароведения и технологии общественного питания создана и функционирует лаборатория, оборудованная необходимой техникой и инвентарём; сформированы и постоянно обновляются материалы для учебно-методического обеспечения учебного процесса, в том числе на иностранных языках: рекламные проспекты, буклеты, профессиональные журналы, фильмы, слайд-фильмы; материалы курсового и дипломного проектирования.

При использовании электронных изданий Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- технологии производства макарон;
- технологического оборудования макаронного производства;
- технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
- технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

7. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта

обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;

- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;

- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;

- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;

- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;

- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;

- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Высшее учебное заведение обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;**

- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений

обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

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

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация).

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, разработанные по каждой дисциплине, доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Вузом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины. Проводится мониторинг требований работодателей.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей с помощью анкетирования.

8.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает государственный экзамен и подготовку, защиту выпускной квалификационной работы. (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;

- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- Производство новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий определены на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также ФГОС СПО по данному направлению 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО.

Работа (проект) должна отражать знание сферы индустрии технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, уровень профессиональной подготовки, владение профессиональными технологиями в сфере услуг в рамках профессиональных модулей базовой подготовки.

К квалификационной работе (проекту) предъявляются следующие общие требования: актуальность, конкретность, реальность, практическое применение, обоснование эффективности предлагаемых решений. В содержании работы (проекта) должны прослеживаться: логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и чёткость формулировок; конкретность изложения результатов работы; доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение дипломной работы. Общий объем работы в среднем составляет от 40 до 70 страниц.