

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБОУ СПО (ССУЗ) "Златоустовский торгово-экономический техникум"

Министерство образования и науки Челябинской области государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация "Златоустовский техникум технологий и экономики" ГБОУ

Форма обучения: очная
 Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Специальность: 260807 "Технология продукции общественного питания"
 Специализация: 19.01.10
 Квалификация: техник-технолог
 Образовательный уровень СПО: базовый
 Профиль: технический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| курсы | Обучение по дисциплинам и МДК | Учебная практика | Производственная практика | | промежуточная аттестация | ГИА | каникулы | Всего |
|----------|-------------------------------|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-----|----------|-------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| I курс | 39 | - | - | - | 1 | - | 12 | 52 |
| II курс | 28 | 8 | 4 | - | 2 | - | 10 | 52 |
| III курс | 28 | 2 | 10 | - | 2 | - | 10 | 52 |
| IV курс | 24 | - | 4 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 119 | 10 | 18 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

2. План учебного процесса (основная профессиональная программа СПО)

| Индекс | Наименование дисциплин | Формы промежуточной аттестации | Максимальная учебная нагрузка студента (час) | Самостоятельная учебная нагрузка студента (час) | Обязательные учебные занятия | | | | Распределение обязательных учебных занятий | | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------|--|---|------------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----|
| | | | | | Всего | в том числе | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | |
| | | | | | | Занятия на уроках | Лаб. работы, прак. занятия | Кур. проект (работы) | 1 семестр 17 недель | 2 семестр 22 недели | 3 семестр 16 недель | 4 семестр 24 недели | 5 семестр 17 недель | 6 семестр 23 недели | 7 семестр 16 недель | 8 семестр 12 недель | |
| ОД.00 | Общеобразовательные дисциплины | Э | 2106 | 702 | 1404 | 654 | 750 | | 612 | 792 | | | | | | | |
| | Базисные дисциплины | Э | 1274 | 424 | 850 | 340 | 510 | | 374 | 476 | | | | | | | |
| ОДБ.01 | Русский язык | Э | 117 | 39 | 78 | | 78 | | 34 | 44 | | | | | | | |
| ОДБ.02 | Литература | Дз | 175 | 58 | 117 | | 117 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | Дз | 117 | 39 | 78 | | 78 | | 34 | 44 | | | | | | | |
| ОДБ.04 | История | Дз | 175 | 58 | 117 | 97 | 20 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОДБ.05 | Обществознание | Дз | 175 | 58 | 117 | 81 | 36 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОДБ.06 | Химия | Дз | 117 | 39 | 78 | 48 | 30 | | 34 | 44 | | | | | | | |
| ОДБ.07 | Биология | Дз | 117 | 39 | 78 | 60 | 18 | | 34 | 44 | | | | | | | |
| ОДБ.08 | Физическая культура | Дз | 176 | 59 | 117 | 4 | 113 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | Дз | 105 | 35 | 70 | 50 | 20 | | 34 | 36 | | | | | | | |
| | Профильные дисциплины | Э | 832 | 278 | 554 | 314 | 240 | | 238 | 316 | | | | | | | |
| ОДП.10 | Математика | Э | 435 | 145 | 290 | 140 | 150 | | 108 | 182 | | | | | | | |
| ОДП.11 | Физика | Дз | 254 | 85 | 169 | 129 | 40 | | 79 | 90 | | | | | | | |
| ОДП.12 | Информатика и ИКТ | Э | 143 | 48 | 95 | 45 | 50 | | 51 | 44 | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | Э | 702 | 234 | 468 | 112 | 356 | | | | 160 | 48 | 48 | 112 | 60 | 40 | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Дз | 57 | 9 | 48 | 36 | 12 | | | | | | | | | 48 | |
| ОГСЭ.02 | История | Дз | 67 | 9 | 48 | 40 | 8 | | | | 48 | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Дз, Дз, Э | 207 | 45 | 162 | 45 | 162 | | | | 32 | 24 | 24 | 32 | 30 | 20 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Дз | 324 | 162 | 162 | 8 | 154 | | | | 32 | 24 | 24 | 32 | 30 | 20 | |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | Дз | 57 | 9 | 48 | 28 | 20 | | | | 48 | | | | | | |
| ЕН.00 | Математические и общие естественнонаучные дисциплины | Э | 312 | 104 | 208 | 100 | 108 | | | | 128 | 80 | | | | | |
| ЕН.01 | Математика | Дз | 72 | 24 | 48 | 24 | 24 | | | | | 48 | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Дз | 48 | 16 | 32 | 26 | 6 | | | | | 32 | | | | | |
| ЕН.03 | Химия | Э | 192 | 64 | 128 | 50 | 78 | | | | 128 | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | Э | 3306 | 1102 | 2204 | 1142 | 1026 | 36 | | | 288 | 304 | 384 | 464 | 480 | 284 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | Э | 1236 | 412 | 824 | 453 | 371 | | | | 128 | 72 | 96 | 208 | 243 | 77 | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Э | 96 | 32 | 64 | 40 | 24 | | | | 64 | | | | | | |
| ОП.02 | Физиология питания | Э | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | | 32 | | | | | | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Дз | 54 | 18 | 36 | 26 | 10 | | | | | | 36 | | | | |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Э | 102 | 34 | 68 | 8 | 60 | | | | | | | | | 68 | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | Дз | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Дз | 72 | 24 | 48 | 28 | 20 | | | | | | | | | 48 | |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Э, Дз | 247 | 82 | 165 | 105 | 60 | | | | | | | | 108 | 57 | |
| ОП.08 | Охрана труда | Дз | 48 | 16 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | 32 | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Дз | 243 | 81 | 162 | 80 | 82 | | | | 32 | 24 | 24 | 32 | 30 | 20 | |
| ОП.10 | Бухгалтерский учет в общественном питании | Э | 114 | 38 | 76 | 38 | 38 | | | | | | | | | 76 | |
| ОП.11 | Оборудование предприятий общественного питания | Э | 72 | 24 | 48 | 30 | 18 | | | | | 48 | | | | | |
| ОП.12 | Предпринимательство и малый бизнес | Э | 85 | 28 | 57 | 40 | 17 | | | | | | | | | | 57 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | Э | 2070 | 690 | 1380 | 689 | 655 | 36 | | | 160 | 232 | 288 | 256 | 237 | 207 | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Эк | 198 | 66 | 132 | 66 | 66 | | | | 32 | 100 | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Дз | 198 | 66 | 132 | 66 | 66 | | | | 32 | 100 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 18 | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 48 | | 48 | | | | | | | 48 | | | | | |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | Эк | 123 | 41 | 82 | 40 | 42 | | | | | 32 | 50 | | | | |
| МДК.02.01 | Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | 123 | 41 | 82 | 40 | 42 | | | | | 32 | 50 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 18 | | 18 | | | | | | | 18 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | Дз | 96 | | 96 | | | | | | | 60 | 36 | | | | |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | Эк | 324 | 108 | 216 | 108 | 98 | 10 | | | | | 96 | 120 | | | |
| МДК.03.01 | Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Э | 324 | 108 | 216 | 108 | 98 | 10 | | | | | 96 | 120 | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 36 | | 36 | | | | | | | | 36 | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 72 | | 72 | | | | | | | | | 72 | | | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Эк | 204 | 68 | 136 | 68 | 58 | 10 | | | | | | 136 | | | |
| МДК.04.01 | Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 204 | 68 | 136 | 68 | 58 | 10 | | | | | | 136 | | | |
| УП.04 | Учебная практика | | 36 | | 36 | | | | | | | | | 36 | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 144 | | 144 | | | | | | | | | 144 | | | |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | Эк | 306 | 102 | 204 | 102 | 102 | | | | | | | 128 | 76 | | |
| МДК.05.01 | Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | Э | 306 | 102 | 204 | 102 | 102 | | | | | | | 128 | 76 | | |
| УП.05 | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 54 | | 54 | | | | | | | | | | | 54 | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | Эк | 360 | 120 | 240 | 120 | 104 | 16 | | | | | | | 109 | 131 | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | Э | 360 | 120 | 240 | 120 | 104 | 16 | | | | | | | 109 | 131 | |
| УП.06 | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | Дз | 90 | | 90 | | | | | | | | | | 36 | 54 | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии 16675 Повар | Эк | 555 | 185 | 370 | 185 | 185 | | | | 128 | 100 | 142 | | | | |
| МДК.07 | Технология обработки сырья и приготовления простых блюд | Э, Э | 555 | 185 | 370 | 185 | 185 | | | | 128 | 100 | 142 | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | Дз | 252 | | 252 | | | | | | | 252 | | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | | 144 | | 144 | | | | | | | 36 | 108 | | | | |
| | Всего: | 30 Дз, 24Э | 7434 | 2142 | 5292 | 2008 | 2240 | 36 | 612 | 792 | 576 | 864 | 612 | 828 | 576 | 468 | |
| ПДП | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | 6 | |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов) | | | | | | | | | 612 | 792 | 576 | 432 | 576 | 540 | 324 | | |
| Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | 288 | 36 | - | - | | |
| 1. программа базовой подготовки | | | | | | | | | | | | | 144 | 144 | 216 | 36 | 108 |
| 1.1 Дипломная работа | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) | | | | | | | | | | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | | |
| Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.) | | | | | | | | | | 8 | 6 | 4 | 5 | 1 | 4 | 2 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Согласовано: МДК И Уч. Б.Л.
 3.08.2012г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
 (ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ) СПЕЦИАЛИСТОВ
 «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
 Юр.адрес: 454092, г. Челябинск, ул. Воровского, д.36

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»

| № | Наименование |
|---|--|
| | <p>Кабинеты: социально-экономических дисциплин; русского языка и культуры речи; физики; биологии; истории и обществознания; иностранного языка; математики; экономики организации; оборудования предприятий общественного питания; менеджмента и маркетинга; метрологии и стандартизации; документационного обеспечения управления; правоведения; бухгалтерского учета; технологий продукции общественного питания; безопасности жизнедеятельности; организации производства и обслуживания; товароведения продовольственных товаров; основы микробиологии, санитарии и гигиены;</p> |
| | <p>Лаборатории: информационных технологий в профессиональной деятельности; технического оснащения предприятий общественного питания и охраны труда; товароведения продовольственных товаров; технологий продукции общественного питания; химии</p> |
| | <p>Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный или место для стрельбы).</p> |

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования ГБОУ СПО (ССУЗ) «Златоустовский торгово-экономический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) – 260807 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №675от 22 июня 2010 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №17423 от 01 июня 2010 г.), зарегистрирован в министерстве юстиции Р.Ф. 11.08.2010года под номером 18126,

- Законом РФ «Об образовании» от 10.07.1992 №3266-1 в ред.2011 г.;
- Приказом Минобрнауки России от 09.03.2004г. №1312 (в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008г. № 241 и от 30.08.2010г. № 889) «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 №2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.3.1186-03» (в редакции Постановлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.04.2007г. №24 и от 30.08.2009г. №59);
- Письмом министерства образования и науки РФ от 20.10.2010г. №12-696 «о разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Примерной основной профессиональной образовательной программой по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», утвержденной 26 апреля 2011 г Министерством образования и науки Челябинской области.
- Письмом Минобрнауки России от 29.05.2007г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального образования и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (одобрены научно-методическим советом центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» протокол от 3.02.2011г. №1).
- Уставом техникума, положением об организации и проведении практики.

Начало учебных занятий 1 сентября, окончание – согласно учебного плану, продолжительность учебной недели – шестидневная, 36 часов в неделю.

Продолжительность занятий (45 мин), перерывы между уроками 10 минут, перерыв на обед-30мин.
 Формы текущего контроля знаний: тестирование, оценивание выполнения практического задания, экспертная оценка защиты лабораторной работы, письменная работа и др.
 Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы
 Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год (всего 400 ч.) Формы их проведения – групповые, индивидуальные.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение трех курсовых работ в объеме 36 часов аудиторных занятий по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации».

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 4374 часов, в том числе 2916 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Учебная практика предусмотрена в 4,5,6 семестрах в рамках модулей:

- ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 252 часов;
- ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 18 часов.
- ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 18 часов.
- ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»-36 часов.
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 36ч.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

- ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 48 ч.
 - ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 96 ч.
 - ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»-72 ч.
 - ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»-144 ч.
 - ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»-54ч.
 - ПМ.06 «Управление структурным подразделением организации» - 90 ч.
 - ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 144 ч.
- Преддипломная практика (4нед.) проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Формирование вариативной части ОПОП

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

В цикле ОГСЭ введена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 48 часов. В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: «Бухгалтерский учет в общественном питании»-76 ч., «Оборудование предприятий общественного питания»- 48 ч., «Предпринимательство и малый бизнес»-57ч. Увеличен объем часов для изучения дисциплин ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга». Оставшиеся 350 ч. отданы на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО. В целом объем часов на изучение общепрофессиональных дисциплин увеличен на 408 часов, оставшиеся 372 час отданы для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО модулей.

Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 63%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки – 50 -65%.

Формы проведения промежуточной аттестации

Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или семестра. Возможные варианты промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Оценки выставляются по 5-балльной системе.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломного проекта (работы) - всего 4 недели и его защиты - всего 2 недели. Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Государственному образовательному стандарту СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Обязательное требование-соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики и образования. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Руководители выпускной квалификационной работы назначаются директором ГБОУ СПО (ССУЗ) «Златоустовский торгово-экономический техникум». Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом руководителя ГБОУ СПО (ССУЗ) «Златоустовский торгово-экономический техникум». Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимися как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации).

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы
- оценка рецензента
- отзыв руководителя.