**Учебно – методическое сопровождение выпускных квалификационных работ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Разработчики программы:** Пушина Н.В. - заместитель директора по учебно-методической работе;Мартынюк Е. Ю. - заместитель директора по УПП; Русских Е.Л. – преподаватель бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»

**Аннотация**

Методические рекомендациипо выполнению выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработаны в соответствии с нормативно – правовой базой федерального, регионального и локального уровней.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР). Методические рекомендации  разъясняют порядок подготовки ВКР и защиты ПЭР и разработаны с целью повышения  качества подготовки обучающихся с учетом формирования необходимых общих и профессиональных компетенций для их дальнейшей профессиональной деятельности. В них сформулированы основные требования к ПЭР, определены цели, задачи и формы выполнения ПЭР, этапы ее выполнения, объем, структура, оформление, а также процедура защиты и критерии оценивания.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся и преподавателей техникума.

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы)**

**по программам подготовки**

**квалифицированных рабочих, служащих**

г. Ижевск 2015

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (письменных экзаменационных работ) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработаны в соответствии с:

* Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
* Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г № 968,
* Порядком организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464,
* федеральными государственными образовательными стандартами (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессиям 19.01.17. Повар, кондитер, 38.01.02. Продавец, контролер-кассир, 19.01.04. Пекарь.

Авторы-составители: Пушина Н.В. - заместитель директора по учебно-методической работе БПОУ УР «ИТИП»; Мартынюк Е.Ю.- заместитель директора по учебно-производственной практике БПОУ УР «ИТИП»; Русских Е.Л.- преподаватель БПОУ УР «ИТИП».

Рассмотрены на заседании методического совета БПОУ УР «ИТИП»

Протокол №\_1\_ от 03.09.2015 г.

**Общие положения**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний, умений, формированию компетенций выпускников по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для выпускников, осваивающих программы ППКРС, выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

* выпускная практическая квалификационная работа
* письменная экзаменационная работа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются на методических объединениях. Задания на ВКР утверждаются заместителем директора по учебно-производственной практике за 5 месяцев до государственной итоговой аттестации.

Письменная экзаменационная работа (далее - ПЭР) должна представлять собой законченную работу на заданную тему, написанную лично автором под руководством педагога, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактические материалы, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы. Письменные экзаменационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК). Результаты защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы являются основанием для присвоения соответствующей квалификации выпускнику и выдачи ему документа об образовании и о квалификации (диплома).

Методические рекомендации  разъясняют порядок подготовки ВКР и защиты ПЭР и разработаны с целью повышения  качества подготовки обучающихся с учетом формирования необходимых общих и профессиональных компетенций для их дальнейшей профессиональной деятельности. В них сформулированы основные требования к ПЭР, определены цели, задачи и формы выполнения ПЭР, этапы ее выполнения, объем, структура, оформление, а также процедура защиты и критерии оценивания.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся и преподавателей техникума.

1. **Определение темы выпускной квалификационной работы и функции  руководителя**

Тема выпускной квалификационной  работы определяется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования и присваиваемой выпускнику квалификацией.

Темы выпускных квалификационных  работ разрабатываются преподавателем. Обучающемуся предоставляется возможность выбора темы из предложенного списка, а также ему может предоставляться право предложения своей тематики ВКР с необходимым обоснованием целесообразности её разработки. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП ПКРС. Критерием обоснованности выбора темы ВКР служит ее актуальность, так как она должна отвечать современным требованиям развития отрасли, иметь практико-ориентированный характер. (Приложение 4)

Обучающиеся, имеющие хорошую успеваемость по дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов, учебной и производственной практике и систематически выполняющие в период производственной практики установленные производственные задания, могут получить задание сложностью на более высокий уровень квалификации.

Приказом директора техникума закрепляются за обучающимися темы ВКР и назначаются  руководители.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

* разработка задания на подготовку ВКР;
* разработка совместно с обучающимися календарного плана ВКР;
* консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР);
* оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
* контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
* оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада (тезисов) для защиты ВКР;
* предоставление письменного отзыва (рецензии) на ПЭР.

При проверке ПЭР руководитель должен отметить ошибки, допущенные в работе, и разъяснить их обучающемуся. Если ВКР не в полной мере отвечает требованиям написания работы, она возвращается обучающемуся на доработку.

Срок сдачи ПЭР на рецензию - за 1 месяц до защиты ВКР.

**2. Составление плана письменной экзаменационной работы**

Письменная экзаменационная работа (далее – ПЭР)- одна из важнейших составляющих ВКР.

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативами и документами, а также знание современной техники и технологий.

ПЭР должна быть выполнена по плану, согласованному с руководителем ВКР. План определяет основные направления деятельности, дает общую ориентацию в материале темы, обеспечивает последовательность, логичность изложения и правильный отбор материала. Текст работы нужно делить на части (разделы) в соответствии с планом. Каждый раздел работы в тексте должен быть озаглавлен. Для составления плана необходимо ознакомиться с источниками, имеющими отношения к избранной теме:

-законодательными актами, постановлениями исполнительных органов власти;

-основной и дополнительной литературой по теме ПЭР;

-аналитическим и информационным материалом, опубликованным в средствах массовой информации и на интернет-сайтах.

Работа может содержать историческую справку, происхождение изделия (товаров), полезные советы, традиции, связанные с темой ПЭР и т.д.

Все использованные источники должны быть указаны в разделе «Список используемой литературы».

В процессе ознакомления с материалами план ПЭР может измениться в деталях. Сделав окончательный выбор темы и наметив основные вопросы, отражающие сущность того, что излагается в содержании, необходимо приступить к сбору и систематизации материала по теме ПЭР.

1. **Содержание  письменной экзаменационной работы  и краткая характеристика  ее элементов**

Традиционно принята приведенная ниже композиционная структура ПЭР:

* титульный лист (приложение 1);
* содержание (приложение 2);
* введение;
* основная часть, в том числе теоретическая и практическая части;
* заключение;
* список используемой литературы (приложение 3);
* приложения.

Вводная часть работы должна составлять не более 10 % от общего объема работы, основная часть - 80-85%, заключительная часть-5%.

Краткая характеристика элементов ПЭР:

**Титульный лист**должен включать в себя указания:

* наименование ведомств: министерства, образовательного учреждения;
* наименование темы ВКР;
* наименование и код профессии;
* фамилию, имя, отчество выполнившего ее обучающегося, номер группы;
* должность, фамилию, инициалы   руководителя;
* место и год выполнения письменной экзаменационной работы.

**Содержание** должно включать в себя введение, наименование всех имеющихся в работе глав, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых они начинаются в тексте.

**Во введении** раскрываются актуальность (важность для современного развития отрасли) и практическая значимость темы, формулируются цели и задачи работы.

**Основная часть** ПЭР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав.Они должны иметь порядковые номера в пределах основной части и обозначаться арабскими цифрами с точкой в конце. После цифры с точкой делается один пробел перед текстом названия.

Основная часть ПЭР должна содержать:

* теоретическую часть***,*** в которой содержатся теоретические основы разрабатываемой темы;
* практическую часть***,*** которая состоит из описания  реализации темы письменной экзаменационной работы, оценки результативности. Практическая часть  включает в себя описание практического решения поставленной проблемы, расчеты, графики, результаты исследования.

Завершающей частью ПЭР является **заключение,** которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами. Заключение лежит в основе доклада обучающегося при защите.

**Список использованной литературы** содержит сведения обо всех литературных и нормативных источниках, используемых при написании работы и включает в себя не менее пяти источников за последние пять лет издания. Упорядоченный список литературы должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Список использованной литературы должен:

* соответствовать теме письменной экзаменационной  работы и отражать все аспекты ее рассмотрения;
* предлагать разнообразие видов изданий: официальные, справочные, учебные, научные и др.;
* исключать научно, информационно и морально устаревшие документы;
* выстраивать литературу в алфавитном порядке.

**Приложения** призваны облегчить восприятие содержания данной работы. В письменных экзаменационных  работах в качестве приложений могут быть представлены иллюстративные материалы, нормативные документы, таблицы, графики, фото и пр.

В общий объем страниц ПЭР прилагаемые документы не входят. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по правому краю страницы слов «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами (например, Приложение 1). На все приложения в основной части ПЭР должны быть ссылки.

**При написании ПЭР не следует допускать:**

* дословного переписывания текстов из книг, конспектов и Интернета;
* использования разговорного стиля;

- небрежного оформления работы.

1. **Оформление письменной экзаменационной работы**

ПЭР представляет собой законченную разработку и должна быть оформлена на русском языке в соответствии с требованиями. Объем работы должен быть не менее 25 страниц печатного текста с приложениями.

Текст ПЭР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210×297 мм). Рекомендуемые параметры при выполнении текстового документа:

* тип шрифта – Times New Roman;
* размер шрифта – 14 кегль; таблицы- 12 кегль;
* межстрочный интервал - одинарный.

На протяжении всего текста соблюдается равномерная плотность, контрастность и четкость изображения. В тексте должны быть не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки, одинаково черные по всему тексту. Допускается вставка цветных рисунков и диаграмм.

Поля: левое, верхнее и нижнее– 20 мм, правое – 15 мм.

Номер страницы проставляется в правом углу нижнего поля страницы (титульный лист не нумеруется).

Каждый абзац должен начинаться с абзацного отступа, который составляет 1 см от левого поля текста и должен быть неизменным во всем тексте ПЭР.

Заголовки структурных элементов работы (содержание, введение, названия глав и заключение) печатаются заглавными буквами и располагаются по середине строки без точки в конце и без подчеркивания, выделяются жирным шрифтом. Сокращения слов в тексте не допускаются. Не рекомендуется использовать в тексте личные местоимения (я, у меня, моя и т. п.).

Во всей работе текст выравнивается по ширине рабочего поля листа и переносится по правилам орфографии русского языка.

Разрешается использовать возможности компьютера при акцентировании внимания на определенных терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. Повреждение листов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста или рисунков не допускается.

Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные приводятся на языке оригинала. Допускается приводить название организаций и имена собственные в переводе на русский язык с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

В тексте могут быть нумерованные и маркированные списки. Рекомендуется использовать не более двух видов маркеров для маркированного списка и арабские цифры для нумерованного списка.

Необходимыми элементами работы выступают грамотность изложения, аккуратность выполнения, хорошее внешнее оформление и умелое иллюстрирование этапов технологии. Иллюстрации могут иметь наименование и поясняющие данные. Наименование помещают под иллюстрацией, поясняющие данные под ним.

Таблицы располагают непосредственно после текста, в котором она упоминается, или на следующей странице. На все таблицы оформляются ссылки в виде заключенного в круглые скобки текста. Таблицы нумеруются арабскими цифрами сквозной порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер таблицы помещается в правом верхнем углу над ее заголовком после слова «Таблица». Текстовый заголовок располагается над таблицей посередине и пишется с заглавной буквы без точки на конце.

Основные обязательные элементы библиографического описания:

1) фамилия и инициалы автора в именительном падеже, отделяя фамилии запятыми, инициалы приводятся после фамилии;

2) заглавие документа (книги, статьи из журнала, газеты, сборника научных статей и пр.);

3) общее обозначение материала;

4) сведения, относящиеся к заглавию (наличие частей, томов, выпусков, жанр, вид издания, перевод и т.д.);

7) место издания в именительном падеже без сокращений, в сокращенном виде принято указывать только названия городов Москва (М.), Санкт-Петербург (СПб.);

8) издательство - перед названием издательства ставится двоеточие, а после него - запятая;

9) год издания;

10) количество или интервал страниц.

Каждая новая запись при составлении списка литературы начинается с новой строки.

**5. Защита письменной экзаменационной работы**

Итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), состав которой создается по каждой образовательной программе СПО, реализуемой в техникуме. ГЭК формируется из педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав членов ГЭК утверждается распорядительным актом директора техникума.

Защита ПЭР носит публичный характер и может сопровождаться презентацией, выполненной в программе Microsoft Power Point.

Она начинается с представления обучающегося, оглашением темы ПЭР. Руководитель зачитывает рецензию на ПЭР. Мастер производственного обучения дает характеристику  учебной и общественной активности обучающегося за весь период обучения, краткую характеристику предприятия, на котором обучающийся проходил производственную практику, виды работ, выполняемые обучающимся и рекомендуемую ему квалификацию.

Далее следует выступление самого обучающегося, сопровождающееся демонстрацией наглядного материала с использованием при необходимости соответствующих технических средств. В выступлении обучающийся освещает актуальность, раскрывает сущность проблемы и свой вклад в ее решение, характеризует итоги проведенной работы.

Порядок обсуждения ПЭР предусматривает  ответы обучающегося на вопросы и замечания  членов ГЭК и других лиц, присутствующих на защите (родители и потенциальные работодатели). Каждый из присутствующих членов ГЭК выставляет свою оценку по каждой защищенной работе. Решение об итоговой оценке ПЭР принимается на закрытом заседании ГЭК путем обсуждения каждой ПЭР и голосования, затем оформляется протоколом заседания ГЭК. При оценке работы председатель и члены ГЭК учитывают:

* качество работы: новизну исследуемых вопросов, глубину раскрытия темы, практическую значимость полученных результатов;
* качество выступления обучающегося;
* умение ориентироваться в проблеме, аргументировано отвечать на вопросы членов ГЭК и присутствующих;
* оформление результатов работы: соблюдение требований стандартов выполнения текста и демонстрационных материалов.

Результаты защиты оглашаются публично (Приложение 5).

**6. Критерии оценки письменной экзаменационной  работы**

Оценка "5"

* Соблюдены все правила оформления работы.
* Четко обозначены актуальность работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы.
* Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы
* Количество источников больше десяти.
* Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе.
* Обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.
* Обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе.
* Указана ссылка на нормативно-технологическую документацию по профилю ПЭР.
* Работа сдана в срок.
* Практическая часть строится на выводах теоретической части
* В каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы..
* Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

Оценка "4"

* Сформулирована актуальность.
* Есть некоторые недочеты в оформлении работы.
* Тема работы сформулирована более или менее точно, то есть отражает основные аспекты изучаемой темы.
* Логика изложения, в общем и целом, присутствует ( одно положение вытекает из другого).
* Работа сдана в срок либо с опозданием в 2-3 дня.
* Обучающийся более или менее ориентируется в тех понятиях, терминах, которые  использует в работе.
* Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо.

Оценка "3"

* Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах.
* Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.
* Много нарушений правил оформления.
* Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.
* Работа сдана с опозданием.
* Обучающийся показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе.
* Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

Оценка "2" (работа не зачтена – необходима доработка)

* Нарушены почти все нормы написания  работы.
* Большая часть работы списана из одного источника либо заимствована из сети Интернет.
* Обучающийся совсем не ориентируется в терминологии работы.
* Работа либо не сдана вообще, либо сдана со значительной задержкой.
* Тема и содержание работы не связаны между собой.

**Приложение 1**

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(тема)

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена в форме:

выпускной практической квалификационной работы и

письменной экзаменационной работы

обучающим(ей)ся группы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Руководитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, категория, ф. и. о.)

Ижевск, 20\_\_г.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

**на выпускную квалификационную работу**

обучающему(ей)ся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Срок сдачи обучающимся законченной выпускной квалификационной работы «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г.

3.Перечень подлежащих разработке задач/вопросов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Перечень графического / иллюстративного / практического материала:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_г.

**Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (подпись)

Задание принял к исполнению «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись обучающегося)

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВКР**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Подготовка ВКР** | **Недель** |
| 1 | Ознакомление с положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования БПОУ УР «ИТИП», с методическими рекомендациями по выполнению письменной экзаменационной работы. | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 2 | Выбор и утверждение задания на ВКР | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 3 | Подбор и анализ исходной информации | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 4 | Подготовка и утверждение плана (оглавление) ВКР | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 5 | Работа над разделами (главами) и устранения замечаний руководителя ВКР | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 6 | Согласование содержания ВКР устранение замечаний | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 7 | Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |
| 8 | Защита обучающимся готовой ВКР | С «\_\_\_»\_\_\_/20\_\_  по «\_\_\_»\_\_\_\_/20\_\_\_г. |

**Руководитель** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись)

Принял к исполнению «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись обучающегося)

**РЕЦЕНЗИЯ / ОТЗЫВ РУКОВДИТЕЛЯ**

**на письменную экзаменационную работу**

по теме\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающего(ей)ся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.В работе рассмотрены следующие вопросы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Отличительные положительные стороны работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Практическое значение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Недостатки и замечания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Оценка образовательных достижений обучающего(ей)ся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональный модуль и профессиональные компетенции (код и наименование)** | **Основные показатели оценки результата (ОПОР) (*конкретизировать в зависимости от ПК*)** | **Оценка выполнения работ (положительная -1 / отрицательная – 0)** |
| ПМ… | | |
| ПК ….  ПК …  ПК…. | ОПОР 1.1. Описание правил по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации оборудования при выполнении работ. |  |
| ОПОР 1.2. Обоснование выбора сырья в соответствии с пищевой ценностью и определение органолептической оценки качества основного и дополнительного сырья . |  |
| ОПОР 1.3. Обоснование выбора и использование инвентаря, посуды и оборудования в соответствии с технологическим процессом. |  |
| ОПОР 1.4. Обоснование и соблюдение последовательности приемов и технологических операции при обработке сырья, подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд |  |
| ОПОР 1.5. Обоснование выбора и соблюдение температурного режима и правил приготовления блюд (изделий) |  |
| ОПОР 1.6. Обоснование и определение органолептическим методом степень готовности блюд, бракераж блюда. |  |
| ОПОР 1.7. Применение и обоснование способа сервировки и варианта оформления блюд (изделий) |  |
| ПК... (ВЧ) | ОПОР 1.8. Использование нормативно-технологической документации (заполнение ТТК – приложение) |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрирует интерес к будущей профессии  - проявил творчество при выполнении ВКР |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач  - соблюдал календарный план выполнения ВКР |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы;  - демонстрирует ответственность за результаты своего труда. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития- |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрирует навыки работы с компьютером, использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействует с обучающимися преподавателями и мастерами в ходе обучения. |  |
|  | **ИТОГО: максимальное количество баллов 14** |  |

Критерии оценки письменной экзаменационной работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности выполнения работы | Качественная оценка  индивидуальных образовательных результатов | |
| Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 90 -100 (13-14баллов) | 5 | отлично |
| 80-89 (12-11 баллов) | 4 | хорошо |
| 70-79 (10-9 баллов) | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70 (8 и менее) | 2 | неудовлетворительно |

Условием допуска обучающегося к защите ВКР является выполнение ПЭР на 70% и более %.

6.Выводы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент / Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись должность, категория

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.

Приложение 2

**СОДЕРЖАНИЕ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ**

**для обучающихся по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение | стр. |
| 1. | **Теоретическая часть** | стр. |
| 1.1 | История возникновения желированных блюд и кулинарные родственники желе | стр. |
| 1.2 | Классификация сладких желированных блюд | стр. |
| 1.3 | Пищевая ценность желе | стр. |
| 1.4 | Механическая кулинарная обработка сырья для приготовления желе | стр. |
| 1.5 | Организация работы горячего и холодного цехов, оснащение технологическим оборудованием и производственным инвентарём | стр. |
| 1.6 | Техника безопасности в цехах | стр. |
| 1.7 | Санитарные нормы и личная гигиена работника предприятий общественного питания | стр. |
| 1.8 | Охрана труда | стр. |
| 2 | **Практическая часть** | стр. |
| 2.1 | Ассортимент желе: рецептуры, технологический процесс приготовления | стр. |
| 2.2 | Правила подачи желе | стр. |
| 2.3 | Современные технологии приготовления | стр. |
| 2.4 | Варианты сервировки и оформления желе | стр. |
| 2.5 | Требования к качеству, сроки реализации желе | стр. |
|  | Заключение |  |
|  | Список используемой литературы |  |
|  | Приложение |  |

В состав Приложений входят ТТК блюда, иллюстрации, ГОСТы и др.

**для обучающихся по профессии**

**38.01.02 Продавец, контролёр – кассир:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение | стр. |
| 1. | Приемка товаров и контроль за наличием сопроводительных документов | стр. |
| 1.1 | Приёмка товаров по количеству | стр. |
| 1.2 | Приёмка товаров по качеству | стр. |
| 2. | Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале | стр. |
| 2.1 | Торгово-технологическое оборудование | стр. |
| 2.2 | Подготовка товаров, размещение и выкладка его в торговом зале | стр. |
| 3. | Товароведная характеристика шоколада | стр. |
| 3.1 | История возникновения шоколада | стр. |
| 3.2 | Классификация и потребительские свойства шоколада | стр. |
| 3.3 | Требования к качеству шоколада | стр. |
| 3.4 | Упаковка, маркировка и сроки хранения шоколада | стр. |
| 3.5 | Роль продавца – консультанта и кассира торгового зала в магазине | стр. |
| 4. | Правила проведения инвентаризации в магазине | стр. |
| 5. | Методы стимулирования продажи товаров | стр. |
| 5.1 | Методы стимулирования продажи шоколада | стр. |
| 5.2 | Анализ продажи шоколада | стр. |
|  | Заключение | стр. |
|  | Список используемой литературы | стр. |
|  | Приложение | стр. |

(В состав приложений входят сопроводительные документы, такие как товарно-транспортная накладная, счёт-фактура, торговая накладная; фотографии выкладки товаров, сертификаты качества товаров, анкета по изучению спроса покупателей, классификация товаров в табличном варианте или схеме.)

**для обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение | стр. |
| 1. | **Теоретическая часть** | стр. |
| 1.1 | Историческая справка | стр. |
| 1.2 | Характеристика изделия по ГОСТу | стр. |
| 1.3 | Классификация способов приготовления и разрыхления теста для изделия | стр. |
| 1.4 | Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий | стр. |
| 1.4.1 | Контроль качества сырья | стр. |
| 1.4.2 | Технохимический контроль готовых изделий | стр. |
| 1.4.3 | Технохимический контроль полуфабрикатов | стр. |
| 1.5 | Оборудование, используемое при приготовлении хлебобулочных изделий | стр. |
| 1.6 | Охрана труда | стр. |
| 1.7 | Правила техники безопасности на основных технологических участках | стр. |
| 1.8 | Санитарные нормы и личная гигиена работников хлебопекарной промышленности | стр. |
| 2. | **Практическая часть** | стр. |
| 2.1 | Подготовка сырья к производству | стр. |
| 2.1.1 | Хранение и подготовка основного сырья | стр. |
| 2.1.2 | Хранение и подготовка вспомогательного | стр. |
| 2.2 | Влияние сырья на замес теста | стр. |
| 2.3 | Приготовление полуфабрикатов. Разделка теста и выпечка изделий | стр. |
| 2.3.1 | Дозировка сырья | стр. |
| 2.3.2 | Приготовление полуфабрикатов | стр. |
| 2.3.3 | Разделка теста | стр. |
| 2.3.4 | Выпечка изделий | стр. |
| 2.3.5 | Хранение и реализация в торговле | стр. |
| 2.4 | Технологические расчеты | стр. |
| 2.4.1 | Расчет количества воды по содержанию сухих веществ сырья | стр. |
| 2.4.2 | Расчет количества воды по средневзвешенной влажности  сырья (технологическая карта) | стр. |
| 2.4.3 | Расчет массы тестовой заготовки упека и усушки | стр. |
| 2.5 | Линия оборудования (изделия) | стр. |
|  | Заключение | стр. |
|  | Список используемой литературы | стр. |
|  | Приложение | стр. |

Приложение 3

**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

(даны примерные источники)

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования /Л.Л. Татарская. - 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007 -328с.
2. Мельникова Н.Н., 300 рецептов французской кухни / М.: Прометей, 2009.-269с.
3. Ханиш Х., Искусство сервировки: салфетки/ Пер. С нем. - М.: Ниола-Пресс, 2008.144с.

4. Статья из сборника Соловейчик М.С. Идеи модернизации образования в учебнике русского язык. Сб. науч. тр. – Саратов: Изд-во Сарат. ун-та, 2003. – С. 141-146.

5. Статья из журнала Фаддейчева Т.И. Обучение устным вычислениям. – 2003. -№ 10. – С. 66-69.

6. Статья из энциклопедии и словаря Крысин Л.П. Научный стиль // Культура русской речи: Энциклопедический словарь-справочник. М.: Флинта: Наука, 2003. – С. 338.

Интернет-источники:

* <http://ruscook.com/> Русская кухня
* <http://www.gotovim.ru/national/russian/> ГОТОВИМ.РУ
* <http://russiankitchen.ru/> Русская кухня. Лучшие рецепты

Приложение 4

**Примерные темы письменных экзаменационных работ**

По профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1. Технология приготовления и оформления порционных фаршированных блюд из птицы.
2. Технология приготовления и подачи салатов-коктейлей из мяса.
3. Технология приготовления и оформления фруктово-ягодных десертов.
4. Технология приготовления и оформления порционных блюд из запеченной рыбы.
5. Технология приготовления и оформления холодных супов мировой кухни.
6. Технология приготовления и оформления фаршированных омлетов.

По профессии 19.01.04 Пекарь

1. Технологический процесс производства плюшки Московской на жидкой диспергированной фазе периодического замеса

2. Технологический процесс производства булки Ярославской на активированных дрожжах периодического замеса

3. Технологический процесс производства булочки праздничной по интенсивной холодной технологии периодического замеса

4. Технологический процесс производства пирога сладкого полуоткрытого на традиционной опаре периодического замеса

5. Технологический процесс производства булочки с маком безопарным ускоренным способом периодического замеса

6. Технологический процесс производства пирога сладкого открытого на большой густой опаре, периодического замеса

По профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир

1.Товароведная характеристика и анализ продажи продовольственных товаров на примере товарной группы товаров «Шоколад».

2.Товароведная характеристика и анализ продажи продовольственных товаров на примере товарной группы товаров «Чай и чайные напитки».

3.Товароведная характеристика и анализ продажи продовольственных товаров на примере товарной группы товаров «Сливочное масло».

4.Товароведная характеристика и анализ продажи продовольственных товаров на примере товарной группы товаров «Макаронные изделия».

Приложение 5

**Перечень документов, необходимых для проведения защиты выпускной квалификационной работы.**

1. Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (ФГОС).

2. Приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;

3. Приказ Министерства образования и науки УР о назначении председателей государственных экзаменационных комиссий;

4. Приказ директора техникума о закреплении тем выпускных квалификационных работ и назначении руководителей;

5. Приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

6. График проведения защиты выпускной квалификационной работы;

7. Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;

8. Сводная ведомость успеваемости обучающихся.

РЕЦЕНЗИЯ

**на методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанные Пушиной Н.В., заместителем директора по учебно-методической работе; Мартынюк Е. Ю. - заместителем директора по УПП; Русских Е.Л. – преподавателем Бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»**

Методические рекомендациипо выполнению выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработаны в соответствии с нормативно – правовой базой федерального, регионального и локального уровней.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР). Методические рекомендации  разъясняют порядок подготовки ВКР и защиты ПЭР и разработаны с целью повышения  качества подготовки обучающихся с учетом формирования необходимых общих и профессиональных компетенций для их дальнейшей профессиональной деятельности. В них сформулированы основные требования, определены цели, задачи и формы выполнения работы, этапы ее выполнения, объем, структура, оформление, а также процедура защиты и критерии оценивания. Методические рекомендации разработаны в компетентностном формате, направлены на формирование у обучающихся важнейшей составляющей профессиональной компетентности продавца – кассира, такой как умение воспринимать, понимать, читать документы разного назначения.

Методические рекомендации направлены на формирование у обучающихся всех групп компетенций, предусмотренных ФГОС. Объём рекомендаций составляет 27 страниц. Рекомендации полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к документам подобного рода, с учётом реализации нового образовательного результата. Методические рекомендации предназначены для мастеров производственного обучения техникума, председателей методических объединений, обучающихся. Методические рекомендации могут служить образцом для разработки подобного рода документов и рекомендуются для использования в образовательном процессе бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания».

Доцент кафедры профессионального и

технологического образования ИПК и ПРО УР,

кандидат педагогических наук Ж.В. Морозова

21.10.15.