

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ им. И. РАЗЗАКОВА**

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ КГТУ им. И.Раззакова

«Утверждено»

Директор Политехнического
колледжа КГТУ им. И. Раззакова
Турусбекова Н.К.

«30» 09.2017г.

«Согласовано»

Ректор КГТУ им. И. Раззакова
профессор
Джаманбаев М. Дж.

«5» 10.2017г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Специальность: 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле
и общественном питании».

Квалификация: техник-механик

Бишкек - 2017 г.

**Обсуждена
и одобрена
на заседании**

Предметно-цикловой
комиссии

Политехнического колледжа
КГТУ им. И.Раззакова

Пр. № 1 от 25.09 2017 г.

**Рассмотрена
и одобрена
на заседании**

Учебно-методической
комиссии

Политехнического колледжа
КГТУ им. И.Раззакова

Пр. № 1 от 27.09 2017 г.

Рекомендована

Педагогическим
советом

Политехнического колледжа
КГТУ им. И.Раззакова

Пр. № 1 от 29.09 2017 г.

«Согласовано»

Зав кафедрой «ПИ»

КГТУ им. И. Раззакова

Садиева А.Э.

пр. № 1
«28» 08 2018 г.

Составитель: Осмонбек кызы Мээрим.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы и УМК дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы всех видов практик, академический календарь, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа.
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП.
- 1.3. Назначение (миссия) основной образовательной программы.
- 1.4. Цель основной профессиональной образовательной программы.
- 1.5. Принципы подготовки выпускников.
- 1.6. Нормативный срок освоения ОПОП.
- 1.7. Трудоемкость ОПОП.
- 1.8. Требования к абитуриенту.
- 1.9. Профильная направленность учебных программ.
- 1.10. Руководитель ОПОП.

2. МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОДГОТОВКИ

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников.
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП

- 3.1. Общие компетенции.
- 3.2. Профессиональные компетенции.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

- 4.1. Академический календарь. График учебного процесса.
- 4.2. Учебный план направления (специальности) подготовки.
 - 4.2.1. Экспериментальный учебный план.
 - 4.2.2. Рабочий годовой учебный план.
 - 4.2.3. Индивидуальный учебный план студента.
- 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с ГОС СПО.
 - 4.3.1. Рабочие программы общепрофессионального цикла.
 - 4.3.2. Рабочие программы профессионального цикла.
 - 4.3.3. Рабочая программа по физической культуре.
- 4.4. Программы практик.
- 4.5. Программа итоговой аттестации.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

- 5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП.
- 5.2. Книгообеспеченность ОПОП.
- 5.3. Учебно-методическая разработка преподавателей ОПОП.
- 5.4. Электронная база ОПОП.
- 5.5. Обеспечение информационными ресурсами.
- 5.6. Мультимедийное оборудование.
- 5.7. Доступ к сети Интернет.
- 5.8. Аудиторный фонд ОПОП.
- 5.9. Материально-техническое оснащение ОПОП.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ УЧЕБНОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

7. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании», квалификация техник-механик, обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ГОС СПО).

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе ГОС СПО по направлению подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании», квалификация «техник-механик».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Для разработки ОПОП колледж руководствуется с. следующими нормативными документами:

- Законом Кыргызской Республики «Об образовании»;
- Положением «Об образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики», утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики;
- государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (ГОС СПО) в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям, реализуемыми колледжем учебно-программной документацией по специальностям;
- Положением «О Педагогическом совете среднего профессионального учебного заведения Кыргызской Республики», утвержденным приказом Министерством образования Кыргызской Республики;
- Положением «О учебно-методическом совете среднего профессионального учебного заведения Кыргызской Республики», утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики;
- Положением «О производственной (профессиональной) практике студентов, образовательных организаций среднего профессионального образования Кыргызской Республики», утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики;
- Положением «Об итоговой государственной аттестации выпускников образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики», утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики;
- Положением «О порядке перевода, восстановления, отчисления и предоставления академических отпусков студентам образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики» утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики;
- Перечень специальностей среднего профессионального образования и соответствующих им по профилю направлений подготовки бакалавров и специальностей высшего профессионального образования. Приложение к приказу МОиН КР от 5 июля 2017 г. № 920/1. Дополнения в Перечень специальностей среднего профессионального образования и соответствующих им по профилю направлений подготовки бакалавров и специальностей высшего профессионального образования. Приложение к приказу МОиН КР от 5 сентября 2017 г. № 1147/1;
- сборником нормативных документов по применению ECTS в Кыргызской Республике;
- Положением об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS;
- Положением «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов Кыргызского государственного технического университета им. И.Раззакова» и др. локальными актами КГТУ;

- Уставом Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова;
- **Положениями колледжа:**
 - «О Политехническом колледже КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Об организации учебного процесса в Политехническом колледже КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Об организации практик студентов Политехнического колледжа Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова»
 - «О педагогическом совете Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Об учебно-методической комиссии Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О предметно - цикловой комиссии Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Об оплате труда работников Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О кураторе студенческой группы Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О порядке проведения видеонаблюдения (с записью голоса) на территории Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О Студенческом самоуправлении Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Устав о Совете студенческого самоуправления Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Единые требования к студентам Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О порядке оформления, ведения и учета зачетных книжек и студенческих билетов Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Единые требования к обучающимся Политехнического колледжа КГТУ Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Об общежитии Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Об учебно-исследовательской работе студентов (обучающихся) Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О выпускной квалификационной работе студентов Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «О профориентационном центре Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Требования к внешнему виду преподавателей, сотрудников и студентов Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова.»
 - «О ведении журналов учета теоретического обучения, посещаемости и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова»
 - «Инструкция по проведению экзаменов и зачетов в Политехническом колледже КГТУ им. И. Раззакова».
- и другими нормативно-правовыми актами об образовании.

1.3. Назначение (миссия) основной образовательной программы

Назначение (миссия) основной образовательной программы 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» определяется Политехническим колледжем КГТУ им. И. Раззакова с учетом образовательных потребностей личности, общества и государства, развития единого образовательного пространства, потребностям обучающихся и других заинтересованных сторон. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

1.4. Цель основной профессиональной образовательной программы

По направлению подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» является подготовка выпускников к видам профессиональной деятельности, определяемых ГОС СПО, всестороннее развитие личности обучающихся на основе формирования компетенций, указанных в ГОС СПО.

1.5. Принципы подготовки выпускников:

Принципами подготовки выпускников являются:

- направленность на двухуровневую систему образования;
- участие обучающийся в формировании своей образовательной траектории обучения;
- развитие практико-ориентированного обучения на основе компетентностного подхода;
- использование кредитной системы и модульно-рейтинговой оценки достижений студентов в целях обеспечения академической мобильности;
- соответствие системы оценки и контроля достижения компетенций обучающийся условиям их будущей профессиональной деятельности;
- профессиональная и социальная активность выпускника;
- международное сотрудничество по направлению подготовки.

1.6. Нормативный срок освоения ОПОП

Освоение ОПОП позволяет обучающему, успешно прошедшему итоговую аттестацию, получить диплом о среднем специальном образовании по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» с присвоением квалификации соответствующей виду ОПОП.

Форма обучения: очная.

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» и соответствующая квалификация приведены ниже (табл. 1.).

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения и трудоемкость
На базе среднего общего образования	Квалификация – техник-механик	1 год 10 месяцев 120 кредитов (4320 часов)
На базе основного общего образования		2 года 10 месяцев 120кредитов (4320 часов)

1.7. Трудоемкость ОПОП

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования составляет **97 нед. / 148 нед.**, в том числе (табл. 2.):

Таблица 2

Трудоемкость ОПОП		
№ п/п	Общая структура ОПОП	Трудоемкость, нед.
1.	Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	56 нед. / 96 нед.
2.	Все виды практик обучающихся на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	12 нед. / 12 нед.
3.	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	8 нед. / 10 нед.
4.	Подготовка к ДП	7 нед.
5.	Государственная итоговая аттестация	2 нед.
5.	Каникулы на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	12 нед. / 22 нед.
Итого:		

на базе среднего общего образования / на базе основного общего образования	97 нед. / 148 нед.
---	-------------------------------------

Реализация ОПОП по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» организована по **кредитной технологии обучения**. Ниже приведена трудоемкость структурных компонентов ОПОП в кредитах (табл.3.).

Таблица 3

Трудоемкость структурных компонентов ОПОП в кредитах.

№ п/п	Общая структура ОПОП	Трудоемкость	
		академические часы	четные единицы (кредиты)
1.	Специально-гуманитарный цикл	504	14
2.	Математический и естественно-научный цикл В том числе: Базовая часть	288	8
3.	Профессиональный цикл В том числе: Базовая часть	2160	60
4.	Вариативная часть циклов (по выбору)	540	15
5.	Практика, в том числе: - учебно-ознакомительная; - производственная; - производственно- конструкторская; - преддипломная.	432	12
6.	Государственная аттестация	396	11
	Общий объем ОПОП	4320	120

1.8. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Прием в Колледж осуществляется на конкурсной основе. Условия конкурса гарантируют соблюдение прав граждан в области образования и обеспечивают зачисление наиболее способных и подготовленных к освоению образовательных программ среднего профессионального образования. Поступающие в Колледж имеют право выбора сдачи вступительных испытаний на государственном (кыргызском) или официальном (русском) языках, по выбору абитуриента. Главным критерием для поступления в Колледж является уровень знаний и способностей абитуриентов. Основным средством установления уровня знаний и способностей поступающего являются вступительные испытания в форме бланочного тестирования.

Абитуриенты, поступающие на базе 9-го класса и на базе 11-го класса (не имеющие сертификаты Общереспубликанского тестирования) проходят внутреннее тестирование по следующим предметам:

- технического направления подготовки: математика, физика, язык (русский или кыргызский);
- технологического направления подготовки: математика, химия, язык (русский или кыргызский).

Поступающие на базе 11-го класса, набравшие проходной балл Общереспубликанского тестирования, могут быть освобождены от вступительных испытаний на контрактную форму обучения при предоставлении оригинала сертификата.

Поступающие в колледж не согласные с результатами вступительных испытаний имеют право на апелляцию. Рассмотрение производится апелляционной комиссией утвержденной приказом ректора КГТУ.

1.9. Профильная направленность учебных программ

Профильная направленность учебных программ по специальности «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» определяется профильной кафедрой «Пищевая инженерия» КГТУ им. И. Раззакова, ответственными за реализацию ОПОП по соответствующему направлению подготовки.

1.10. Руководитель ОПОП

Назначается приказом директора Политехнического колледжа КГТУ им. И. Раззакова из числа ведущих специалистов данного направления.

2. МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОДГОТОВКИ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников включает: разделы науки и техники, содержащие совокупность средств, приемов, способов и методов человеческой деятельности, направленной на создание конкурентно способной продукции машиностроения, совершенствование национальной технологической среды.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки являются:

- ремонтные цеха предприятия и организации,
- осуществляющие эксплуатацию, хранение, заправку, техническое обслуживание и ремонт оборудования организаций торговли и общественного питания,
- материально-техническое обеспечение эксплуатационных предприятий и владельцев бытовых средств всех форм собственности.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

Видами профессиональной деятельности техников по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» являются:

- производственно-технологическая;
- конструкторско-технологическая;
- организационно-управленческая;
- монтажно-наладочная;
- сервисно – эксплуатационная;

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования.
- обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования
- выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.
- осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.
- обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.

- диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.
- конструкторско-технологическая деятельность:*
- владеет знаниями по проектированию участков и цехов эксплуатационных и ремонтных предприятий.
- организационно-управленческая деятельность,*
- способен организовать работу коллектива исполнителей, планирование и организацию производственных работ.
 - умеет работать с клиентами.
 - готов к выбору оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций.
 - готов к осуществлению контроля качества работ.
 - готов к участию в оценке экономической эффективности производственной деятельности, выборе рациональных нормативов эксплуатации, технического обслуживания, ремонта и хранения оборудования.
 - готов к обеспечению техники безопасности на производственном участке.
- монтажно-наладочная деятельность:*
- организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа,
 - наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и
 - узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных
 - машин и установок.
 - готов проводить монтаж, наладку, испытания и сдачу в эксплуатацию технологического оборудования, приборов, узлов и систем.
- сервисно - эксплуатационная деятельность:*
- проектировать системы кондиционирования воздуха.
 - подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.
 - организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП

Выпускник специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» с присвоением квалификационной степени «техник-механик» в соответствии с целями ОПОП и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими компетенциями:

3.1. Общие компетенции (ОК)

- ОК 1. Способен понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Способен использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Способен брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2.Профессиональные компетенции (ПК)

производственно-технологическая деятельность:

ПК- 1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования.

ПК- 2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования

ПК- 3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.

ПК- 4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.

ПК- 5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.

ПК- 6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.

конструкторско-технологическая деятельность:

ПК-7. Владеет знаниями по проектированию участков и цехов эксплуатационных и ремонтных предприятий.

организационно-управленческая деятельность:

ПК-8. Способен организовать работу коллектива исполнителей, планирование и организацию производственных работ.

ПК-9. Умеет работать с клиентами.

ПК-10. Готов к выбору оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций.

ПК-11. Готов к осуществлению контроля качества работ.

ПК-12. Готов к участию в оценке экономической эффективности производственной деятельности, выборе рациональных нормативов эксплуатации, технического обслуживания, ремонта и хранения оборудования.

ПК-13. Готов к обеспечению техники безопасности на производственном участке.

монтажно-наладочная деятельность:

ПК-14. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.

ПК-15. Готов проводить монтаж, наладку, испытания и сдачу в эксплуатацию технологического оборудования, приборов, узлов и систем.

сервисно - эксплуатационная деятельность:

ПК- 16. Проектировать системы кондиционирования воздуха.

ПК -17. Подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.

ПК -18. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

4.1. Академкалендарь. График учебного процесса

Академкалендарь (*Приложение 1*) - календарь проведения учебных и контрольных мероприятий по курсам в течение учебного года с указанием дней каникул и праздников.

В графике учебного процесса (*Приложение 2*) представлены сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, промежуточных аттестаций, каникул, всех видов практик и итоговой государственной аттестации.

Академкалендарь и график учебного процесса соответствуют положениям ГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени.

Академкалендарь и график учебного процесса разрабатываются и утверждаются ежегодно, обязательны для выполнения всеми участниками образовательного процесса.

4.2. Учебный план направления (специальности) подготовки

4.2.1. Экспериментальный учебный план. (*Приложение 3*).

4.2.2. Рабочий годовой учебный план

При разработке годового рабочего учебного плана (РУП) (*Приложение 4*) специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» был использован макет ГОС СПО КР (экспериментальный учебный план - ЭУП), с учетом преемственности учебного плана профильной кафедры «Пищевая инженерия» КГТУ им. И. Раззакова. Разработанный рабочий учебный план по специальности «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» согласовывается с профильной кафедрой университета и утверждается в МОиН КР. На основании утвержденных РУП разрабатываются рабочие программы (РП) и учебно-методические комплексы (УМК) дисциплин и согласовываются с профильной кафедрой «Пищевая инженерия» университета. Предусмотрено обязательное ежегодное обновление РУП с учетом требований работодателей, особенностей развития соответствующей отрасли, региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ГОС СПО по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» в соответствии с требованиями ГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана:

- общеобразовательный цикл;
- профессиональный цикл:
- все виды практик:
- учебно-ознакомительная;
- производственная;
- производственно- конструкторская;
- преддипломная.
- промежуточная аттестация;
- подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ОПОП и в соответствии с требованиями ГОС СПО и содержит:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам и их распределение по семестрам;
- перечень учебных циклов, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и по всем видам практик;
- трудоемкость каждого цикла и каждой дисциплины в академических часах (кредитах);
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам

- форму государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул по годам обучения.

Каждый учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую колледжем самостоятельно. Обязательная часть ОПОП по циклам составляет около 87,5 % от общего объема времени, отведенного на их освоение, вариативная часть около 12,5%. Вариативная часть 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 рынка труда и возможностями продолжения образования.

Формирование вариативной части ОПОП: вариативная часть учебного плана – 540 часа обязательной аудиторной нагрузки использована следующим образом: введены вариативные курсы:

1) Введены вариативные курсы для освоения дополнительных знаний, умений, компетенций с целью создания условий для успешной и эффективной самореализации обучающихся в объеме 360 часов: Правовое обеспечение профессиональной деятельности; Экономика отрасли; БЖД.

2) По запросам работодателей для освоения обучающимися дополнительных компетенций введен курс по выбору в объеме 216 часов:

- «Санитарно-технические устройства»;
- «Холодильная техника»;
- «Грузоподъемные механизмы и транспортные средства»;
- «Технология обработки материалов».

4.2.3. Индивидуальный учебный план студента

Индивидуальный учебный план студента (*Приложение 5*) разрабатывается студентом в начале семестра при участии куратора группы и под контролем руководителя ОПОП и академического советника.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с ГОС СПО

Рабочие программы разработаны в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» (*Приложение 6*).

По ОПОП специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» учебным планом предусмотрено 15 дисциплин, по которым разработаны учебно-методические комплексы (УМК), включающие рабочую программу, syllabus, глоссарий, лекции, фонд оценочных средств, методические разработки. Все УМК и методические материалы обсуждаются на заседании цикловой комиссии и утверждаются учебно-методической комиссией Политехнического колледжа КГТУ (УМКК).

Рабочие программы ОПОП 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» согласованы с кафедрой «Пищевая инженерия» КГТУ им. И. Раззакова.

4.3.1. Рабочие программы социально-гуманитарного, математического и естественно-научного циклов

Рабочие программы социально-гуманитарного, математического и естественно-научного циклов разработаны в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»:

- Профессиональный кыргызский язык
- Профессиональный русский язык
- Профессиональный иностранный язык
- История Кыргызстана

- Философия
- Манасоведение
- Профессиональная математика
- Информатика
- Основы экологии

4.3.2. Рабочие программы профессионального цикла

Рабочие программы профессионального цикла разработаны в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» по следующим дисциплинам:

- Начертательная геометрия и инженерная графика
- Электротехника
- Техническая механика
- Материаловедение
- Детали машин
- Метрология, стандартизация и сертификация
- Гидравлические и пневматические системы
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Технологическое оборудование пищевых производств
- Технология пищевых производств
- Автоматизация производств
- Аспирация
- Монтаж и ремонт оборудования пищевых производств
- Техническая эксплуатация оборудования.

4.3.3. Рабочая программа по физической культуре

Рабочая программа по физической культуре разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании».

4.4. Программы практик

В соответствии с ГОС СПО по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ОПОП по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» в соответствии с ГОС СПО предусматриваются следующие виды практик:

- учебно-ознакомительная;
- производственная;
- производственно-конструкторская;
- преддипломная.

В соответствии с ГОС СПО по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» предусмотрено 2 недели учебно-ознакомительная практика, 4 недель производственная практика, 3 недели производственно-конструкторская и 3 недели преддипломной практики. Всего в объеме 12 кредитов (432 часа).

Практика реализуется в колледже на основе Положения «Об организации практик студентов Политехнического колледжа Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова». Программы практик разработаны на основе ГОС СПО по специальности подготовки 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и

общественном питании» в виде сквозных программ с учетом преемственности, либо по каждому виду практики отдельно, рассмотрены на заседании учебно-методической комиссии Колледжа, и утверждены на заседании педсовета Колледжа (*Приложение 9*).

Базами производственной практики для обучающихся колледжа ОП специальности «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» являются малые предприятия пищевой отрасли и предприятия общественного питания и.т.д.

Отчетность обучающихся по результатам практики должна соответствовать содержанию указанной в сквозной программе практик. Обязательной формой отчетности всех видов практик всех курсов для обучающихся является:

- отзыв-характеристика с базы практики;
- оформленный дневник по практике;
- отчет обучающегося о проделанной работе;
- выполненное индивидуальное задание;
- фотоотчет;
- видеоотчет (при необходимости).

Основными критериями оценки результатов практики являются следующие:

- степень выполнения программы практики;
- мероприятия индивидуального плана;
- степень сформированных общих и профессиональных компетенций.

По итогам практики выставляется оценка в зависимости от набранных баллов согласно табл.4.

Таблица 4

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Количество баллов
1.	Заполнение дневника (качество и полнота заполнения)	До 20
2.	Оформление отчета (качество оформления, включая грамотность, наличие сносок изученной литературы, наличие приложений к отчету)	До 30
3.	Поведение студента во время практики	До 10
4.	Защита отчета.	До 40
	Всего	100

Оценка в зависимости от набранных баллов выставляется:

- отлично - 87-100 баллов;
- хорошо - 74-86 баллов;
- удовлетворительно – 61-74 балла;
- неудовлетворительно – менее 60 баллов.

«Отлично» - оценивается работа студента, выполнившего весь объем работы, определенной программой практики, проявившего теоретическую подготовку и умелое применение знаний в ходе практики, оформившего документы практики и отчет в соответствии со всеми требованиями.

«Хорошо» - работа студента, который полностью выполнил программу практики, проявил самостоятельность, интерес к профессиональной деятельности, однако, при оформлении документов практики допустил недочеты.

«Удовлетворительно» - работа студента, который выполнил программу практики, но при этом не проявил самостоятельность, допустил небрежность в формулировании выводов в отчете практики, не показал интереса к выполнению заданий практики, небрежно оформил документы практики, несвоевременно представил необходимые документы.

«Неудовлетворительно» - работа студента, не выполнившего программу практики, или представившего отчет по практике выполненный на крайне низком уровне, или не представил документы по практике.

4.5. Программа итоговой аттестации

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальностям колледжа является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме дипломного проекта (ДП) согласно Положения «Об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики» и Положения «О выпускной квалификационной работе Политехнического колледжа КГТУ им. И.Раззакова».

Этот вид испытаний позволяет наиболее полно и объективно оценить степень освоения выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ГОС СПО. Темы ДП разрабатываются преподавателями колледжа совместно с профильной кафедрой «Пищевая инженерия» КГТУ им. И. Раззакова, с учетом замечаний и пожеланий работодателей.

Для допуска к итоговой государственной аттестации обучающийся – выпускник должен выполнить учебный план и набрать за время обучения: по программам подготовки: не менее 109 кредитов, с учетом прохождения практик и иметь кумулятивный GPA не ниже 2,25 (согласно Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Политехнического колледжа КГТУ им. И.Раззакова»).

Работа обучающихся над дипломным проектированием ведется на основании методических указаний (*Приложение 7*) для обучающихся СПО специальности для студентов колледжа по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» являются малые предприятия пищевой отрасли и предприятия общественного питания и т.д. по выполнению и оформлению пояснительной записки и графической части к дипломному проекту.

Организация и проведение заседания ГАК по защите ДП проводятся полностью согласно установленной процедуре. К концу учебного года составляются сводные ведомости по всем дисциплинам теоретического курса обучения.

Журналы протоколов заседаний аттестационных комиссий выдаются в учебной части КГТУ по каждой специальности в отдельности под расписку секретарям ГАК (пронумерованные, с печатью и прошитые). Журналы хранятся у секретарей ГАК до окончания защиты ДП или сдачи Государственного экзамена (ГЭ) по «Истории Кыргызстана». В журнале протоколов записи производятся только секретарями ГАК.

При защите ДП в журнал протоколов вносятся следующие данные: дата защиты, Ф.И.О. студента, специальность, группа, фамилия председателя и членов ГАК, регламент выступления, тема, количество листов графической части и пояснительной записки, оценка рецензента и руководителя, вопросы (до 4 вопросов), заданные членами комиссии (указываются фамилии членов комиссии).

По окончании защиты ДП и сдачи ГЭ по «Истории Кыргызстана журналы протоколов оформляются и сдаются в учебный отдел КГТУ. Далее учебный отдел сдает журналы в архив КГТУ.

Регламент и порядок проведения заседаний ГАК осуществляется в общепринятом порядке: дата заседаний, время и аудитория утверждается приказом КГТУ, на основании рапорта, подаваемого директором колледжа в учебный отдел. Продолжительность заседания ГАК устанавливается исходя из количества аттестуемых студентов (не более 20 мин. на одного студента). Контроль за ходом заседаний ГАК осуществляется руководством колледжа и учебным отделом КГТУ. Работа ГАК по специальности проходит в соответствии с графиком и требованиями.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- доклад выпускника по каждой главе;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- качество отчета и характеристика по производственной практике (преддипломной).

Оценка дипломного проекта производится по критериям:

1) **Качество дипломного проекта** оценивается членами ГАК по составляющим:

- обоснованность и актуальность темы - предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших студента выбрать данную тему для разработки;
- уровень теоретической проработки темы предполагает оценку широты и качества изученных литературных источников, логики и последовательности изложения материала, глубины обобщений и выводов, а также теоретического обоснования возможных решений проблемы;
- методическая грамотность проведенных исследований в работе предполагает оценку обоснованности применения методик исследования, информационной адекватности и правильности использования конкретных методов и методик анализа;
- достаточность и качество обоснования предлагаемых управленческих (технических) решений, предполагает оценку адекватности выбранных методов обоснования решений, правильность их применения;
- практическая значимость выполненной работы предполагает оценку возможности практического применения результатов в деятельности поисково-спасательного подразделения или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников в соответствии с требованиями ГОС СПО;
- качество оформления выпускной квалификационной работы предполагает оценку на соответствие стандартам, а также аккуратность и выразительность оформления материала, грамотность и правильность подготовки документов.

2) **Качество выступления** на защите выпускной квалификационной работы оценивается членами ГАК по следующим составляющим:

- качество доклада предполагает оценку соответствия доклада содержанию работы, способности выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умения пользоваться иллюстративным материалом;
- качество ответов на вопросы предполагает оценку правильности, четкости, полноты и обоснованности ответов выпускника, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую профессиональную терминологию;
- качество иллюстраций к докладу предполагает оценку соответствия подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминания в докладе, выразительность использованных средств графического воплощения.
- поведение при защите дипломного проекта предполагает оценку коммуникативных характеристик докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

3) **Оценка дипломного проекта рецензентом** переносится из рецензии, подписанной рецензентом.

4) **Оценка научным руководителем** дипломного проекта переносится из отзыва руководителя.

При проведении защиты выпускной квалификационной работы выставляются оценки:

Оценка «**отлично**» - глубокие исчерпывающие знания всего программного материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов, твердое знание основных положений смежных дисциплин (профессиональных модулей): логически последовательные, содержательные, полные, правильные и конкретные ответы на все вопросы; использование в необходимой мере в ответах на вопросы материалов всей рекомендованной литературы; грамотное чтение и четкое изображение схем и графиков.

Оценка «**хорошо**» - твердые и достаточно полные знания всего программного материала, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений; последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при несущественных неточностях по отдельным вопросам; грамотное чтение и четкое изображение схем и графиков.

Оценка «**удовлетворительно**» - твердое знание и понимание основных вопросов программного материала; правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при неточностях и несущественных ошибках в освещении отдельных

положений; наличие ошибок в чтении и изображении схем и графиков; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

Оценка «**неудовлетворительно**» - неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, грубые ошибки в ответе, непонимание сущности излагаемых вопросов.

Результаты ГАК определяются оценками по пятибалльной системе «2», «3», «4», «5», а затем при выставлении в экзаменационную ведомость переводятся в 100 балльную систему:

- 5 (87-100 баллов) – **отлично**;
- 4 (74-86 баллов) – **хорошо**;
- 3 (61-73 баллов) – **удовлетворительно**;
- 2 (41-60 баллов) – **неудовлетворительно**.

ГАК оформляется протоколом, в котором фиксируются итоговая оценка ДП, вопросы и особые мнения членов комиссии. Протокол подписывается председателем ГАК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), членами и секретарем.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация ОПОП подготовки специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере на условиях трудового соглашения. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам профильных организаций.

В учебном процессе в подготовке по ОПОП специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» участвует 32 преподавателя, из них штатных 29, по внутреннему совмещению 3. 100 % преподавательского состава колледжа имеют высшее профессиональное образование. Базовое образование ПС соответствует тем дисциплинам, которые они ведут по специальности. По профессиональному циклу участвуют штатные преподаватели: Осмонбек кызы Мээрим., Калыбай кызы Айпери., Алыбаева А.Э., Сарымсаков Б.А., Кыбраева М.И., Токтоналиева Н.Т.; по внутреннему совмещению: Коёнов А.Т., Коколюева У.У., Кунтубаева А.А. (табл 5, 6). Состав педагогического коллектива стабилен: 2 преподавателей работают свыше 9 лет, 2 преподавателей работают 2 лет. Средний возраст преподавателей – 33 лет.

Таблица 5. - Обеспеченность ПС ОПОП, из них %.

№ п / п	Блоки преподавателей специальности	Штатные преподаватели		Совместител и	
		всего	%	всего	%
1	Общеобразовательный блок	15	51,7	-	-
2	Социально-гуманитарный блок	5	17,24	-	-
3	Математические и естественно-научный блок	3	10,34	-	-
4	Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании	6	20,7	3	-
	Всего	29	99,98	3	9,37

Таблица 6

Кадровое обеспечение ОПОП «ТЭОТОП»

№ п/ п	Ф.И.О	Образование (какой вуз окончил, специальность и квалификация)	Ученая степень и звание	Стаж практической работы по специальности		Условия работы (штат/совм.)	Преподаваемый предмет
				всего	научно-пед.		
1.	Осмонбек кызы Мээрим	КГТУ им. И. Раззакова Машины и аппараты пищевых продуктов 2014 г. Инженер	препод.	4	2	штат.	МСиС, Автоматизация производства, Процессы и аппараты пищевых производств, Технологическое оборудование пищевых производств, Технология пищевых производств, Техническая эксплуатация оборудования.
2.	Коенов Асан Турсумаматович	Фрунзенский политехнический институт 1991г. Машины и аппараты пищевых производств	препод.	38	15	совм.	Санитарно-технические устройства, Аспирация, Монтаж и ремонт оборудования пищевых производств.
3.	Кокоева Уларкан Уркунбаевна	Ошский государственный университет . 1999 г. Физика и астрономия Учитель физики	препод.	17	9	совм.	Техническая механика, Теоретическая механика.
4.	Калыбай кызы Айпери	КГТУ им. И. Раззакова 2016 г. Пищевая инженерия малых	препод.	1	1	штат.	Электротехника, Материаловедение, Детали машин, Гидравлические и пневматические системы, Грузоподъемные

		предприяти й					механизмы и транспортные средства.
5.	Кыбраева Мунара Иманбековна	КГТУ им.И.Раззак ова Спец.: Гидроэлектр оэнергетиче ские установки квалиф.: Инженер- электрик	препод.	3	3	штат.	БЖД
6	Токтоналиева Наргиза Тынарбековна	КГТУ им.И.Раззак ова 2014г. Товароведен ие и экспертиза товаров	препод.	11	1	штат	Экономика отрасли
7	Кунтубаева Айжамал	КГНУ им.Ж.Баласа гына 1995г. Преподават ель истории.	препод.	22	22	совм.	Правовое обеспечение проф.деятельности,
8	Сарымсаков Бакытбек Ашимбекович	КРСУ им.Ельцина 2008г. Организаци я и безопасност ь движения Инженер Московский автомобиль но- дорожный государстве нный технический университет (МАДИ) окончил аспирантуру 2012 г.	к.т.н., препод.	2	2	совм.	Инженерная и компьютерная графика

9	Алыбаева Айжан Эсенгуловна.	КНУ им.Ж.Баласа гына. Философия и госуправлен ия. 2007 г. Преподават ель философии.	препод.	9	2	штат	Мировая история, философия
---	-----------------------------------	--	---------	---	---	------	-------------------------------

5.2. Книгообеспеченность ОПОП

При подготовке специальности уделяется большое внимание обеспечению учебного процесса источниками учебной информации. Для успешной реализации ОПОП специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» оснащена источниками учебной информации (книгообеспеченность), которая представлена в форме 4 (Приложение 8), где дана перечень 147 экземпляров учебной литературы.

Преподавание дисциплин профессионального цикла осуществляется в основном по учебникам, учебным пособиям, изданным централизованно, а также с использованием методических разработок, конспектов лекций, учебных пособий, написанных преподавателями.

Политехнический колледж КГТУ им. И. Раззакова является структурным подразделением Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова, все студенты колледжа имеют доступ к Научно-Технической библиотеке КГТУ им. И. Раззакова, которая расположена в здании главного корпуса Университета, имеет 3 читальных зала: естественно-научной литературы, гуманитарных и экономических наук, научной литературы и периодики, дополнительно имеется зал справочно-информационного доступа, зал электронной документации и отдел обучения и автоматизации где доступны компьютерные центры с открытым доступом в интернет. Фонд Научно-Технической библиотеки составляет около 500 тыс. экземпляров литературы и изданий:

- учебная литература;
- научная литература;
- электронные издания на CD-ROM (медiateка);
- художественная литература;
- периодические издания (газеты, журналы).

Для обучения студентов Политехнического колледжа КГТУ им. И.Раззакова ежегодно составляется договор с Научно-технической библиотекой КГТУ об использовании учебной литературы. **Все закупаемые новые учебные литературы по акту ежегодно передаются в НТБ КГТУ.** Всего в Научно-технической библиотеке КГТУ ИМ. И. Раззакова для обучения студентов колледжа **имеются книги в твердом варианте в количестве 13325 шт. и 555 шт. в электронном носителе.** из них:

- по общеобразовательным дисциплинам – 3465 шт. (твердый), 90 шт. (электронный);
- по общегуманитарным и социально-экономическим дисциплинам – 136 шт. (твердый), 11 шт. (электронный);
- по математическим и общим естественно-научным дисциплинам – 74 шт. (твердый), 17 шт. (электронный);
- по совместным дисциплинам – 712 шт. (твердый), 40 шт. (электронный);
- по специальным дисциплинам – 8936 шт. (твердый), 272 шт. (электронный).

По преподаваемым в колледже дисциплинам имеются учебно-методические разработки преподавателей:

- в рукописном варианте на стадии апробации – 288 шт.;
- изданных за последние годы (2015, 2016, 2017 гг.) – 28 шт.;

- в плане издания 2018 г. – 5 шт.

5.3. Учебно-методическая разработки преподавателей ОПОП

ОПОП по специальности СПО специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям ОПОП.

Преподавателями ОПОП спец. «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» разработаны МУ **в рукописном варианте**, проходят апробацию и включены в план написания учебно-методических разработок колледжа по дисциплинам: «Грузоподъемные механизмы и транспортные средства», «Материаловедение», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Техническая эксплуатация оборудования», «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Аспирация» и др.

По каждой учебной дисциплине ОПОП специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» сформированы УМК, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, образцы тестов, конспекты лекций, слайды, контрольные задания:

- Электротехника;
- Техническая механика;
- Материаловедение;
- Детали машин;
- Метрология, стандартизация и сертификация;
- Гидравлические и пневматические системы;
- Процессы и аппараты пищевых производств;
- Технологическое оборудование пищевых производств;
- Технология пищевых производств;
- Автоматизация производств;
- Аспирация;
- Монтаж и ремонт оборудования пищевых производств;
- Техническая эксплуатация оборудования;
- Санитарно-технические устройства;
- Грузоподъемные механизмы и транспортные среды.

5.4. Электронная база ОПОП

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Информационные ресурсы, автоматизированные базы данных:

- БД «Электронный каталог» насчитывает более 30 тыс. библиографических записей;
- БД «Токтом» (полнотекстовая юридическая);
- БД «ЕАПАТИС»;
- БД «Параграф» (юридическая);
- БД «Винити» (реферативные журналы);
- БД «Электронная библиотека» (полнотекстовая).

Данные программы предназначены для:

- ведения статистики поиска и просмотра книг;
- просмотра оглавлений, текстов книг на компьютерах преподавателями и обучающимися;
- поиска по ключевым словам в названии, оглавлении, тексте;
- ввода данных о книгах, отсканированных оглавлений и текстов;
- создания электронных книг по оригинальной технологии.

Помимо библиотеки КГТУ им. И. Раззакова, для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронным базам данных профильной кафедры «Пищевая инженерия» КГТУ. Студенты и преподаватели колледжа пользуются личным фондом, а также фондами профильной кафедры «Пищевая инженерия», в которых имеются последние отечественные и зарубежные издания.

5.5. Обеспечение информационными ресурсами

Колледж предоставляет студентам возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными заведениями, предприятиями и организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Всего в учебном корпусе колледжа имеется: 3 компьютерных класса, свободный доступ в интернет, интерактивная доска – 1 шт., персональные компьютеры в количестве 81 шт.; сканер-1 к-т.; принтеров- 4 шт.; многофункциональное устройство - 4 шт.; ксерокс – 1 шт.; проектора – 4 шт.; Wi-Fi роутер - 1 шт.; видеокамера – 1 шт.; фотоаппарат – 1 шт.; плоттер – 1шт.; цветной принтер лазерный -1 шт. (Приложение 147. Фототчет компьютерных классов).

Вся необходимая информация и ресурсы Научно-Технической библиотеки КГТУ им. И. Раззакова доступны на сайте библиотеки: libkstu.on.kg.

5.6. Мультимедийное оборудование

Использование мультимедийных технологий открывает новые возможности в организации учебного процесса, а также в развитии творческих способностей обучающихся, являются удобным инструментом при проведении лекционных занятий, практических и лабораторных работ по различным дисциплинам, так как предоставляет возможность преподавателям использовать образовательные, развивающие программы, презентации, мультимедийные самоучители, фильмы. В колледже 4 аудитории (1/10, 2/05, 3/04, 4/04) оборудованы проекторами и экранами, имеется один переносной проектор с экраном. Аудитория 1/10 оборудована интерактивной доской.

Большое внимание уделяется компьютеризации учебного процесса. Студенты первых-вторых курсов овладевают компьютерной грамотностью в рамках дисциплины «Информатика» на основе операционной системы Windows 7 и пакета прикладных программ MS Office 2013. На старших курсах при изучении специальных дисциплин студенты применяют различные прикладные программы: «Маткад», «Автокад», «Матлаб», «Электроник вордвенч». В Интернет представлен постоянно развивающийся сайт университета <http://www.kstu.kg/>. Студенты колледжа и другие желающие имеют свободный доступ к сайту университета, где информацию о колледже можно получить в разделе «Довузовская подготовка» и могут ознакомиться с интересующими вопросами и получить необходимую информацию.

5.7. Доступ к сети Интернет

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Доступ к сети интернет обеспечен всем студентам и преподавателям в полностью оборудованных аудиториях 1/09 и 2/02, где имеются 36 компьютеров с подключением интернет. В колледже работает информационная система «AVN», имеется страница колледжа на сайте www.kstu.kg, страница в социальной сети Фейсбук www.facebook.com/college.kgtu, электронная почта: college.kgtu@mail.ru. Электронные информационные ресурсы учебного заведения доступны не только преподавателям и студентам, но и родителям обучающихся, социальным партнерам.

Все студенты колледжа имеют доступ к ресурсам Кыргызско-корейского центра информационного доступа КГТУ им. И.Раззакова, который оснащен современным оборудованием и мебелью, где имеется 60 компьютеров с подключением интернет.

Колледж является структурным подразделением КГТУ им. И.Раззакова и имеет в оперативном управлении 3745,43 кв. м. площади.

5.8. Аудиторный фонд ОПОП

Колледж является структурным подразделением КГТУ им. И. Раззакова и в целях обеспечения образовательной деятельности в соответствии с Уставом колледжа закрепляются на праве оперативного управления учебные кабинеты и лаборатории, учебно-производственные мастерские, учебные мастерские, общежитие и другие учебные и хозяйственные подразделения, находящиеся на балансе университета и являющиеся государственной собственностью. Согласно приказам КГТУ им. И. Раззакова колледж имеет в оперативном управлении **3745,43 м²**. В оперативное управление колледжа передан **отдельный учебный корпус** (табл. 7.): 37 помещений, из них 29 учебных аудиторий и лабораторий, и для учебного процесса осуществляется **совместное использование всех помещений университета**.

Таблица 7.

Аудиторный фонд учебного корпуса Политехнического колледжа КГТУ

№ п/п	№ ауд.	Назначение	Площадь (кв.м.)	Количество посадочных мест
1. Учебный корпус колледжа				
2.	1/01	Кабинет Совета студенческого самоуправления	37	-
3.	1/02	Учебная часть, преподавательская	37	-
4.	1/03	Лаб. «Конструирование швейных изделий»	37	20
5.	1/04	Лаб. «Моделирование швейных изделий»	37	20
6.	1/05	Препараторская	18,8	-
7.	1/06	Лаб. «Технология швейных изделий»	37	20
8.	1/07	Лаб. «Технология швейных изделий»	37	20
9.	1/08		16,78	
10.	1/09	Компьютерный класс	40,74	13
11.	1/10	Лаб. «Конструирование одежды с элементами САПР»	56	25
12.	1/11	Лаб. «Материаловедение в энергетике»	13	
13.	1/12	Мастерская «Вышивальная»	10,2	
14.	2/01	Комната отдыха	18	-
15.	2/02	Лекционная аудитория	37	40
16.	2/03	Лаб. «Технология маникюрных и педикюрных работ»	18	20
17.	2/04	Лаб. «Парикмахерское искусство»	37	25
18.	2/05	Конференц. зал	57	-
19.	2/06	Лаб. Материаловедение швейного производства	37,7	-
20.	2/07	Приемная	36,7	-
21.	2/08	Профориентационный кабинет, методический кабинет	19	-
22.	2/09	Бухгалтерия	18,5	-
23.	3/01	Кабинет «Электронно-образовательные ресурсы»	18,5	-
24.	3/02	Кабинет истории	36,5	40
25.	3/03	Мастерская «Специальный рисунок и художественная графика»	38	25
26.	3/04	Кабинет «ДПИ»	57	72
27.	3/05	Кабинет географии	38,4	40
28.	3/06	Лекционная аудитория «ТОР»	38	40
29.	3/07	Лаб. «ТОР»	38	24
30.	4/01	Лаб. «Электроснабжение»	18	-
31.	4/02	Лекционная аудитория «Электроснабжение»	38,4	40
32.	4/03	Кабинет математики	38,4	40
33.	4/04	Кабинет кыргызской литературы и кыргызского языка	57	72
34.	4/05	Кабинет химии	38,4	40
35.	4/06	Кабинет физики	38,4	40
36.	4/07	Кабинет математики	36	40
37.	4/08	Кабинет английского языка	36	40

38.	4/09	Кабинет русского языка	36	40
2. 4 корпус				
1		Лаб. «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»	559	81
3. УПШМ				
1		Учебно-производственная мастерская	225	75

5.1. Материально-техническое оснащение ОПОП

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лекционных, практических и лабораторных занятий предусмотренных учебным планом. Учебные кабинеты и аудитории колледжа оснащены учебным оборудованием, учебной мебелью, наглядными учебными материалами, стендами и макетами. В колледже имеется три компьютерных класса (ауд. 1/09, 1/10, 2/02).

Реализация ОПОП специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» обеспечивает: выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, необходимого оборудования, приборов, макетов и т.д.; освоение студентами учебной программы в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже и на профильной кафедре КГТУ, в зависимости от специфики и вида будущей профессиональной деятельности.

Колледж совместно с профильной кафедрой КГТУ им. И. Раззакова, реализующий ОП подготовки СПО специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий (лекционные занятия, лабораторные работы, практические занятия, семинарские занятия обучающихся, включая курсовые работы (проекты) и СРС), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень аудиторного фонда, оснащенных необходимыми оборудованием лабораториями кафедры «Пищевая инженерия» и учебном корпусе № 2 КГТУ (табл. 8).

Таблица 8

Сведения о материально-технической базе кафедры «Пищевая инженерия»

№ п/п	Ауд.	Тип аудитории	Перечень проводимых занятий	Аудиторный фонд
1	2/106	Лаборатория «Обработка зерна и продуктов вентиляции установки»	Лабораторные и практические занятия по: 1. Аспирация. 2. Технологическое оборудование пищевых производств. 3. Грузоподъемные механизмы и транспортные средства.	1. Вместимость – 20. 2. Преподавательский стол – 1 шт. 3. Преподавательский стул – 1 шт. 4. Доска школьная – 1 шт. 5. Хлеборезительная машина. 6. Нарезка гастрономических изделий МРГ-300А. 7. Электро котел КПЕ-100. 8. Электроплитка. 9. Котлетоформовочный машина.
2	2/107	Лаборатория «Оборудование»	Лабораторные и практические занятия по:	1. Вместимость – 25. 2. Преподавательский стол

		мясных промышленности»	1.Технология пищевых производств. 2. Технологическое оборудование пищевых производств. 3.Автоматизация производств.	– 1шт. 3.Преподавательский стул – 1шт. 4.Доска школьная – 1шт. 5.Миниколбасный цех: а)Фаршемешалка б)Вакуумный шприц в) Мясорубка; г)Коптильный шкаф. 6. Узлы и детали пельменного автомата СУБ-314.
3	2/108	Лаборатория «Диагностика и ремонт оборудования»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Монтаж и ремонт оборудования пищевых производств. 2.Аспирация. 3.Техническая эксплуатация оборудования.	1. Вместимость – 10. 2.Преподавательский стол – 1шт. 3.Преподавательский стул – 1шт. 4.Доска школьная – 1шт. 5.Стол верстак. 6.Станок фрезерный НГП-110. 7.Станок токарный ТВ-6. 8.Станок сверлильный. 9.Измерительные приборы: а) нутромер б) индикатор в)штангенциркуль; г)микрометр
4	2/118	Лекционный зал Лаборатория «Оборудования консервных промышленности»	Лекции, лабораторные и практические занятия по: 1.Детали машин. 2.Метрология,стандартизация и сертификация. 3.Техническая механика. 4.Технология пищевых производств. 5.Технологическое оборудование пищевых производств. 6.Автоматизация производств.	1. Вместимость – 35. 2.Преподавательский стол – 1шт. 3.Преподавательский стул – 1шт. 4.Доска школьная – 1шт. 5.Проектор- 1шт. 6.Вакуумвыпорная установка. 7.Овощерезательная машина. 8.Картофелочистительная машина. 9.Рыбоочистительная машина. 10.Пищеварочный котел. 11.Насосы: а)центробежный б)консольный в)ротационный
5	2/119	Лаборатория «Оборудования хлебопекарных, макаронных и	Лабораторные и практические занятия по: 1.Технология пищевых производств.	1. Вместимость – 20. 2.Преподавательский стол – 1шт. 3.Преподавательский

		кондитерских производств»	1. Технологическое оборудование пищевых производств. 2. Техническая эксплуатация оборудования. 3. Процессы и аппараты пищевых производств.	стул – 1 шт. 4. Доска школьная – 1 шт. 5. Наглядные материалы. 6. Молотковая мельница. 7. Молотковая дробилка. 8. Смеситель эмульсии. 9. Макароны матрицы. 10. Карамелезаверточная автомат.
6	2/121	«Холодильная техника»	Лабораторные и практические занятия по: 1. Гидравлические и пневматические системы. 2. Автоматизация производств. 3. Метрология, стандартизация и сертификация.	1. Вместимость – 20. 2. Преподавательский стол – 1 шт. 3. Преподавательский стул – 1 шт. 4. Доска школьная – 1 шт; 5. Учебный стенд холодильной машины. 6. Кондиционер БК-2000. 7. Устройство по извлечению хладагентов. 8. Установка компрессорная УК-40. 9. Вакум насос. 10. Холодильник «Снежинка». 11. Кожухотрубный конденсатор. 12. Холодильный шкаф ШХ-112. 13. Автомат газированной воды АТ-101 СК.
7	2/122	Лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств»	Лабораторные и практические занятия по: 1. Гидравлические и пневматические системы. 2. «Процессы и аппараты пищевых производств».	1. Вместимость – 15. 2. Преподавательский стол – 1 шт; 3. Преподавательский стул – 1 шт. 4. Доска школьная – 1 шт. 5. Мешалка лабораторная. 6. Центрифуга ЦАН- 2. 7. Ректификационная колонка. 8. Теплообменник труба в трубе. 9. Сушилка СХЛ-3. 10. Калориметр А1ЕУ-20. 11. Анализатор. 12. Устройство УПВ-6. 13. Ионномер ЭВ-74.
8	2/223	Компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия по: 1. Электротехника. 2. Санитарно-технические	1. Вместимость – 15. 2. Преподавательский стол – 1 шт. 3. Преподавательский

			устройства.	стул –1шт. 4.Доска школьная – 1шт. 5.Компьютер – 11шт. 6.Принтер – 1шт. 7.Ксерокс – 1шт. 8.Сканер – 1шт. 9.Ноутбук – 1шт. 10.Проектор -1шт. 11.Интерактивная доска - 1шт.
--	--	--	-------------	---

Все обучающиеся колледжа имеют доступ к спортивной базе КГТУ им. И. Раззакова. Спортивная база КГТУ включает в себя следующие спортивные объекты:

1. Здания и помещения. Баскетбольный зал (363,5 кв.м), волейбольный зал (352 кв.м), борцовский зал (240 кв.м), зал тяжелой атлетики (59,5 кв.м), зал бокса (132 кв.м), зал фитнеса (132 кв.м), кабинет для тогуз –коргоола и шахмат (40 кв.м), студенческие раздевалки (4 шт.), душевые комнаты (шт).

2. Открытые спортивные сооружения. Стадион (площадь 5,2 га), стандартное футбольное поле (6600 кв.м), запасное футбольное поле (1350 кв.м), футбольные поля с искусственным покрытием (4 шт. 1350 кв.м), баскетбольная площадка (2 шт. 840 кв.м), гимнастический городок (8 снарядов, 625 кв.м), сектор легкой атлетики (длина 400м), полоса препятствий (длина 30м).

6 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ УЧЕБНОГО СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В современных условиях на первый план выдвигается задача интеграции образования в мировую образовательную систему на компетентностной основе. Это, в свою очередь, предусматривает более высокие требования общества к личности и уровню образованности выпускников. Основное требование, предъявляемое к специалистам Политехнического колледжа КГТУ конкурентоспособность на мировом рынке труда. Современный специалист – это личность, владеющая современными информационными технологиями, иностранным языком, готовая к вступлению в межкультурную профессиональную коммуникацию, способная видеть и эффективно разрешать проблемы, умеющая работать в коллективе, конкурентоспособная на мировом рынке труда. Воспитание духовного развития молодежи с применением инновационных методов в изучении знаний в различных областях науки, а также подготовка по основам профессиональных знаний – главная задача Политехнического колледжа КГТУ.

В колледже воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

В колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП специальности 190604 «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта» направления подготовки. Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в Стратегии развития колледжа в части «Совершенствование воспитательной работы и внеучебной деятельности», необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, социализации молодежи или усвоения молодёжью образцов поведения, социальных норм и ценностей, знаний и навыков, позволяющих ей успешно функционировать в современном обществе, а также требованиями модернизации системы образования.

Формированию общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников колледжа способствует проведение учебно-исследовательской, образовательной, социальной, культурно-воспитательной деятельности через:

1. Сформировавшуюся социокультурную среду колледжа.
2. Условия, созданные для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.
3. Функционирование работы кураторов студенческих групп с 1 по 3 курсы.
4. Воспитательную работу на отделениях.
5. Участие обучающихся в общественной работе колледжа и университета, спортивных секциях, творческих кружков, научных студенческих работах.
6. Высокие профессионально-личностные качества преподавательского состава и др.

Воспитательная работа в колледже реализуется на всех уровнях управления: на уровне группы, специальности, отделения, совета студенческого самоуправления, колледжа, университета.

Воспитательная работа проводится на основе развернутого плана работ. Основными направлениями воспитательной работы являются: учебно-воспитательная, организационная работа в учебных группах, патриотическое воспитание, политика и развитие госязыка, нравственное и эстетическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни и профилактика правонарушений.

Основная **цель** воспитательной деятельности колледжа – формирование личности, профессионала своего дела, через создание целостной системы содержания, форм и методов воспитания. Система воспитательной деятельности направлена на формирование профессионально-личностных качеств и способностей обучающихся, на создание условий для их развития, самореализации и самосовершенствования с установкой на будущую профессиональную деятельность. Система воспитания, над постоянным совершенствованием которой работает педагогический коллектив колледжа, имеет в основе следующие **принципы**:

- единство процессов воспитания, обучения и развития личности обучающихся;
- гуманистический подход к построению отношений в воспитательном процессе (как среди студентов, так и между обучающимися и преподавателями);
- личностный подход в воспитании;
- осуществление процесса трансформации воспитания в самовоспитание, самореализацию личности обучающегося;
- создание эффективной среды воспитания;
- творческое развитие обучающегося.

При реализации воспитательной деятельности в колледже преподавательский состав ориентируется на определенные целевые установки, которые выполняются поэтапно и заключаются в следующем:

- адаптация к новой системе обучения;
- введение в специальность;
- создание коллектива групп;
- формирование основ общей культуры;
- формирование личности студента;
- укрепление дисциплины;
- сплочение коллектива групп;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- формирование основ общественной культуры;
- формирование самостоятельности актива и группы;
- формирование навыков самоуправления;
- подготовка к дипломному проектированию;
- анализ итогов обучения в колледже.

В целях решения данных вопросов в Политехническом колледже КГТУ им. И. Раззакова этом направлении проводится ряд мероприятий. Под руководством художественного руководителя - преподавателя Политехнического колледжа Кыдырмаевой Ж.К. ежегодно готовятся торжественные мероприятия, концерты: «Кыргызтилмайрамы», «Сармерден», «Декада Знаний», «Нооруз», «Выпускник», «День учителя» торжественный Парад, посвященный 9 Мая на площади перед университетом, возложение цветов Вечному Огню, открывшемуся на 3-ем этаже учебного корпуса колледжа (лучшие студенты колледжа получают право стоят на посту № 1) и т. д., работает «Хор Политехнического колледжа КГТУ им. И.Раззакова», ансамбль комузистов «Добуш», «Школа ведущих», обучающиеся на высоком уровне готовят художественные постановки, «Акыйнек», заучивают отрывки художественных произведений, стихи, пословицы, скороговорки, загадки и т. д. В колледже организован танцевальный кружок, созданы танцевальные группы «Ак-Бийке» и «Кара-Жорго».

В колледже действует разветвленная система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. В целях улучшения и развития студенческого самоуправления в колледже был организован Совет Студенческого Самоуправления колледжа (ССС). Для обеспечения успешной реализации концепции воспитания и установления норм поведения студентов колледжа разработаны и утверждены Единые требования к студентам Политехнического колледжа КГТУ. Ежегодно проходит выборная Конференция, где избирается новый состав СССР и его структурные подразделения. Учебно-организационный сектор СССР задействован в контроле качества учебного процесса. К каждой группе первых курсов привлечены координаторы-старшекурсники, осуществляющие надзор и контроль успеваемости и посещаемости обучающихся. Так, в контроле учебного процесса задействована не только преподавательская структура, но и сами обучающиеся. Имеется страница в социальных сетях www.facebook@college.kgtu, и электронная почта e-mail: college.kgtu@mail.ru. Страница в социальных сетях www.facebook@college.kgtu, и электронная почта e-mail: college.kgtu@mail.ru.)

В колледже внедрена система социальной защиты студентов (материальное вознаграждение, поддержка студентов-сирот, инвалидов и т.д.). Всего обучается 15 студентов-сирот, освобождённых полностью от оплаты контракта согласно Положения «О социальной поддержке студентов КГТУ им. И. Раззакова».

В то же время конкурентоспособность выпускников колледжа должна проявляться не только в качестве знаний, профессионализме, но и в высоких моральных принципах, установках. Нравственность рассматривается в колледже как залог профессионального и жизненного успеха.

7 СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ СТУДЕНТАМИ ОПОП ПО НАПРАВЛЕНИЮ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПОДГОТОВКИ

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения на кураторских часах, где со обучающиеся проводятся инструктивные занятия по пользованию образовательным порталом КГТУ AVN. Перед началом занятий студенты 2 и 3 курсов получают силлабусы по изучаемым в данном семестре дисциплинам. Также силлабусы и рабочие программы вывешиваются на образовательном портале КГТУ.

Фонды оценочных средств (табл. 9) для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств

№ п/п	Виды контроля	Фонды оценочных средств	Цель осуществления
1	Текущий контроль успеваемости по дисциплине	Защита и прием отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, балльное поощрение студентов	Проверка получения навыков и умений практической деятельности
2	Рубежный контроль успеваемости по дисциплине	Тесты по теоретической части дисциплины	Проверка получения теоретических знаний основной части дисциплины
3	Контроль и прием СРС	Контроль и прием отчетов СРС	Проверка получения теоретических знаний дополнительной части дисциплины
4	Итоговый контроль по дисциплине (экзамен)	Экзаменационные билеты, суммирование баллов промежуточного, рубежного контролей и баллов контроля СРС	Проверка уровня приобретенных компетенций
5	Промежуточной аттестации	Анализ учебной карточки, семестрового плана студента, балльного журнала	Подведение итогов обучения в семестре и/или за учебный год для принятия решений о возможности дальнейшего освоения им учебной программы (перевод обучающегося на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.).

Оценка знаний студентов осуществляется по модульно-рейтинговой системе. Каждая учебная дисциплина состоит из одного или из нескольких модулей, а каждый модуль из нескольких контрольных точек текущего контроля (задания, лабораторные работы, контрольные работы, и др.) и рубежного контроля. Виды и сроки выполнения (сдачи) контрольных точек, а также их веса в баллах указываются в курсах. Сумма весов всех контрольных точек дисциплины должна составлять 100 (сто).

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отводимого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного и ГОС СПО. По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля.

В процессе обучения, при сдаче дифференцированных зачетов и на экзаменах успеваемость студентов определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Результаты итоговой оценки знаний по каждой учебной дисциплине в зачетные книжки обучающихся проставляются Преподавателем согласно итоговой экзаменационной ведомости. Альтернативой зачетной книжке обучающегося является сводная ведомость итоговых оценок за семестр или за весь предыдущий период обучения (далее Транскрипт).

Обучающийся, желающий получить свой транскрипт, может заказать в Офисе Регистрации один из двух форм транскрипта: официальный и неофициальный. Типовой транскрипт содержит следующую информацию:

- перечень дисциплин, пройденных обучающимся за весь период учебы в колледже;
- все оценки, полученные обучающимся на экзаменах;
- количество кредитов, заработанных обучающимся за один семестр;
- общее количество кредитов за весь период обучения;
- GPA за один семестр и средний GPA за все семестры

Итоговая государственная аттестация выпускников Политехнического колледжа КГТУ включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Критерии оценки любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию (выпускных квалификационных работ), разрабатываются соответствующей кафедрой, утверждаются на заседании предметно-цикловой и учебно-методической комиссий и доводятся до сведения обучающихся выпускного года заблаговременно.

О формах и условиях проведения аттестационных испытаний обучающихся информируются за 4 месяца до начала итоговой аттестации. Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в сроки, определяемые Академическим Календарем.

Внутренняя система оценки качества образования в колледже способствует повышению эффективности образовательного процесса.

Информацию для обучающихся о процедуре оценивания, график проведения и виды контроля, требования, права обязанности излагаются в силлабусах по соответствующим дисциплинам, которые доводятся до обучающихся на первых занятиях и размещаются на образовательном портале. Дополнительные консультации обучающихся могут получить от Академического советника по соответствующему направлению.

По результатам промежуточной (семестровой) успеваемости обучающемуся выставляется:

- количество кредитов, характеризующих трудоемкость освоения дисциплины;
- дифференцированная оценка результатов обучения, характеризующая качество освоения обучающимся знаний, умений и навыков в рамках данной дисциплины (табл. 10).

Таблица 10

Шкала оценок. Итоговое распределение баллов

%-ное содержание (баллы)	Цифровой эквивалент баллов	Оценка по буквенной системе (по 10)	Оценка по традиционной системе (4-х бальной)
87 -100	4,0	A	<i>Отлично</i>
	3,33	B	<i>Очень хорошо</i>
74-79	3	C	<i>Хорошо</i>
68-73	2,33	D	<i>Удовлетворительно</i>
61-67	2	E	«посредственно» – результат отвечает минимальным требованиям
31-60	1,0	FX	«неудовлетворительно»– для получения зачета необходимо сдать минимум
0-30	0	F	«неудовлетворительно»– необходимо пересдать весь пройденный материал

I - оценка, выставляемая в случае, если обучающийся не успевает по каким-либо уважительным причинам (серьезная болезнь (документально подтвержденная), поездки или участие в официальных мероприятиях Университета, чрезвычайная ситуация в семье) о чем он должен сообщить преподавателю и в Офис Регистрации. Оценка I выставляется преподавателем. Если обучающийся не исправил оценку I за осенний семестр в течение одного месяца с начала весеннего семестра и в летний семестр за весенний семестр, ему автоматически выставляется оценка F (не используется при вычислении GPA).

FX - обучающийся, получивший оценку FX в осенний семестр может исправить ее в течении одного месяца с начала весеннего семестра и во время летнего семестра. Если обучающийся получил FX в весенний семестр, то он может участвовать в летнем семестре (семестр ликвидации академических задолженностей). Если обучающийся не исправил оценку FX в установленные сроки ему автоматически выставляется оценка F (не используется при вычислении GPA).

F - обучающийся, который получил оценку F, должен повторить ту же учебную дисциплину снова, если это обязательная дисциплина.

W - оценка, подтверждающая отказ обучающегося продолжить изучение этой дисциплины. Оценка W преподаватель может выставлять только в сроки, установленные в Академическом Календаре. Обучающийся подписывает установленную Офисом Регистрации форму и должен повторно изучить эту дисциплину, если она является обязательной (не используется при вычислении GPA).

X - оценка, которая указывает на то, что обучающийся был отстранен с дисциплины преподавателем. Установленная форма подписывается преподавателем и руководителем программы. Обучающийся должен повторить этот курс, если это обязательный курс. В случае, если обучающийся получает X вторично, ему автоматически ставится F. Условия выставления оценки X указываются в syllabus дисциплины (не используется при вычислении GPA).

Ниже приведены распределение баллов по модулям при 1 модуле и 2-х модулях, а также распределение баллов в экзаменационных билетах.

Распределение баллов в билетах осуществляется по следующей схеме:

Таблица 11

Вопросы	Оценка	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Т Билеты с 2 вопросами				
1 вопрос		10	15	20
2 вопрос		10	15	20
Итого		20	30	40
Билеты с 3 вопросами				
1 вопрос		5	5	10
2 вопрос		5	10	10
3 вопрос		10	15	20
Итого		20	30	40
Билеты с 4 вопросами				
1 вопрос		5	5	5
2 вопрос		5	5	10
3 вопрос		5	10	10
4 вопрос		5	10	15
Итого		20	30	40

II

при обобщении всех баллов учитывается распределение баллов в зависимости от количества часов, отведенных на дисциплину, по рабочему учебному плану:

Таблица 11.1

- при лек. – 16 ч., лб. или пр – 16 ч.

мод	Оценка	Лк. занятия	Лб. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	26-30	17	10-13	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	32-36	22	13,2-16			
	Отлично	38-40	32	16,2-20	4	4	
	Итого за М I	26-40	17-32	10-20	8		61-100
Итого		26-40	17-32	10-20	8		61-100

Таблица 11.2

- при лек. - 16 ч., лб. или пр. - 32 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Лб. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	24-30	15	10-13	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	31-35	24	13,2-16			
	Отлично	36-40	28	16,2-20	4	8	
	Итого за М I	24-40	20-28	10-20	12		61-100
Итого		24-40	15-28	10-20	12		61-100

Таблица 11.3

- при лек. - 32 ч., лб. или пр. - 32 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Пр. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	12-15	5,5	5-6,5	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	16-18	10	6,6-8			
	Отлично	19-20	12	8,1-10	4	4	
	Итого за М I	12-20	5,5-12	5-10	8		30,5-50
II	Удовлетв	12-15	5,5	5-6,5	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	16-18	10	6,6-8			
	Отлично	19-20	12	8,1-10	4	4	
	Итого за М II	12-20	5,5-12	5-10	8		30,5-50
Итого		26-40	15-24	10-20	16		61-100

Таблица 11.4

- при лек. - 48 ч., лб. или пр. - 16 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Пр. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	13-15	7,5	5-6,5	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	16-18	10	6,6-8			
	Отлично	19-20	12	8,1-10	6	2	
	Итого за М I	13-20	7,5-12	5-10	8		30,5-50
II	Удовлетв	13-15	7,5	5-6,5	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	16-18	10	6,6-8			
	Отлично	19-20	12	8,1-10	6	2	
	Итого за М II	13-20	7,5-12	5-10	8		30,5-50
Итого		26-40	15-24	10-20	16		61-100

Таблица 11.5

- при лек. - 32 ч., лб. или пр. - 16 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Пр. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	13-15	6,5	5-6,5	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	16-18	10	6,6-8			
	Отлично	19-20	14	8,1-10	4	2	
	Итого за М I	13-20	6,5-14	5-10	6		30,5-50
II	Удовлетв	13-15	6,5	5-6,5	0,5 за 1 зан.	0,5 за 1 зан.	
	Хорошо	16-18	10	6,6-8			
	Отлично	19-20	14	8,1-10	4	2	

	Итого за М II	13-20	6,5-14	5-10	6	30,5-50
Итого		26-40	13-28	10-20	12	61-100

Таблица 11.6

- при лек. - 48 ч., лб. или пр. - 32 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Пр. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	8-11	7,5	5-6,5	0,5 за	0,5 за	
	Хорошо	12-15	10	6,6-8	1 зан.	1 зан.	
	Отлично	16-18	12	8,1-10	6	4	
	Итого за М I	8-18	7,5-12	5-10	10		30,5-50
II	Удовлетв	8-11	7,5	5-6,5	0,5 за	0,5 за	
	Хорошо	12-15	10	6,6-8	1 зан.	1 зан.	
	Отлично	16-18	12	8,1-10	6	4	
	Итого за М II	8-18	7,5-12	5-10	10		30,5-50
Итого		16-36	15-24	10-20	20		61-100

Таблица 11.7

- при лек. - 48 ч., лб. или пр. - 48 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Пр. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	7-11	6,5	5-6,5	0,5 за	0,5 за	
	Хорошо	12-15	8	6,6-8	1 зан.	1 зан.	
	Отлично	16-18	10	8,1-10	6	6	
	Итого за М I	7-18	6,5-10	5-10	12		30,5-50
II	Удовлетв	7-11	6,5	5-6,5	0,5 за	0,5 за	
	Хорошо	12-15	8	6,6-8	1 зан.	1 зан.	
	Отлично	16-18	10	8,1-10	6	6	
	Итого за М II	7-18	6,5-10	5-10	12		30,5-50
Итого		14-36	13-20	10-20	24		61-100

Таблица 11.8

- при лек. - 32 ч., лб. или пр. - 48 ч.

№ мод.	Оценка	Лк. занятия	Пр. занятия	СРС	Посещ.		Итого
					Лк. зан.	Пр. зан.	
I	Удовлетв	8-11	7,5	5-6,5	0,5 за	0,5 за	
	Хорошо	12-15	10	6,6-8	1 зан.	1 зан.	
	Отлично	16-18	12	8,1-10	4	6	
	Итого за М I	8-18	7,5-12	5-10	10		30,5-50
II	Удовлетв	8-11	7,5	5-6,5	0,5 за	0,5 за	
	Хорошо	12-15	10	6,6-8	1 зан.	1 зан.	
	Отлично	16-18	12	8,1-10	4	6	
	Итого за М II	8-18	7,5-12	5-10	10		30,5-50
Итого		16-36	15-24	10-20	20		61-100