

**«РАСПРОСТРАНЕНИЕ
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО
ОПЫТА РАБОТЫ В ФОРМЕ
ПЕЧАТНЫХ
ПУБЛИКАЦИЙ»**





Обобщение и распространение профессионального опыта – важная составляющая эффективной работы педагога/мастера производственного обучения и определенный показатель его профессионализма, один из критериев оценки при присвоении первой или высшей квалификационной категории

**Издание
учебно-
теоретического
методического
материала
для
обеспечения
учебного
процесса**



Публикации

Перечень изданной научной, учебной и учебно-методической литературы по кластерным группам педагогическим коллективом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» за 2016–2017 учебный год

| № п/п | Ф.И.О. автора(ов) | Кластерная группа/Название издания | Вид издания | Ресурс | Объем в п.л. |
|----------------------------------|-------------------|---|----------------------|---------------------|--------------|
| Промышленность | | | | | |
| 1. | Каменская Т.А. | Формирование творческого профессионального мышления при обучении профессии «Токарь-универсал»; электрон. ресурс // Инфоурок: веб-сайт. Режим доступа: https://infourok.ru/doklad-na-temu-formirovanie-tvorcheskogo-professionalnogo-mishleniya-pri-obucheni-professii-tokaruniversal-1384800.html | Статья | Электронное издание | 1,2 |
| 2. | Носова И.Б. | Практические занятия по технической механике | Практикум | Печатное издание | 5,1 |
| 3. | Лагунова Н.В. | Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ОГСЭ. 03. Иностраный (английский язык) для студентов специальности 29.02.04 «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий» | Методическое пособие | Печатное издание | 2,8 |
| 4. | Пономарева Т.А. | Русский язык и деловая документация: документы для внешнего пользования | Методическое пособие | Печатное издание | 3,7 |
| Информационные технологии | | | | | |
| 5. | Прялова Н.В. | Выполнение практических работ по курсу «3D моделирование в Sketchup» | Учебно-методическое | Печатное | 5,6 |

Обложка и титульный

- **Название кластера,**
- **название колледжа,**
- **И.О.Ф. автора/авторов,**
- **название издания,**
- **вид издания,**
- **город издания,**
- **год издания**

Лист согласования

- **Название специальности/профессии,**
- **ФГОС, профстандарт,**
- **организация-разработчик,**
- **разработчик,**
- **согласование**

Аннотация

- **основное содержание издания,**
- **структура,**
- **читательский адрес**

Концевой лист

- **Название,**
- **Ф.И.О. автора,**
- **название, адрес типографии,**
- **дата подписания в печать,**
- **формат, количество печатных листов, тираж**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КЛАСТЕР
«АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС»**

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Т.С. Бесхлебная

**ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
(ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ
по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания
(повышенный уровень)**

Методические рекомендации

Мичуринск 2017

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания (повышенный уровень) разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 557, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7.09.2015 г. № 549, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7.05.2015 г. № 468, Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, содержащихся в письме Минобрнауки России от 20.07.2015 г. N 06-846 и программы государственной (итоговой) аттестации выпускников ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» по специальности «Технология производства общественного питания».

Методические рекомендации рассмотрены и одобрены на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессиям и специальностям пищевого профиля и сферы обслуживания (протокол №10 от 11.05.2017г.).

Организация-разработчик:

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Промышленно-технологический колледж».

Разработчик:

Бесхлебная Т.С. – преподаватель дисциплин профессионального цикла, председатель цикловой (предметной) комиссии по профессиям и специальностям пищевого профиля и сферы обслуживания.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ЦП Леванцовой «Кондитерский цех»
Н.И. Леванцова _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

АННОТАЦИЯ

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, профессиональных стандартов «Повар, утвержденное приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.08.2015 г. № 557, профессионального стандарта «Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7.09.2015 г. № 549, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7.05.2015 г. № 468, с учетом Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (содержащихся в письме Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846 и программы государственной (автономной) аттестации выпускников ТОУ АПОУ «Промышленно-технологической академии» по специальности «Технология продукции общественного питания».

В методических рекомендациях представлены цели и задачи дипломной работы, ее структура, содержание и порядок оформления.

Методические рекомендации определяют алгоритм выполнения дипломной работы. Одновременно с этим подчеркивается необходимость творческого подхода и изменения последовательности части работы и непосредственной проработки отдельных видов кулинарной продукции с использованием современных технологических технологий. В содержание для защиты характеризуются кратко раскрыты. Раскрыты главные критерии оценки выполненной работы. Все это помогает студенту, с одной стороны, выполнить стандартные требования, а с другой – не ограничивать творческий подход в выполнении дипломной работы.

Методические рекомендации предназначены для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в качестве руководства при выполнении дипломной работы, а также для преподавателей образовательных учреждений среднего профессионального образования, реализующих основные профессиональные образовательные программы, руководителей дипломных работ и работодателей, участвующих в проведении аттестации государственной (автономной) аттестации студентов.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы | 5 |
| Цели и задачи дипломной работы | 5 |
| Требования к дипломной работе | 5 |
| Выбор и утверждение темы дипломной работы | 6 |
| Руководство подготовкой дипломной работы | 7 |
| Этапы выполнения дипломной работы | 7 |
| Структура дипломной работы | 8 |
| Содержание разделов дипломной работы | 8 |
| Оформление дипломной работы | 9 |
| Критерии оценки | 10 |
| Приложения | 11 |

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

Учебно-методическое издание

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. государственная итоговая аттестация выпускников завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания» (повышенный уровень) в ТЮ-ГАОУ СПО «Промышленно-технологический колледж» является обязательной.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) – завершающий этап обучения, который документирует знания и умения, приобретенные в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Работа над дипломной работой предоставляет каждому студенту возможность обучаемых, предоставляет возможности для саморазвития и творческого самовыражения.

Дипломная работа представляет собой законченную квалификационную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период преддипломной практики и выполнения дипломной работы в соответствии с утвержденной темой.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению полученных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и завершению знаний выпускника по специальности при решении реальных производственных и выпускных квалификационных работ конкретных задач. А также повышение уровня подготовки к самостоятельной работе и закреплению на практике качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Цели и задачи дипломной работы

Целью дипломной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверки квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), проверка степени подготовленности обучающегося к самостоятельному решению в конкретных производственных задач по специальности на основе приобретенных им теоретических знаний и навыков практической работы.

Задачами дипломной работы являются:

- теоретическое обоснование актуальности и значимости рассматриваемой проблемы;
- систематизация теоретических знаний и применение полученных компетенций практического плана при решении рассматриваемых в дипломной работе теоретических и практических вопросов;

- всесторонний и глубокий анализ и обобщение собранного фактического материала (в том числе полученного в период преддипломной практики) на основе творческого использования полученных навыков практической работы;

- обоснование рекомендаций и конкретных практических предложений по совершенствованию организации деятельности в процессе приготовления сырной сушеной продукции в предприятии общественного питания.

Решение указанных задач обуславливает соответствие требованиям, предъявляемым к дипломной работе.

Требования к дипломной работе

В соответствии с ФГОС СПО дипломная работа представляет собой индивидуальную работу, содержащую совокупность результатов, полученных автором для защиты, включая внутреннее единство, целостность, ясность и способность автора показать личностные решения, освоения теоретических знаний и практические навыки.

ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(повышенный уровень)

Тамара Семеновна Бесхлебная

Отпечатано с готового оригинал-макета в ООО «БиС»
393773, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ш. Липецкое, д. 95А
Подписано в печать 19.05.2017 г. Формат 60x84¹/₈,
Бумага офсетная № 1. Усл. печ. л. 2,3. Тираж 100 экз. Ризограф
Заказ №

**«РАСПРОСТРАНЕНИЕ
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОПЫТА
РАБОТЫ В ФОРМЕ
ЭЛЕКТРОННЫХ
ПУБЛИКАЦИЙ, СОЗДАНИЕ
ЛИЧНОЙ СТРАНИЧКИ
ПЕДАГОГА, ЭЛЕКТРОННОГО
ПОРТФОЛИО, ЛИЧНОГО
САЙТА ПЕДАГОГА»**



Сайт - это хорошая возможность
общения педагога со студентами и
показатель сформированности у
него ИКТ-компетенции.

Сайт с качественными материалами
показывает профессионализм
педагога.



**Для чего педагогу
собственный сайт?**

Функции персонального сайта педагога:



- 1. Сайт как визитная карточка педагога**
- 2. Сайт как электронный вариант портфолио, своеобразная демонстрация достижения педагога в работе.**
- 3. Сайт как систематизация дидактического материала, накопленного за время работы.**

Персональные сайты создают педагогу позитивную репутацию, показывают его профессионализм.

В результате педагог, который имеет и постоянно обновляет персональный сайт получает следующее:

- привлечение интереса к деятельности колледжа, к работам и проектам обучающихся.
- наличие персонального сайта и публикаций своих работ в сети Интернет добавляет педагогу баллы при аттестации, что тоже может стать дополнительным стимулом для создания собственного сайта.



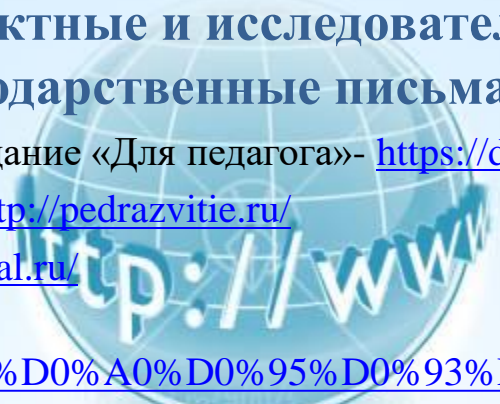
**Методическая копилка педагога/ мастера
производственного обучения приобретает
электронный вид**



Образовательные порталы, где можно создать собственный сайт, страничку, личный кабинет:

- Мультиурок.ру- <https://multiurok.ru/>
- Инфоурок.ру- <https://infourok.ru>
- Социальная сеть работников образования-
<https://nsportal.ru>
- Образовательные решения- <https://ob-resh.ru/>
- Продленка- <https://www.prodlenka.org>
- Web урок- <https://weburok.com>

Образовательные порталы (в том числе платные), где можно опубликовать учебные материалы, проектные и исследовательские работы, разместить грамоты, благодарственные письма, сертификаты:



- Всероссийское образовательное издание «Для педагога»- <https://dlyapedagoga.ru/>
- Педразвитие-сайт для педагогов- <http://pedrazvitie.ru/>
- Сертфестиваль <http://www.sertfestival.ru/>
- Тамбов.вики-
http://68cdo.ru/mediawiki/index.php/%D0%A0%D0%95%D0%93%D0%98%D0%9E%D0%9D%D0%90%D0%9B%D0%AC%D0%9D%D0%AB%D0%95_%D0%A1%D0%95%D0%A2%D0%95%D0%92%D0%AB%D0%95_%D0%9A%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%A3%D0%A0%D0%A1%D0%AB
- Профобразование- <http://проф-обр.рф/>
- Проект всероссийского педагогического портала «Метод.кабинет»- <http://методкабинет.рф/>
- Интернет- издание «Профоробразование»- <http://www.profobr.org/>
- Профконкурс Молодежная редакция профобразования- <http://профконкурс.рф/news/2017-09-01-183>
- Всероссийские олимпиады и конкурсы «Мир олимпиад» - <https://mir-olimpiad.ru/olimpiady/38-dlya-pedagoga-spetsialnyh-distiplin-spo-npo/>
- Информационно- педагогическое объединение педагогов «Эволюция»- <https://teacher19.ru/sovremennoe-zanyatie-po-professionalnoie-specialnosti.html>
- Профессиональное сообщество педагогов- http://metodisty.ru/m/groups/view/npo_-_spo
- ФГОС- профессионал (олимпиады)- <http://fgos-professional.ru/index/0-95>
- Сетевые образовательные сообщества Открытый класс- <http://www.openclass.ru/>

Что необходимо для создания личной странички в сетевом сообществе:

- 1. Адрес электронной почты с паролем**
- 2. Фото для личного кабинета**
- 3. Материалы для публикаций (педагогические статьи, разработки уроков, сценарии внеклассных мероприятий, исследовательские и проектные работы и т.д.)**
- 4. Отсканированные копии грамот, сертификатов, благодарственных писем (личные и студентов)**



СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!