

2) определения места этапа предпроектного обследования в рамках дипломного проектирования;

3) классификации направлений дипломных проектов по дисциплинам кафедры информационных систем;

4) определения границ направлений дипломных проектов;

5) выработки предложений по реализации направлений дипломных проектов.

Обобщение опыта дипломирования по специальностям факультета информатики дало возможность определить специфику выбранной специальности и четко разграничить такие виды ВКР, как дипломный проект и дипломная работа. Дипломный проект – самостоятельная комплексная работа студента, главной целью и содержанием которой является проектирование информационной системы или ее подсистемы, разработка технологических процессов обработки информации и решение организационных вопросов управления производством. Дипломная работа – самостоятельная комплексная работа студента, главной целью и содержанием которой является всесторонний анализ или научные исследования по одному из вопросов теоретического или практического характера по профилю специальности.

В большей степени методика охватывала вопросы дипломного проектирования студентов, однако в дальнейшем предполагается, что основные идеи будут отнесены и к дипломным работам. Классификация направлений ВКР по дисциплинам кафедры информационных систем дало возможность на пересечении управленческих решений и результатов их реализации найти место дипломного проекта и позволило другим кафедрам воспользоваться данными методическими рекомендациями. Дело в том, что до данного момента у студентов и их руководителей стояла определенная проблема. Сложно было определить место и необходимость предпроектного обследования.

Определение границ направлений дипломных проектов дает возможность оценить: соответствует готовая работа требованиям специальности 080801 «Прикладная информатика (в экономике)», специализации кафедры, под руководством которой осуществляется дипломирование, отвечает ли современному уровню развития науки и техники и в значительной мере отражает практические и научные проблемы, для решения которых предназначены автоматизированные системы.

После проведения студентом предпроектного анализа предметной области, принятия управленческого решения, определения границ

направления дипломного проекта, пособие позволяет научному руководителю сформулировать тему. При этом необходимо учитывать нужды производства, предприятий, организаций (но без ущерба для учебных целей), личную направленность работ руководителя и консультанта, возможность использования современных и перспективных вычислительных средств. Конкретная тематика дипломных проектов определяется тем, в какой области народного хозяйства должны использоваться системы, в разработке математического и программного обеспечения, в которых должен участвовать студент.

В настоящее время результаты представленного на конкурс издания, отражены в коллективной авторской разработке, которая в государственном координационном центре информационных технологий Министерства образования и науки РФ получила государственную регистрацию. Внедрение данных методических рекомендаций на выпускающие кафедры факультета информатики позволит установить обоснованный уровень дипломных проектов студентов и определить границы выделенных направлений.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КЕЙС ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИИ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Соломко Л.Г., Малицкая Л.Р., Коновалова О.В., Садовая А.Л., Богачева А.А., Турова Т.И., Чаплыгина И.В., Шульгина Т.А., Яровенко Л.В., Яровенко В.А.

Реализуя методическую концепцию кафедры Технологии продукции общественного питания творческая группа внедряет современные методы обучения и воспитания в учебно-образовательный процесс Колледжа. Одним из факторов, определяющих успешное решение данной задачи, является разработка и применение учебно-методической литературы для учащихся НПО. Недостаточность подобной литературы, как печатной, так и электронной, диктует необходимость её создания. Результатом работы преподавателей кафедры в этом направлении явилось создание учебного издания «Учебно-методический кейс для обучающихся по профессии начального профессионального образования «Повар, кондитер».

Учебно-методический кейс составлен в строгом соответствии с Государственными образовательными стандартами начального профессионального образования, в которых определены требования к уровню подготовки

обучающихся, обязательному минимуму содержания, срокам освоения, разработке и условиям реализации основных образовательных

программ, уровню подготовки выпускников по профессии «Повар, кондитер».

Учебное издание состоит из четырех частей.

1 часть

Профессиональная характеристика

Виды учебной деятельности

Итоговая аттестация

Методические рекомендации:

- по работе с учебной, справочной, нормативной и технической литературой;
- по выполнению лабораторных работ и практических занятий;
- по организации самостоятельной внеаудиторной работы;
- по подготовке к поэтапной аттестации;
- по работе в период предвыпускной производственной практики;
- по ведению дневников учета учебно-производственных (производственных) работ в период производственного обучения на предприятии и предвыпускной производственной практики;
- по подготовке и выполнению выпускных практических квалификационных работ;
- по подготовке к контрольной работе;
- по подготовке к экзамену;
- по выполнению письменной экзаменационной работы по профессии «Повар, кондитер».

Список использованной литературы

2 часть

Учебно-методический кейс предметов профессионального цикла базового курса по профессии «Повар, кондитер»:

- «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»;
- «Товароведение пищевых продуктов»;
- «Оборудование предприятий общественного питания»;
- «Организация производства предприятий общественного питания».

3 часть

Учебно-методический кейс предметов профессионального цикла по профессии «Повар»:

- «Кулинария»;
- Производственное обучение

4 часть

Учебно-методический кейс предметов профессионального цикла по профессии «Кондитер»:

- «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
- «Рисование и лепка»
- Производственное обучение

УМК по основным специальным предметам, включающие в себя: перечень тем программы по предмету, перечень и разработка лабораторно-практических работ для учащихся, аппарат контроля знаний для самопроверки знаний учащихся: включающих в себя перечень вопросов, тестовых заданий и критерии оценок); методические рекомендации по написанию письменных экзаменационных работ по

профессии начального профессионального образования «Повар, кондитер».

Предложенное учебное издание будет полезно контролирующим органам проводящим Государственную аттестацию, представителям производственной сферы, мастерам производственного обучения, преподавателям специальных предметов пищевого профиля, студенческой общественности.