

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

УТВЕРЖДЕН

Министерством образования и науки  
Кыргызской Республики

Приказ № 567/1

от 15 05 2019 г.



Регистрационный номер 180 б 07.06.2019  
МОН КР

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 150413- «ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ  
ОБОРУДОВАНИЯ В ТОРГОВЛЕ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

**Квалификация: техник-механик**

Бишкек 2019

## Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Государственный образовательный стандарт по специальности **150413- «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** среднего профессионального образования Кыргызской Республики (далее – Государственный образовательный стандарт) разработан в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об образовании" и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования.

2. В настоящем Государственном образовательном стандарте используются следующие понятия:

- основная профессиональная образовательная программа – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующей специальности;

- цикл дисциплин – часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

- модуль – часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

- компетенция – динамичная комбинация личных качеств, знаний, умений и навыков, необходимых для занятия профессиональной деятельностью в соответствующей области;

- кредит (зачетная единица) – условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;

- результаты обучения – компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе/модулю.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, независимо от их организационно-правовых форм.

## Глава 2. Область применения

3. Настоящий Государственный образовательный стандарт представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности **150413- «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** и является основанием для разработки учебной организационно-методической документации, оценки качества освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования всеми образовательными организациями среднего профессионального образования независимо от их организационно-

правовых форм, имеющими лицензию или государственную аккредитацию на территории Кыргызской Республики.

4. Основными пользователями Государственного образовательного стандарта по специальности **150413- «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** являются:

- администрация и педагогический состав образовательных организаций, имеющих право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности;

- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению основной образовательной программы по данной специальности;

- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;

- учебно-методические объединения и советы, обеспечивающие разработку основных образовательных программ по поручению уполномоченного государственного органа в сфере образования Кыргызской Республики;

- уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие финансирование среднего профессионального образования;

- уполномоченные государственные органы в сфере образования, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе среднего профессионального образования, осуществляющие аккредитацию, и контроль качества в сфере среднего профессионального образования.

### **Глава 3. Общая характеристика специальности**

5. Формы освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности **150413- «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»:**

- очная;
- очно-заочная (вечерняя);
- заочная;

6. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 1 год 10 месяцев. В случае реализации данной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования установленный нормативный срок освоения увеличивается на 1 (один) год.

7. При реализации общеобразовательной программы среднего общего образования (10-11 классов), интегрированной в программу среднего профессионального образования, документ (аттестат) о среднем общем образовании не выдается, а оценки по предметам выставляются в документ (диплом) о среднем профессиональном образовании.

8. Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов:

- аттестат о среднем общем образовании;
- свидетельство об основном общем образовании.

9. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, увеличиваются образовательной организацией, реализующей программы среднего профессионального образования, на 6 месяцев относительно установленного нормативного срока освоения при очной форме обучения.

Иные нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования утверждаются отдельным нормативным правовым актом.

10. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по очной форме обучения составляет не менее 120 кредитов (зачетных единиц). Трудоемкость одного учебного семестра равна не менее 30 кредитам (зачетным единицам) (при двухсеместровой организации учебного процесса).

Один кредит (зачетная единица) равен 30 часам учебной работы студента (включая его аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, за учебный год составляет не менее 45 кредитов (зачетных единиц).

11. Цели основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **150413-«Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** в области обучения и воспитания личности.

11.1. В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** является:

- подготовка квалифицированного специалиста среднего звена по обслуживанию и эксплуатации оборудования для отраслей пищевой промышленности, востребованного на отечественном и международном рынках труда, а также ориентированного на непрерывное образование в течение всей жизни;

- развитие общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями заинтересованных сторон, позволяющее выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

11.2 В области воспитания личности целью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **150413- «Техническая эксплуатация оборудования в торговле**

**и общественном питании»** является: формирование у студентов социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение общей культуры.

12. Область профессиональной деятельности выпускников специальности **150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** включает в себя осуществление работ, связанных с эксплуатацией, техническим обслуживанием, ремонтом и испытанием оборудования организаций торговли и общественного питания.

13. Объектами профессиональной деятельности техник-механиков по специальности **150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** являются: базовые модели торгового оборудования, многофункциональное и специализированное торговое оборудование, холодильные машины и установки, холодильное оборудование коммерческого и промышленного типов, системы кондиционирования воздуха; процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта базовых моделей торгового оборудования, многофункционального и специализированного оборудования, холодильных машин и установок, холодильного оборудования коммерческого и промышленного типов, систем кондиционирования воздуха; справочная, техническая, технологическая и отчетная документация; оснастка, специальные и универсальные приспособления, приборы диагностики, контроля и испытаний.

14. Виды профессиональной деятельности выпускников являются:

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

#### **15. Задачи профессиональной деятельности выпускников**

Выпускник 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:**

- 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.

**16.** Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования **150413-«Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** подготовлен:

- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования;

- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности и родственным направлениям подготовки высшего профессионального образования в ускоренные сроки, по профилям направлений 650400 «Технологические машины и оборудование».

#### **Глава 4. Общие требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы**

17. Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, самостоятельно разрабатывают основную профессиональную образовательную программу по специальности. Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается на основе соответствующего Государственного образовательного стандарта по специальности, с учетом потребностей рынка труда.

Образовательные организации, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования, обязаны ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в соответствии с рекомендациями по обеспечению гарантии качества образования, заключающихся:

- в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;
- в мониторинге, периодическом рецензировании образовательных программ;
- в разработке объективных процедур оценки уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев;
- в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;
- в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроле эффективности их использования, в том числе путем опроса обучаемых;
- в регулярном проведении самообследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными организациями;
- в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

18. Оценка качества подготовки студентов и выпускников должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию.

Текущая аттестация студентов проводится в течение учебного семестра на основании модульно-рейтинговой системы оценивания, установленной образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования (утвержденной педагогическим советом).

Промежуточная аттестация студентов проводится в конце каждого семестра и по всем дисциплинам выставляются итоговые оценки (экзаменационные оценки) по итогам текущей аттестации в семестре.

Для текущей, промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются базы оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, модульные тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

19. При разработке основной профессиональной образовательной программы должны быть определены возможности образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, в формировании социально-личностных компетенций выпускников (например, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельного характера). Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- сформировать свою социокультурную среду;
- создать условия, необходимые для всестороннего развития личности;
- способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

20. Основная профессиональная образовательная программа образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования, должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого цикла дисциплин. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает педагогический совет образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

21. Образовательная организация, реализующая образовательную программу среднего профессионального образования, обязана:

- обеспечить студентам реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения;
- ознакомить студентов с их правами и обязанностями при формировании основной профессиональной образовательной программы;
- разъяснить, что избранные студентами дисциплины становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

22. Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента,



предусмотренных основной профессиональной образовательной программой, выбирать конкретные дисциплины.

23. Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего профессионального образования.

24. В целях достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы студенты обязаны участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

25. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 45 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется Государственным образовательным стандартом с учетом специфики специальности не более 60 % общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

26. При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 16 часов в неделю.

27. При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 150 часов в год.

28. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

## **Глава 5. Требования к основной профессиональной образовательной программе**

29. Выпускник по специальности **150413- «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»** в соответствии с целями основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в пунктах 11 и 15 настоящего Государственного образовательного стандарта, должен обладать следующими компетенциями:

### ***а) общими (ОК):***

ОК1. Уметь организовать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК2. Решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, проявлять инициативу и ответственность;

ОК3. Осуществлять поиск, интерпретацию и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК4. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

ОК5. Уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК6. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) и их обучения на рабочем месте, за результат выполнения заданий;

ОК7. Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменением условий труда и технологий в профессиональной деятельности;

ОК8. Быть готовым к организационно-управленческой работе с малыми коллективами.

***б) профессиональными (ПК):***

*производственно-технологическая деятельность:*

ПК1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования.

ПК2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования

ПК3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.

ПК4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.

ПК5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.

ПК6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.

*конструкторско-технологическая деятельность:*

ПК7. Владеет знаниями по проектированию участков и цехов эксплуатационных и ремонтных предприятий.

*организационно-управленческая деятельность:*

ПК8. Способен организовать работу коллектива исполнителей, планирование и организацию производственных работ.

ПК9. Умеет работать с клиентами.

ПК10. Готов к выбору оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций.

ПК11. Готов к осуществлению контроля качества работ.

ПК12. Готов к участию в оценке экономической эффективности производственной деятельности, выборе рациональных нормативов эксплуатации, технического обслуживания, ремонта и хранения оборудования.

ПК13. Готов к обеспечению техники безопасности на производственном участке.

*монтажно-наладочная деятельность:*

ПК14. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов

механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.

ПК15. Готов проводить монтаж, наладку, испытания и сдачу в эксплуатацию технологического оборудования, приборов, узлов и систем.

*сервисно - эксплуатационная деятельность:*

ПК16. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

**30.** Основная профессиональная программа среднего профессионального образования предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- 1) общегуманитарный цикл;
- 2) математический-естественно научный цикл;
- 3) профессиональный цикл и разделов:
- 4) практика;
- 5) итоговая государственная аттестация;
- 6) физическая культура.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разрабатывается в соответствии со структурой, прилагаемой к настоящему макету.

31. Каждый цикл дисциплин должен иметь базовую (обязательную) и вариативную части. Вариативная часть должна дать возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков студентов, определяемых содержанием дисциплин базовой части. Вариативная часть устанавливается средним профессиональным учебным заведением исходя из специфики реализуемой профессиональной образовательной программы.

32. Реализация основной профессиональной образовательной программы специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь высшее профессиональное образование по соответствующей специальности или направлению подготовки.

33. Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности должна обеспечиваться доступом каждого студента к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.), по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин основной профессиональной образовательной программы, наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий – практикумам, курсовому и дипломному проектированию, этапам практики, а также наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами.

Обеспеченность студентов учебной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, должна

соответствовать нормативу – 0,5 экз. на одного студента. Источники учебной информации должны отвечать современным требованиям. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально ориентированных периодических изданий.

Учебно-методическое обеспечение (в соответствии с годами выпуска) обязательные учебники – 0,5 шт. на одного студента, методические пособия к лабораторным, практическим и курсовым работам – 1:1.

В качестве учебников могут использоваться тиражированные экземпляры конспектов лекций, электронных учебников.

Учебная и учебно-методическая литература по гуманитарным и социально экономическим дисциплинам за последние 5 лет.

Учебная и учебно-методическая литература по математическим и естественно-научным дисциплинам за последние 10 лет.

Учебная и учебно-методическая литература по профессиональным и специальным дисциплинам за последние 10 лет. Дополнительная учебная литература, научная, справочные и другие издания. Для применения дистанционных образовательных технологий электронное учебно-методическое обеспечение должно составлять 100%.

Количество студентов заочной и очно-заочной форм обучения от число студентов очной формы обучения 1:1. Обучения студентов по заочной и очно-заочной (вечерней) формам обучения разрешается только при наличии студентов очной формы обучения.

34. Образовательная организация, реализующая основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической подготовки студентов, предусмотренных учебным планом образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Примерный перечень материально-технического обеспечения для реализации программ по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» (*Приложение 3*)

35. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяются средним профессиональным учебным заведением с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики, утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 4 июля 2012 года № 470.

В соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об образовании" итоговая государственная аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования в организациях профессионального образования, является обязательной.

Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в

организациях среднего профессионального образования, имеющих государственную аккредитацию (аттестацию), и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Итоговая государственная аттестация выпускников состоит из следующих видов государственных аттестационных испытаний:

- итоговый экзамен по отдельной дисциплине;
- защита выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы призваны способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускные квалификационные работы выполняются в форме дипломной работы или дипломного проекта. Тематика выпускных квалификационных работ определяется организацией профессионального образования. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначаются руководитель и консультанты.

Объем времени и вид (виды) аттестационных испытаний, входящих в состав итоговой государственной аттестации выпускников, устанавливаются государственным образовательным стандартом по специальностям среднего профессионального образования. Аттестационные испытания, включенные в состав итоговой государственной аттестации, не могут быть заменены оценкой уровня подготовки на основе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студента.

Государственные аттестационные комиссии руководствуются в своей деятельности законодательством Кыргызской Республики в области образования, настоящим Положением, государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, учебно-методической документацией, разработанной средними учебными заведениями, и рекомендациями учебно-методических советов.

Основными функциями государственной аттестационной комиссии являются:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;
- принятие решения о присвоении профессиональной квалификационной или академической степени по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа государственного образца о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки выпускников на основании результатов работы государственной аттестационной комиссии.

Кандидатура председателя государственной аттестационной комиссии по каждой специальности, согласованная с соответствующим государственным

органом, в ведении которого находится спуз, утверждается Министерством образования и науки Кыргызской Республики.

Государственные аттестационные комиссии действуют в течение одного календарного года.

Условия проведения аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, определяются организацией профессионального образования и доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Студенты обеспечиваются программами экзаменов, им создаются необходимые условия для подготовки, включая проведение консультаций.

Сдача итоговых экзаменов и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях аттестационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных аттестационных комиссий.

Решения государственных аттестационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику организации профессионального образования и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Студенту, имеющему оценку "отлично" не менее чем по 75% дисциплин учебного плана, оценку "хорошо" по остальным дисциплинам и прошедшему итоговую государственную аттестацию только с отличными оценками, выдается диплом с отличием.

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации, отчисляется из образовательной организации и получает академическую справку установленного Министерством образования и науки Кыргызской Республики образца.

Выпускники, не прошедшие итоговые аттестационные испытания, допускаются к повторной сдаче не ранее чем через один год, после прохождения итоговой государственной аттестации.

Ежегодный отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на совете образовательной организации и представляется в орган исполнительной власти, в ведении которого находится данная образовательная организация, в двухмесячный срок после завершения итоговой государственной аттестации.

**Структура основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности: 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и  
общественном питании»**

**нормативный срок: 1 год 10 мес.**

Таблица 1

№	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудоемкость, кредиты (зачетные единицы)	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, учебников и учебных пособий	Коды формируемых компетенций
1.	<b>Общегуманитарный цикл</b>	<b>18</b>		
	<p>Базовая часть. В результате изучения базовой части цикла студент должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1000-1200 лексических единиц) и грамматический минимум по кыргызскому, русскому и иностранному языкам, необходимый для чтения, письма и перевода со словарем текстов профессиональной направленности;</li> <li>- нормы официально-деловой письменной речи;</li> <li>- основные способы переработки текстовой информации;</li> <li>- основные правила оформления деловых документов;</li> <li>- произведения и биографию великих кыргызских писателей и поэтов;</li> <li>- закономерности исторического развития Кыргызстана, его место в системе мирового сообщества;</li> <li>- идею, содержание, героев эпоса «Манас» в жизни человека и общества; историю кыргызов в эпосе «Манас»;</li> <li>- основные закономерности взаимодействия человека и общества; человека и природы.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на</li> </ul>	15	<p>Кыргызский язык и литература</p> <p>Русский язык</p> <p>Иностранный язык</p> <p>История Кыргызстана</p> <p>Манасоведение</p>	ОК1 - ОК8

	<p>кыргызском, русском и иностранным языках на профессиональные и повседневные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> <li>- переводить со словарем тексты на кыргызском, русском и иностранном языках профессиональной направленности;</li> <li>- вести диалоги, монологи на кыргызском, русском и иностранном языках;</li> <li>- выделять основную идею произведения, составлять тезисный план по творчеству писателей и поэтов, характеризовать главных героев;</li> <li>- выявлять, анализировать причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса;</li> <li>- объяснить место и значение эпоса «Манас» среди шедевров устного народного творчества, эпического наследия человечества;</li> <li>- применять идеи эпоса «Манас» в процессе жизнедеятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками культуры общения на кыргызском, русском и иностранном языках;</li> <li>- эффективными методиками коммуникации;</li> <li>- навыками лингвистического анализа различных текстов;</li> <li>- навыками грамотного письма и устной речи на кыргызском, русском и иностранном языках;</li> <li>- навыками анализа прочитанных произведений, способностями выделять тему, идею, композицию, сюжет произведения, анализировать действия героев;</li> <li>- навыками работы с исторической литературой, исследования памятников и источников отечественной истории;</li> <li>- методами и приемами анализа исторических явлений;</li> <li>- навыками самостоятельной работы и самоорганизации;</li> <li>- способностями применять полученными знаниями в процессе решения задач в образовательной и профессиональной деятельности.</li> </ul>			
	Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения)	3		
<b>2.</b>	<b>Математический и естественно-научный цикл</b>	<b>6</b>		
	Базовая часть. В результате изучения базовой	4	Профессиональн	ОК1 –



<p>части цикла студент должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные способы математической обработки информации;</li> <li>- принципы математических рассуждений и доказательств;</li> <li>- системы счисления;</li> <li>- методы математической статистики;</li> <li>- основы алгебры и геометрии;</li> <li>- основы современных технологий сбора, обработки и представления информации;</li> <li>- стандартное программное обеспечение, необходимое в профессиональной деятельности;</li> <li>- виды поисковых систем для нахождения необходимой информации;</li> <li>- методы и средства поиска, систематизации и обработки общей и профессиональной информации;</li> <li>- правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности;</li> <li>- возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять математические методы для решения профессиональных задач;</li> <li>- выполнять приближенные вычисления;</li> <li>- проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследования, представлять полученные данные графически;</li> <li>- использовать современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации в профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами математической обработки информации;</li> <li>- методами математической логики;</li> </ul>		<p>ая математика</p> <p>Информатика</p>	<p>ОК8</p>
--	--	---	------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения;</li> <li>- навыками сбора и обработки информации в соответствующих сферах профессиональной деятельности.</li> </ul>			
	Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения)	2		
<b>3.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>75</b>		
	<p>Базовая часть. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;</li> <li>- основные законы электротехники;</li> <li>- виды механизмов, их кинематические и динамические характеристики;</li> <li>- классификацию материалов, металлов и сплавов, их области применения;</li> <li>- о типовых конструкциях деталей и узлов машин, их свойствах и областях применения;</li> <li>- систематические погрешности, методы их оценки и учета в результатах измерений;</li> <li>- назначение, классификацию, обозначение, устройство, принцип действия компрессоров холодильных машин, вспомогательного оборудования и арматуры;</li> <li>- свойства отдельных видов пищевых продуктов и основные требования к процессам и оборудованию пищевых производств;</li> <li>- назначение, типы, устройство, конструктивные особенности, электрические и гидравлические схемы кондиционеров;</li> <li>- основные современные формы организации и методы технического обслуживания и ремонта оборудования;</li> <li>- организацию технической эксплуатации базовых моделей оборудования, нормативно-техническую документацию;</li> <li>- состав, функции и возможности использования специального программного обеспечения;</li> <li>- последовательность выполнения слесарных операций;</li> <li>- основные закономерности физических, химических, физико-химических, биохимических и других процессов при производстве пищевых продуктов;</li> </ul>	60	<p>Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Электротехника и электроника</p> <p>Детали машин. Техническая механика</p> <p>Материаловедение</p> <p>Метрологии, стандартизации и сертификации</p> <p>Торговые холодильные оборудования. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Техническая эксплуатация оборудования</p>	<p>ОК1 – ОК8</p> <p>ПК1 – ПК13</p>

<p>- назначение, классификацию, типы, критерии выбора, устройство, принцип работы, настройку, правила эксплуатации электрооборудования;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</li> <li>- правильно эксплуатировать электрооборудование и механизмы передачи движения технологических машин и аппаратов;</li> <li>- производить расчеты механических передач и механика простейших сборочных единиц;</li> <li>- определять виды конструкционных материалов выбирать материалы для конструкций по их назначению и условиям эксплуатации;</li> <li>- конструировать узлы машин общего назначения в соответствии с техническим заданием;</li> <li>- производить поверку используемых в работе средств измерения;</li> <li>- выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание холодильного оборудования в организациях торговли и общественного питания;</li> <li>- производить подбор необходимого оборудования для выполнения конкретного технологического процесса;</li> <li>- организовывать техническую эксплуатацию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания;</li> <li>- исходя из требований технической документации на конкретные торгово-технологическое оборудование, дать анализ его особенностей эксплуатации, обслуживания и ремонта;</li> <li>- разрабатывать, организовывать и выполнять технологические процессы по технической эксплуатации базовых моделей оборудования;</li> <li>- использовать компьютерную технику в режиме пользователя и специальное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- выполнять измерения различными измерительными приборами;</li> <li>- используя знания основных закономерностей, объяснить процессы различных стадий технологии пищевых продуктов;</li> </ul>		<p>Кондиционирование воздуха. Слесарное дело и технические измерения. Монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Технология пищевых производств</p> <p>Электрооборудование общественного питания и торговли</p>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить электрические расчеты, выбирать, производить монтаж, наладку, сдачу в эксплуатацию электрооборудования, заземляющих устройств, контролировать их работу;</li> <li><b>владеть:</b></li> <li>- читать чертежи и схемы;</li> <li>- навыками использования методов теоретической механики, теории механизмов и машин, сопротивления материалов, деталей машин и основ конструирования при решении практических задач;</li> <li>- знаниям и использования материалов при обслуживании оборудования в общественном питании и торговли;</li> <li>- выполнять расчеты типовых деталей и узлов машин, пользуясь справочной литературой и стандартами;</li> <li>- навыками определения погрешности измерений, средств измерений, методов измерений, измерительных систем;</li> <li>- подготовки и выполнения работ по монтажу опор, технического фундаментов, компрессоров, аппаратов, обслуживания трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов;</li> <li>- подготовки и выполнения работ по монтажу и наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения;</li> <li>- основами организации работы производственного подразделения по диагностике, обслуживанию и ремонту оборудования.</li> <li>- обеспечения проведения процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания и ремонта базовых моделей теплового и механического оборудования;</li> <li>- навыками использования компьютерную технику в режиме пользователя и специальное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать технологическую последовательность выполнения слесарных операций.</li> <li>- выбирать, производить монтаж, наладку, сдачу в эксплуатацию электрооборудования, контролировать их работу.</li> </ul>			
	<p>Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего</p>	15		

	профессионального учебного заведения)			
4.	Практики (практические умения и навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения)	15		ПК1-ПК13
5.	Итоговая государственная аттестация:	6		
6.	Физическая культура (по 2 часа в неделю в указанных семестрах)	3-5 семестры		
	<b>Общая трудоемкость ОПОП</b>	<b>120</b>		

Приложение №2

**Примерный учебный план среднего профессионального образования  
специальность: 150413 «Технологическое оборудования в торговле и общественном питании»**

**квалификация – техник-механик**

**форма обучения – очная**

**нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев**

	Наименование учебных дисциплин (в том числе практик)	Общая трудоемкость		Примерное распределение по семестрам			
		в кредитах	в часах	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
				Количество недель			
				15-18	15-18	12-18	9-18
<b>1.</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>18</b>	<b>540</b>				
	<b>Базовая часть</b>	<b>16</b>	<b>480</b>				
1.1	Кыргызский язык и литература	3	90	x			
1.2	Русский язык	3	90		x		
1.3	Иностранный язык	3	90		x		
1.4	История Кыргызстана	4	120	x			
1.5	Манасоведение	2	60		x		
1.6	Философия	1	30	x			
	<b>Всего</b>	<b>16</b>	<b>480</b>				
	<b>Вариативная часть</b>	2	60				x
	<b>Итого СПО 1:</b>	<b>18</b>	<b>540</b>				
<b>2.</b>	<b>Математический и естественно-научный цикл</b>	<b>6</b>	<b>180</b>				
	<b>Базовая часть</b>	<b>4</b>	<b>120</b>				
2.1	Профессиональная математика	2	60		x		
2.2	Информатика	2	60	x			

	<b>Всего</b>	<b>4</b>	<b>120</b>				
	<b>Вариативная часть</b>	<b>2</b>	<b>60</b>				<b>x</b>
	<b>Всего</b>	<b>2</b>	<b>60</b>				
	<b>Итого СПО 2:</b>	<b>6</b>	<b>180</b>				
<b>3.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>75</b>	<b>2250</b>				
	<b>Базовая часть</b>	<b>60</b>	<b>1800</b>				
3.1	Инженерная и компьютерная графика	3	90	x			
3.2	Электротехника и электроника	3	90		x		
3.3	Техническая механика	3	90	x			
3.4	Материаловедение	3	90	x			
3.5	Детали машин	6	180		x		
3.6	Метрология, стандартизация и сертификация	4	120	x			
3.7	Торговые холодильные оборудования	3	90			x	
3.8	Оборудование предприятий торговли и общественного питания	6	180			x	
3.9	Кондиционирование воздуха	4	120			x	
3.10	Монтаж и ремонт торгового-технологического оборудования	6	180			x	
3.11	Техническая эксплуатация оборудования	4	120				x
3.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	120				x
3.13	Слесарное дело и технические измерения	4	120				x
3.14	Технология пищевых производств	4	120	x			
3.15	Электрооборудование общественного питания и торговли	3	90				x
	<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	<b>1800</b>				
	<b>Вариативная часть</b>	<b>15</b>	<b>450</b>		x	x	x
	<b>ИТОГО:</b>	<b>75</b>	<b>2250</b>				
<b>4.</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>2ч в нед</b>				
<b>5.</b>	<b>Практика</b>	<b>15</b>	<b>450</b>				
<b>6.</b>	<b>Итоговая государственная аттестация</b>	<b>6</b>	<b>180</b>				
	Государственный экзамен по «Истории Кыргызстана»	<b>2</b>	<b>60</b>		x		
	Подготовка и защита дипломного проекта	<b>4</b>	<b>120</b>				x
	Количество экзаменов (макс)			8-10	8-10	8-10	8-10
	Количество курсовых работ/проектов				1	1	
	<b>Общая трудоемкость основной образовательной программы</b>	<b>120</b>	<b>3600</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**  
**кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**  
**по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и**  
**общественном питании»**

№	Наименование показателей	Нормативные значения
1.	Полезная площадь на 1 студента (кв.м.) с учетом 2-сменности занятий	7
2.	Наличие оборудованных учебных кабинетов, компьютерных классов, объектов для проведения практических и лабораторных занятий, позволяющие реализовывать заявленные образовательные программы	
	<p style="text-align: center;"><b>Кабинеты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кыргызского языка и кыргызской литературы;</li> <li>- русского языка и русской литературы;</li> <li>- иностранного языка;</li> <li>- математики;</li> <li>- информатики (компьютеры 1:12);</li> <li>- истории Кыргызстана;</li> <li>- Манасоведения;</li> <li>- истории;</li> <li>- географии и экологии;</li> <li>- физики;</li> <li>- химии;</li> <li>- НВП;</li> <li>- социально-экономических дисциплин;</li> <li>- инженерной графики;</li> <li>- БЖД и охраны труда;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Лаборатории:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- электротехники и электроники,</li> <li>- электрооборудования и автоматизации,</li> <li>- механического оборудования,</li> <li>- теплового оборудования,</li> <li>- холодильных машин и установок,</li> <li>- технологии монтажа и ремонта оборудования,</li> <li>- вычислительной техники,</li> <li>- экологии и безопасности жизнедеятельности,</li> <li>- информатики (компьютеры 1:12),</li> <li>-технических средств обучения.</li> </ul>	
4.	Актовый зал (количество ед.)	1
5.	Спорт зал (количество ед.)	1
6.	Столовая (количество ед.)	1
7.	Медпункт (количество ед.)	1
8.	Соотношение преподаватель/студент	не более 1:12
	<b>4. Количество студентов заочной и очно-заочной форм обучения от числа студентов очной формы обучения</b>	1:1

Настоящий Государственный стандарт по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» разработан Учебно-методическим советом (УМС) по разработке ГОС СПО при образовательном учреждении – КТЭК им.М.Т. Ибрагимова.

**Председатель МС:** директор КТЭК им.М.Т. Ибрагимова:

Трукмен у.Т.

**Зам председателя МС:** доктор технических наук, профессор, зав.кафедрой «Пищевая инженерия» Технологического факультета КГТУ им.И.Раззакова:

Садиева А.Э.

**Секретарь МС:** преподаватель спецдисциплин Политехнического колледжа по специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»:

Осмонбек к.М.

**Члены совета МС:**

Кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология машиностроения» ФТиМ КГТУ им.И.Раззакова:

Трегубов А.В.

Кандидат физико-математических наук, доцент, зав.кафедрой «Механика и промышленная инженерия» Кыргызско-Германского факультета КГТУ им.И.Раззакова:

Доталиева Ж.Ж.

Преподаватель КТЭК им.М.Т.Ибрагимова по специальности 150411: «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования и сантехнических устройств (по отраслям)»:

Медведев А.В.

Зам.директора по учебно-производственной методической работе Профессионального лицея №94:

Дюшеева А.Д.

Учебно-производственный наставник Профессионального лицея №4:

Орунтаев Т.Д.