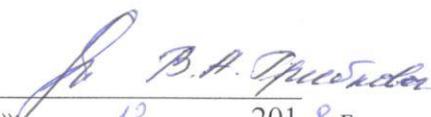


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

СОГЛАСОВАНО
Председатель Государственной
экзаменационной комиссии


« 03 » 12 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Московского
технологического колледжа питания


« 06 » 12 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(базовый уровень)

Москва 2018г.

ОДОБРЕНА:

Методическим советом

Протокол № 3

от « 30 » 11 2018 года

Составлена в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования
**19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»**

Рассмотрено

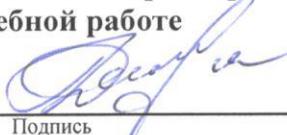
на заседании предметной (цикловой)
комиссии «Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Председатель ПЦК


Подпись

Н.И Линькова
Инициалы Фамилия

**Заместитель директора
по учебной работе**


Подпись

Г.Б. Давыдова
Инициалы Фамилия

« 03 » 12 2018 года

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	5
1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации.....	5
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	6
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:....	7
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации	7
2.3. Документы государственной итоговой аттестации	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	12
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	12
3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	13
3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	14
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	16
4.1. Оценка выпускной квалификационной работы	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 26 апреля 2016 года, протокол №11, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ППССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Одним видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение части итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные курсантами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»;

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»;
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- Вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»;
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- Вид деятельности «Организация работы структурного подразделения»;
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 144 часа (4 недели),
- защита выпускной квалификационной работы – 72 часа (2 недели).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа

Содержание государственной итоговой аттестации

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
Разработка ИС		ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.05 Организация
1.	Организация производства, технология приготовления и ассортимент кексов в цехе мощностью 400 кг в смену.	
2.	Организация производства, технология приготовления и ассортимент бисквитных пирожных в цехе мощностью 500 кг в смену.	
3.	Организация производства, технология приготовления и разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из дичи.	
4.	Организация производства, технология приготовления и ассортимент изделий из бездрожжевого теста в цехе мощностью 600 кг в смену.	
5.	Организация производства, технология приготовления и ассортимент коржей для тортов в цехе мощностью 600 кг в смену.	
6.	Организация производства, технология приготовления и ассортимент заварных пирожных в цехе мощностью 500 кг в смену.	
7.	Организация производства, технология приготовления и ассортимент слоеных пирожных в цехе мощностью 400 кг в смену.	
8.	Разработка технических условий для производства праздничных пирогов с маком и изюмом.	
9.	Организация производства по приготовлению тортов индивидуального спроса с учетом использования инновационного оборудования.	
10.	Организация производства и разработка ассортимента пряничных изделий с применением новых технологий.	
11.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент отделочных полуфабрикатов для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
12.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в ресторане.	

13.	Разработка ассортимента и расчет мощности производства по выпуску тортов массового спроса.	<p>процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
14.	Разработка ассортимента и расчет мощности производства по приготовлению мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.	
15.	Разработка ассортимента и расчет мощности кондитерского цеха.	
16.	Организация производства и разработка ассортимента кондитерских изделий с пониженной калорийностью с учетом новых видов сырья.	
17.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней с учетом использования современных технологий.	
18.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней с учетом использования современных технологий.	
19.	Особенности организации процесса приготовления и разработка ассортимента десертов для кендибар (детский стол) с учетом использования современных технологий.	
20.	Совершенствование организации процесса приготовления и разработка ассортимента десертов с кисло-молочными продуктами с учетом использования современных технологий.	
21.	Совершенствование технологии приготовления блюд Советской эпохи с учетом использования современного сырья и технологий.	
22.	Организация системы «Fast-food» для ресторанов высшего и класса люкс.	
23.	Разработка новых видов закусок типа finger-food для фуршетных мероприятий с учетом использования новых технологий.	
24.	Разработка рациона завтрака для меню ресторана, расположенного при гостинице (отеле), с учетом использования современных кулинарных тенденций.	
25.	Внедрение и использование новейших технологий приготовления блюд рациона здорового питания.	
26.	Разработка блюд с использованием современных кулинарных технологий для питания иностранных граждан.	
27.	Особенности организации питания и разработка ассортимента блюд по системе кейтеринг в свете современных требований индустрии питания.	
28.	Разработка ассортимента сладких блюд для Пасхального стола с учетом использования современных технологий.	
29.	Разработка ассортимента праздничных блюд для Рождественского стола с учетом современных технологий.	

30.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд народов Закавказья.
31.	Организации технологического процесса приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья с учетом современных тенденций.
32.	Разработка ассортимента и особенности технологии приготовления горячих блюд при использовании метода вакуумирования sous vide.
33.	Разработка ассортимента и особенности технологии приготовления горячих блюд при использовании метода обжарки вок.
34.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент горячих блюд из мяса в зарубежной кухне с учетом современных тенденций.
35.	Совершенствование организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента забытых блюд русской кухни.
36.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих национальных блюд татарской кухни с учетом современных тенденций.
37.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд из мясных субпродуктов с учетом современных тенденций.
38.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд из утки с учетом современных тенденций.
39.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане «высокой кухни».
40.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных.
41.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы в ресторане с Европейской подачей.
42.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане с Европейской подачей.
43.	Организация технологического процесса приготовления и расширение ассортимента сложных супов зарубежной кухни.
44.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента праздничной выпечки в ресторане с Европейской кухней.
45.	Разработка ассортимента и технологии приготовления овощных диетических супов для лечебно-

	профилактических учреждений.	
46.	Разработка рационально-сбалансированного меню для студентов средне профессиональных учреждений.	
47.	Разработка ассортимента и технологии приготовления блюд для детского кафе на 50 посадочных мест.	
48.	Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных функциональных блюд для детского питания.	
49.	Разработка ассортимента и технологии приготовления блюд повышенной энергетической ценности.	
50.	Разработка ассортимента и технологии приготовления блюд кальциево-магниевой диеты.	
51.	Физиологические основы и современные рекомендации по питанию людей пожилого возраста.	
52.	Разнообразие современных представлений о рациональном питании, разработка рациона питания для студентов-спортсменов.	
53.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из экзотических видов рыбы в ресторане.	
54.	Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика.	
55.	Организация технологического процесса приготовления и расширение ассортимента сложных соусов кухонь народов мира.	
56.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для банкетов с учетом современных технологий.	
57.	Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из мяса и рыбы на углях.	
58.	Совершенствование организации процесса приготовления и разработка ассортимента блюд русской кухни с использованием современных технологий.	
59.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент протертых и прозрачных супов в ресторане.	
60.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в кухнях народов мира.	

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
 - теоретическая часть

– практическая часть

- 3) заключение
- 4) список использованных источников
- б) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над практической частью должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;

- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления выпускной квалификационной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом курирующего проректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

При выполнении выпускной квалификационной работы:
Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации

- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней

просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Учебно-методическое управление, в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждается приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Оценка выпускной квалификационной работы

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности . Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

**Оценка защиты выпускной квалификационной работы
(учитываются ответы на вопросы)**

ПК	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ПК 1.1				
ПК 1.2				
ПК 1.3				
ПК 2.1				
ПК 2.2				
ПК 2.3				
ПК 3.2				
ПК 3.2				
ПК 3.3				
ПК 3.4				
ПК 4.1				
ПК 4.2				
ПК 4.3				
ПК 4.4				
ПК 5.1				
ПК 5.2				
ПК 6.1				
ПК 6.2				
ПК 6.3				
ПК 6.4				
ПК 6.5				