

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный
университет)
Аграрный колледж

РАССМОТРЕНА И УТВЕРЖДЕНА
на педагогическом совете
«6» февраля 2026 г., протокол № 4
Директор АК _____ М.В. Федюнина

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ)**

Горно-Алтайск 2026

СОДЕРЖАНИЕ

<u>Пояснительная записка.....</u>	<u>3</u>
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	6
2. <u>Структура и содержание государственной итоговой аттестации... ..</u>	<u>8</u>
<u>Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации... ..</u>	<u>8</u>
<u>Содержание государственной итоговой аттестации</u>	<u>8</u>
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	10
4. Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации	14

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с:

Приказ Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 20.12.2022г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 339 (ред. от 03.07.2024);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

Приказ Минобрнауки России Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 08.11.2021 N 800 (ред. от ред. от 22.11.2024);

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Локальные нормативные акты Университета.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачей проводимых мероприятий по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) является практическая направленность подготовки специалистов со средним профессиональным образованием, конечной целью обучения является подготовка специалиста среднего звена, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. В связи с этим применяется подход к оценке качества подготовки выпускников, через оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. При разработке программы государственной итоговой аттестации учитывается степень использования общих, профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, в профессиональной деятельности.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка и защита выпускной

квалификационной работы (далее - ВКР), выполненная в виде дипломной работы и сдача демонстрационного экзамена (далее - демонстрационный экзамен, экзамен). ВКР и экзамен способствуют систематизации и закреплению знаний выпускников по специальности при решении конкретных задач, проверке освоенности выпускником профессиональных компетенций, готовности выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Проведение итоговой аттестации в форме ВКР и экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество образовательного процесса, подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников к профессиональной деятельности;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения современных 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 ВКР).

Тематика ВКР, отвечает следующим требованиям: соответствиетематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации требует большой подготовительной работы всего коллектива преподавателей колледжа, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения обучающихся в аграрном колледже ГАГУ.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело доведены администрацией аграрного колледжа ГАГУ (далее - АК) до обучающихся и преподавателей в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Перечень модулей, алгоритм их выполнения, критерии оценки доводятся до студентов во время освоения профессиональных модулей и подготовки к демонстрационному экзамену. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедший промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

На государственную итоговую аттестацию выпускник может

предоставить портфолио индивидуальных образовательных (профессиональных) достижений, свидетельствующих об оценках его квалификации (сертификаты, дипломы и грамоты по результатам участия в олимпиадах, конкурсах, выставках, характеристики с места прохождения практики или с места работы и т.д.).

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

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

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой комиссией и утверждается директором после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), укрупненной группы специальностей Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА способствует систематизации и закреплению знаний, умений, компетенций обучающихся по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего - 6 недель (216 часов), в том числе:

- Подготовка выпускной квалификационной работы - 2 недели (72 ч.),
- Защита выпускной квалификационной работы – 1 неделя (36 ч.)
- Подготовка к государственному экзамену (демонстрационный экзамен) – 2 недели (72 ч.)
- Проведение государственного экзамена (демонстрационный экзамен) – 1 неделя (36 ч.)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная (дипломная) работа, демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, на подготовку и проведение государственного экзамена (демонстрационный экзамен): с 18.05.2026 г. по 28.06.2030 г.

Содержание государственной итоговой аттестации

Содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы. Тематика выпускных квалификационных работ (Приложение 1)

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР:

- разработаны преподавателями с привлечением практикующих специалистов в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар; ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции; ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле рассмотрены на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) титульный лист
- 2) оглавление;
- 3) введение;
- 4) основная часть: теоретическая часть, практическая часть.
- 5) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;

- 6) список используемых источников и литературы;
- 7) приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется 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 ВКР 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.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю ВКР 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.

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

Демонстрационный экзамен является обязательной частью государственной итоговой аттестации, разрабатывается в соответствии с методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена и проводится с учетом регламента.

Задание демонстрационного экзамена представляет собой практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов при их наличии и с учетом оценочных материалов, разработанных Союзом Ворлдскиллс по конкретной компетенции. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению площадки проведения демонстрационного экзамена, экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности. Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам. Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью студентов.

Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена студентами, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Защита выпускных квалификационных работ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования (п.17 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденных Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968), в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по специальности (п. 8.5. ФГОС СПО).

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа в дополнительные сроки.

Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено колледжем для одного лица более двух раз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Условия подготовки выпускной квалификационной (дипломной) работы

Работа над выпускной квалификационной (дипломной) работой проводится под руководством и контролем цикловой комиссии агрономии и технических специальностей.

Темы ВКР утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала государственной аттестации. Студенты имеют право выбора темы ВКР. Изменение темы возможно с разрешения ректора ГАГУ по представлению председателя цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока дипломного исследования.

Выполнение ВКР начинается с получения задания студентом от научного руководителя. Руководитель знакомит с основной литературой, дает характеристику литературных и других источников по теме, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения работы, проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

После получения задания руководителя для студента наступает этап непосредственной работы над темой работы. С учетом предварительного ознакомления с литературными источниками и анализа имеющихся сведений выпускник должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы.

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы.

Сроки эти, как правило, определяются, самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем. Спланировать работу с точным распределением времени по этапам бывает трудно. Поэтому в план, составленный перед началом работы над проектом, могут вноситься изменения, которые, однако, не должны нарушать сроки окончания работы. Это требование выполнимо в том случае, если при составлении календарного плана предусматривался резерв времени для корректировки определенных этапов работы.

Подготовка демонстрационного экзамена

Подготовка демонстрационного экзамена проводится на оборудованной площадке, на нее выделено отдельное время, для подготовки каждому студенту определяется наставник или наставники, для подготовки по разным модулям. Модули определяются в соответствии с основными видами профессиональной деятельности. Подготовка проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса, в течение 1 недели (36 ч.)

3.2 Процедура проведения защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы

1. Допуск к защите

Процедура защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 (ред. от 17.11.2017)). В соответствии с этим Порядком к государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную квалификационную (дипломную) работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- письменный отзыв руководителя; письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью. Отзыв рецензента должна быть от представителя организации.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной (дипломной) работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Порядок защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы

При защите выпускной квалификационной (дипломной) работы проверяется готовность выпускника к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных образовательным стандартом специальности Агронимия, оцениваются общие и профессиональные компетенции, приобретенные выпускником в процессе обучения, практический опыт, способность аргументировано обосновывать и защищать в процессе дискуссии выполненные исследования.

3. Процедура защиты

Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы осуществляется на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), состав которой определяется вузом ректора ГАГУ.

Председатель ГЭК называет фамилию, имя, отчество студента, тему выпускной квалификационной (дипломной) работы. Студенту предоставляется слово для доклада (не более 10 мин).

После доклада студенту - автору работы задаются вопросы членами ГЭК и присутствующими. Докладчику может быть задан любой вопрос по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности и умения ориентироваться в вопросах специальности.

После ответов на вопросы зачитывается отзыв рецензента (предоставляется слово рецензенту), отзыв руководителя и предоставляется

слово автору работы для ответа на замечания рецензента, если таковые имеются.

С разрешения председателя ГЭК выступают члены ГЭК и желающие из числа присутствующих на защите.

Затем для ответа предоставляется заключительное слово студенту. После этого председатель ГЭК выясняет, есть ли замечания по процедуре защиты (их вносят в протокол) и объявляет окончание защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы. Общая длительность защиты одной работы - не более 30 минут.

4. Содержание доклада

При защите работы рекомендуется пользоваться кратким планом доклада или тезисами к нему.

В докладе должны быть отражены следующие основные моменты:

- цель работы: теоретические предпосылки исследования;
- обоснование метода выбора исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего развития темы;
- краткие выводы по тем результатам работы, которые определяют практическую значимость, степень и характер новизны элементов научного вклада.

5. Требования к иллюстрациям

Основные результаты представляются на защиту в виде таблиц, графиков, диаграмм, схем.

Таблицы и рисунки должны быть пронумерованы и оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов.

6. Результаты защиты

На закрытом заседании члены ГЭК обсуждают результаты защиты, выносятся решения ГЭК об оценке работы, о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из аграрного колледжа.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в аграрный колледж на период времени, установленный аграрным колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается аграрным колледжем не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Студентам, имеющим в зачётных книжках не менее 75% оценок «отлично» (остальные «хорошо»), защитившим выпускную квалификационную работу с оценкой «отлично», проявившим себя в научной и общественной работе, выдаются дипломы с отличием.

Председатель комиссии совместно с секретарем подготавливает отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ, который утверждается на заседании педагогического совета.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа после защиты хранится в библиотеке ГАГУ. Выпускнику разрешается по его желанию снять копию с работы.

Проведение демонстрационного экзамена

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК: - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан

комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для проведения демонстрационного экзамена как составной части процедуры ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, образовательная организация направляет соответствующую заявку Региональному оператору.

Для проведения ДЭ образовательной организацией из перечня, размещенного на информационном ресурсе Оператора <https://om.firpo.ru/>, выбирается КОД по специальности.

Согласно заявлениям выпускников для проведения ДЭ в рамках ГИА определяется уровень ДЭ.

После выбора КОД образовательной организацией производится формирование экзаменационных групп с учетом доступного количества рабочих мест в ЦПДЭ, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения модулей задания с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

При проведении ДЭ образовательная организация вправе применять средства электронного обучения и дистанционные образовательные технологии при условии выполнения требований законодательства, регулирующего вопросы организации и проведения аттестации, а также требований КОД в части оснащения ЦПДЭ и застройки площадки: даты экзамена определяются образовательной организацией в соответствии с графиком учебного процесса, в том числе проведение ДЭ в выходные дни. При планировании дат проведения ДЭ необходимо учитывать отсутствие возможности у Оператора осуществления технической и (или) консультационной поддержки в выходные и праздничные дни;

дата подготовительного дня проводится не позднее чем за 1 (один) рабочий день до даты проведения ДЭ. Исключения составляют дни ДЭ, приходящиеся на выходные дни, праздничные дни или если это обусловлено технологическими особенностями ДЭ (например, требуется 1 (один) день для проведения демонтажных работ на площадке);

дата выдачи задания для ДЭ осуществляется в день, предшествующий ДЭ.

Все личные профили должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее чем за 21 календарный день до начала ДЭ.

Для проведения ДЭ не позднее чем за 15 (пятнадцать) календарных дней до начала ДЭ назначается экспертная группа на каждую экзаменационную площадку.

Возможно назначение экспертной группы для каждой экзаменационной группы. Член экспертной группы, включая главного эксперта, не должен

представлять одну с экзаменуемым(и) образовательную организацию (образовательная организация – юридическое лицо, структурные подразделения образовательной организации, в том числе филиалы и представительства, которые не являются юридическими лицами и действуют на основании устава образовательной организации).

ДЭ проводится в соответствии с Планом проведения ДЭ, содержащим подробную информацию о времени проведения ДЭ для каждой экзаменационной группы, о времени на ознакомление с заданием ДЭ, о распределении смен (при наличии) с указанием количества рабочих мест, перерывов на обед и других мероприятий, предусмотренных КОД.

На период проведения ДЭ организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры ЦПДЭ, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента), при необходимости.

В подготовительный день главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, участников ДЭ, а также технического эксперта. По итогам проверки заполняется и подписывается Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, регистрация присутствующих, ознакомление их с планом проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, распределение рабочих мест между экзаменуемыми с использованием способа случайной выборки, оформление необходимых протоколов.

Сверка состава экспертной группы осуществляется в соответствии с подтвержденными в ИСО данными на основании документов, удостоверяющих личность.

В случае неявки экзаменуемого, неявившийся отмечается главным экспертом в ИСО (проставление статуса отсутствия в подготовительный день) как отсутствующий в подготовительный день и не допускается до выполнения задания ДЭ. Данный факт заносится в протоколы, оригиналы которых передаются на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Оригиналы протоколов хранятся в образовательной организации, обучающиеся которой проходили процедуру ДЭ. Общий срок хранения документов – не менее одного года с момента завершения обучения в образовательной организации участников ДЭ.

Для не явившихся по уважительной причине участников ДЭ необходимо предусмотреть процедуру проведения ДЭ в другой период после согласования изменения графика ДЭ с координатором и Оператором.

Проведение инструктажа об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства возлагается и отражается в соответствующих протоколах. на технического эксперта В подготовительный день в личном кабинете ИСО главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения ДЭ в конкретной экзаменационной группе.

Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по варианту задания, выбранному в автоматизированном случайном порядке в ИСО. После получения варианта задания главным экспертом не допускается его разглашение или ознакомление с ним других лиц до дня ДЭ.

В день проведения ДЭ, проводимого в рамках ГИА, в ЦПДЭ присутствуют: руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован ЦПДЭ; не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы; члены экспертной группы; главный эксперт; представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией); экзаменуемые; технический эксперт; представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение участников к центру проведения экзамена (при необходимости); числа тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику из лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов; организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ. В случае отсутствия в день проведения ДЭ в ЦПДЭ лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении ДЭ принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения ДЭ.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно. Главный эксперт к оценке результатов ДЭ не допускается. В случае досрочного завершения ДЭ экзаменуемым по независящим от него причинам результаты ДЭ оцениваются по фактически выполненной работе. В случае досрочного завершения ДЭ как формы ГИА экзаменуемым по независящим от него причинам результаты ДЭ оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого экзаменуемого ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ДЭ, а такой экзаменуемый признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине. Участник, нарушивший порядок проведения ДЭ, в том числе правила производственной безопасности и охраны труда, или препятствующий выполнению задания ДЭ другими участниками ДЭ, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени, технических остановок времени и нештатных ситуаций, который подписывается главным экспертом и всеми членами экспертной группы. При этом, потерянное время участнику не компенсируется.

После повторного предупреждения участник может быть удален Главным экспертом с площадки, о чем вносится запись в соответствующий протокол и подписывается Главным экспертом и всеми членами экспертной группы.

Выпускникам, не прошедшим ДЭ в рамках ГИА по уважительной

причине, в том числе не явившимся в дни ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации. Обучающимся, не прошедшим ДЭ в рамках промежуточной аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти процедуру ПА в соответствии с порядком организации и проведения промежуточной аттестации, утвержденном образовательной организацией.

Выпускники, не прошедшие ДЭ в рамках ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ДЭ в рамках ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз. Обучающимся, не прошедшим ДЭ в рамках ПА по неуважительной причине, предоставляется возможность пройти процедуру ПА в соответствии с порядком организации и проведения ПА, утвержденном образовательной организацией. Дополнительные дни проведения ДЭ организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД. Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА с учетом требований КОД.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов. Оригиналы протоколов хранятся в образовательной организации, обучающиеся которой проходили процедуру ДЭ. Общий срок хранения документов – не менее одного года с момента завершения обучения в образовательной организации участников ДЭ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Члены государственной экзаменационной комиссии оценивают работы, исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений, а также определяют уровень навыков и умений обучающегося самостоятельно организовывать свой труд.

Результат защиты определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы.

1. Оценка **«отлично»** выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор в практической части, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Она имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента и выполнена в соответствии с требованиями к оформлению ВКР. При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако некоторые предложения не вполне обоснованы. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточный критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Выводы не конкретны, рекомендации и предложения слабо аргументированы. В оформлении работы имеются погрешности. В отзывах рецензента и научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающе аргументированные ответы на заданные вопросы

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит исследовательский характер, не имеет анализа, не отвечает требованиям к ВКР. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию аграрного колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора Горно- Алтайского государственного университета одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данное учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один

из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос

председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, успешно защитившим ВКР по специальности 35.02.05 Агронимия, присваивается квалификация агроном с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в сводной ведомости, государственная экзаменационная комиссия принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

СОГЛАСОВАНО:

Директор колледжа
Зам. директора по УР и
управлению качеством

М.В. Федюнина

О.А. Попова

Председатель ЦК

Н.Г. Алексева

Примерные темы выпускных квалификационных (дипломных) работ

1. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления вторых горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане высшего класса с европейской кухней
2. Разработка ассортимента блюд для здорового питания с учетом особенностей региона, организация технологического процесса их приготовления в столовой.....
3. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии приготовления сложных фирменных горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни
4. Разработка новых видов мясных рубленых изделий повышенной пищевой ценности с использованием сырья российского производства, организация технологического процесса их приготовления в ресторане.....
5. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии приготовления вторых горячих блюд из овощей, мяса, приготавливаемых в ВОКе, в ресторане высшего класса
6. Разработка и особенности в приготовлении вторых горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выездного обслуживания (кейтеринг)
7. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с использованием низкотемпературных печей для ресторана
8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд сложного ассортимента из десертных овощей в ресторане...
9. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления сложных фирменных блюд в ресторане с национальной кухней в ресторане
10. Совершенствование организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для вегетарианского стола в столовой.....
11. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из мяса для реализации в формате «Доставка на дом» в кафе....
12. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления фирменной горячей сложной продукции из птицы с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса
13. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из свинины в кафе....

14. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из картофеля и корнеплодов с использованием современных технологий и оборудования в столовой.

15. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции из круп и макаронных изделий в столовой..

16. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления фирменных супов сложного ассортимента с использованием новых видов сырья в ресторане.....

17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд сложного ассортимента из говядины и баранины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане.....

18. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления и приготовление горячих фирменных блюд сложного ассортимента из баранины и ягнятины в ресторане с восточной кухней.....

19. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных и запечённых блюд из свинины в ресторане.....

20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд региональной кухни с применением современных приемов приготовления и оформления в ресторане...

21. Совершенствование технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием технологии «су-вид» в ресторане...

22. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей) в столовой

23. Совершенствование организации процесса приготовления сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней

24. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных десертов с использованием современных технологий и оборудования в кафе-кондитерской

25. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря в ресторане...

26. Совершенствование организации процесса приготовления сложных изысканных салатов в ресторане с паназиатской кухней.....

27. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в кафе с европейской кухней...

28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и мяса в ресторане кавказской кухни.....

29. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных пюреобразных супов французской кухни в ресторане...

30. Совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных горячих десертов из экзотических фруктов с использованием современных технологий и оборудования в ресторане класса люкс
31. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов из творожного сыра в ресторане высшего класса
32. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов со злаковыми культурами в кафе
33. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации холодных десертов из творога и сыра сложного ассортимента для столовой...
34. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации сложных замороженных десертов в кафе-кондитерской
35. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления десертов на основе ягодного сырья региона в кондитерском цехе.....
36. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов для лечебно -диетического питания в санатории.....
37. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента в кафе....
38. Разработка и технология приготовления фирменных сложных холодных десертов (фламери) в ресторане высшего класса
39. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации муссовых десертов сложного ассортимента в кафе...
40. Разработка, оформления и технология приготовления фирменных сложных десертов с обязательным использованием элементов декора в ресторане класса люкс
41. Разработка и технология приготовления фирменных сложных горячих десертов (тарт татенов) в ресторане высшего класса
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий сложного ассортимента на основе бисквитного полуфабриката в кондитерском цехе супермаркета....
43. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов в кафе детское
44. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов из тропических и субтропических плодов в ресторане
45. Совершенствование организации технологического процесса приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с использованием экзотических овощей и фруктов в кондитерском цехе супермаркета.....
46. Совершенствование организации технологического процесса приготовления ремесленного хлеба на основе заквасок в пекарне.....
47. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента с использованием новых видов

сырья в кондитерском цехе...

48. Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в кондитерском цехе супермаркета...

49. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и приготовление тортов сложного ассортимента с использованием современных технологий и оборудования в кондитерском цехе....

50. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (чизкейк) в кофейне

51. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката в кафе.....

52. Организация технологического процесса приготовления и применения дополнительного сырья для повышения белковой ценности хлеба и хлебобулочных изделий в пекарне...

53. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий с использованием новых видов сырья в пекарне...

54. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных из бисквитного полуфабриката с использованием современных технологий в кондитерском цехе..

55. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных из заварного полуфабриката с кракелином в кафе-кондитерской...

56. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов и печенья сложного ассортимента из миндального полуфабриката в кондитерском цехе..

57. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов из бисквитного полуфабриката с фруктовым конфи в кондитерском цехе..

58. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (пая) в кафе

59. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных горячих десертов (клафути) ресторане

60. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (терринов) в ресторане высшего класса

61. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных десертов с шоколадом в кафе

62. Организация технологического процесса приготовления, оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из воздушного

полуфабриката с использованием современных технологий в кондитерском цехе..

63. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации йогуртовых тортов сложного ассортимента в кондитерском цехе..

64. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации разных видов капкейков с использованием современного оборудования в кафе-кондитерской...

65. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из безглютеновой муки в пекарне....

66. Организация технологического процесса приготовления и приготовление изделий из различных видов теста с подсластителями и сахарозаменителями для диетического питания в санатории...

67. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов в ресторане с итальянской кухней

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Показатель оценивания	критерии	Максимальный балл									
Содержание ВКР (12 баллов)	Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС, метод. рекомендациям	1									
	Полнота раскрытия темы	1									
	Соответствие результатов ВКР целям и задачам	1									
	Исследовательский характер работы	1									
	Практическая направленность работы	3									
	Самостоятельность подхода в раскрытии темы, наличие собственной точки зрения	1									
	Соответствие современным нормативно-правовым документам	1									
	Правильность выполнения расчетов	2									
	Обоснованность выводов	1									
Оформление ВКР (4 балла)	Соответствие установленным требованиям	2									
	Наличие ссылок (сносок) на источники и литературу	1									
	Наличие актуального списка литературы, оформленного в соответствии с рекомендациями	1									

Защита ВКР (4 балла)	Соответствие содержания ВКР презентационным материалам	1									
	Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	1									
	Полнота, точность, аргументированность ответов	1									
	Свободное владение темой	1									
Итого:											
Перечень сформированных при написании ВКР компетенций (приложение 1)											

**Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА
представлено в таблице**

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
		Итого:	50,00

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ. Базовый уровень 3 ч. 00 мин.