

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дмитриевский агротехнологический колледж»

Согласовано
Руководитель ИИ Бугаева Т.В.
Кафе «Мираж»
Т.В. Бугаева



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАПОУ «ДАТК»
Т.Ф. Брусильцева



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Год поступления 2020

Рассмотрена и одобрена
на заседании ПЦК специальностей
естественно-научного профиля
И.Н. Силакова
Протокол № 6/1от «17» февраля 2020г.

Принято на заседании
Педагогического совета колледжа
Протокол № 3от «17» февраля 2020 г.

Дмитриев, 2020

Паспорт программы государственной (итоговой) аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части реализации федеральных государственных требований к уровню подготовки выпускников, степень достижения которых подлежит оценке в ходе ГИА по специальности. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Квалификационная характеристика выпускника:

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности техника-технолога:

- 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.

В процессе государственной (итоговой) аттестации выпускников специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** обучающихся по ФГОС СПО, осуществляется также экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК): Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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.

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.

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.

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.

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.

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 освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

2.1.1.Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в учебном заведении является защита выпускной квалификационной работы.

2.1.2.Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных

задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.1.3. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

2.1.5. Темы квалификационных работ определяются цикловой комиссией специальных дисциплин. Студенту предоставляется право выбора темы квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.1.6. Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора учебного заведения.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на подготовку и проведение защиты квалификационной работы составляет 6 недель (с 20.05.2024 по 30.06.2024г.)

2.3. Сроки проведения аттестационного испытания

Сроки проведения аттестационного испытания с 17.06.2024 г. по 30.06.2024г.

3. Выбор темы ВКР и ее утверждение

3.1 Темы квалификационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей совместно со специалистами профильных предприятий или организаций, и рассматриваются цикловой комиссией специальностей естественно-научного профиля.

3.2 Темы квалификационной работы должны отвечать современным требованиям развития производства, должна быть актуальной и иметь практико-ориентированный характер. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы, утвержденного заместителем директора по учебной работе.

3.3. Студентам предоставляется право выбора темы квалификационной работы.

Выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы.

3.4. Студент не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику обязан выбрать тему дипломной работы.

3.5. В течение недели с момента выбора темы учебной частью учебного заведения формируется приказ о закреплении тем и руководителей.

4. Руководство подготовкой и защитой ВКР

4.1. Основными функциями руководителя квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на квалификационную работу.

4.2. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено два часа в неделю.

4.3. Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя дипломной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на квалификационную работу.

4.3. Руководитель в течение 1 недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение квалификационной работы.

4.4. Задания на дипломную работу даются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.5. Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

4.6. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению дипломной работы.

4.7. Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломной работы (в переплете с вшитыми сопроводительными документами) подписывает ее вместе с заданием и своим письменным заключением. В заключении должны быть отражены рекомендации к допуску / не допуску к защите дипломной работы.

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

5.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

5.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

5.4. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

5.5. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

5.6. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в итоговую экзаменационную комиссию.

6. Процедура проведения защиты выпускных квалификационных работ

6.1. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании итоговой экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем итоговой экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не

более 10-15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

6.3. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.
- степень самостоятельности изложения проблемы;
- глубина и всесторонность исследования темы;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- использование материалов прессы, тематических интернет-ресурсов, сборников рецептов, практик в области общественного питания и других источников;
- логичность изложения материала;
- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломной работы;
- содержание и форма защиты;
- мнение руководителя и рецензента;
- оформление дипломной работы.

Результаты защиты дипломных работ определяется оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно»,

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты дипломной работы.

7. Принятие решений ГЭК

Критерии оценки дипломной работы

7.1. Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
 - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
 - показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
 - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
 - теоретические положения органично сопряжены с практикой;
 - даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
 - в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
 - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
 - широко представлена библиография по теме работы;
 - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

7.2. Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена библиография по теме работы.

7.3. Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

7.4. Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

7.5. Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний итоговой комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

7.6. Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты

7.8. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной аттестационной комиссии, после успешной защиты студентом дипломной работы.

7.9. Обучающиеся, не прошедшие 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.

7.10. Лицам, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из учебного заведения.

7.11. Дополнительные заседания государственной аттестационной комиссии организуется в установленные учебным заведением сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.12. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается учебным заведением не более двух раз.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. 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).

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

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

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

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

8.6. 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.

8.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

8.8. 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.

8.9. 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 техникумом.

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

8.11. 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 аттестационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

8.12. 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.

8.13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и хранится в архиве техникума.

ПРИЛОЖЕНИЯ

**Тематика выпускных квалификационных работ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из котлетной массы.
2. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из жаренной говядины.
3. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из жаренной свинины.
4. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих напитков.
5. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из жаренной баранины.
6. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из рыбной котлетной массы.
7. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из тушеной баранины.
8. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из тушеной рыбы.
9. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из тушеной свинины.
10. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных холодных овощных закусок.
11. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из теста.
12. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из тушеной говядины.
13. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд изрубленного мяса.
14. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из отварной говядины.
15. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих блюд из запеченной рыбы.
16. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из творога.
17. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из яиц.
18. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из жаренной птицы.
19. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из тушеной птицы.
20. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из рубленного мяса птицы.

21. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд изкнельной массы.
22. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных первых горячих блюд.
23. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных первых холодных блюд.
24. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных холодных мясных блюд и закусок.
25. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих закусок.
26. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных холодных сладких блюд.
27. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных холодных напитков.
28. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих напитков.
29. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных блюд из теста.
30. Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных диетических блюд.

Рецензия на выпускную квалификационную работу - дипломную работу

(тема выпускной квалификационной работы)

Обучающегося (йся) _____
(фамилия имя отчество)

1.Актуальность работы _____

2.Положительные (отрицательные стороны) _____

3.Практическое значение _____

4.Недостатки замечания _____

Код и наименование компетенции модуля (ей) которому (ым) соответствует тематика ВКР	Оценочные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная 1/отрицательная -0)
ПК.пп.пп	1.	
	2.	
	3.	
	п.	
ПК.пп.пп	1.	
	2.	
	п.	
ПК.пп.пп.	1.	
	п.	

6.Выводы _____

7. Рецензент _____
(должность, место работы)

_____ « _____ » 20 ____ г.

(Фамилия, имя, отчество)

(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы

Обучающемуся _____
(Ф.И.О., специальность, курс, № группы)

Руководитель _____
(Ф.И.О., должность)

Консультанты по работе _____
(Ф.И.О., должность)

Тема _____

рассмотрена и утверждена на _____
« ____ » _____ 20 ____ г., № протокола _____

Сроки сдачи студентом ВКР _____

Исходные данные к выполнению ВКР (информацию о месте прохождения преддипломной практики, перечень основной литературы)

Содержание ВКР (примерный перечень вопросов, подлежащих разработке)

Примерный перечень иллюстративного материала (слайды, рисунки, графики, схемы, диаграммы)

Руководитель _____ / _____

Задание получил « ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись обучающегося)

ОБЛАСТНОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Допускается к защите

(подпись)

«» _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
Дипломная работа

НА ТЕМУ: _____

Выполнил(а)

(ФИО обучающегося)

группы _____

Специальность _____

Руководитель ВКР

(ФИО) (подпись)
«___» _____ 20__ г.

г. Дмитриев, 20__ г.