Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Шушенский сельскохозяйственный колледж»

 УТВЕРЖДАЮ:

 Директор колледжа

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А. Безруков

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Специальность** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

2016

 Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта № 384 от 22 апреля

2014 г. по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Турист»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.З. Сибуков

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на заседании цикловой комиссии дисциплин и модулей профессионального цикла профессий общественного питанияПротокол №\_\_ от \_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_.2016Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Г. Коленченко  |  |

М.П.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2016г.

Согласовано:

Зам. Директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Г.Василенко

 **Содержание**

 Пояснительная записка ……………………………………………………………….3

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации……………………….5

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации …………………9

3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации……….15

**Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ, Федеральным государственным образовательным стандартом

 № 384 от 22 апреля 2014 г. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968, Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программа подготовки специалистов среднего звена в КГБПОУ «Шушеский сельскохозяйственный колледж».

При разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них умений и знаний.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы, которая позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат,

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников,

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной и преддипломной практики,

-расширяет полученные знания и умения за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере,

- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, подтверждение сформированности которых находит отражение в выпускной квалификационной работе).

 В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных квалификационных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность,

актуальность. Темы дипломных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

 Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава, систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в колледже.

 Требования к выпускной квалификационной работе доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

 В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации,

- сроки проведения государственной итоговой аттестации,

- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации,

- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

 Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором после ее обсуждения на заседании научно-методического совета с обязательным участием работодателей.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
	1. **Область применения программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом № 384 от 22 апреля 2014 г. специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:**

 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
 6. Организация работы структурного подразделения.
 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**1. 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.

 **2. 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.
 **3. 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.
 **4.** **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.
 **5.** **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.
**6.** **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.
 **7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**соответствующих общих компетенций (ОК):**

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. |

 **1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

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

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, является защита выпускной квалификационной работы.

**1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:** всего – 6 недель, в том числе:
выполнение дипломной работы – 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы -2 недели.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2.1** **Вид и сроки проведения** **государственной итоговой аттестации**:

Вид – выпускная квалификационная работа, в форме дипломного проекта

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели.**

**2.2. Содержание государственной итоговой аттестации**

 2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема выпускной квалификационной работы | ПМ |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий в индустрии питания с использованием инновационного сырья и полуфабрикатов и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.01, 04, 07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления бутербродов в общественном питании с использованием современных тенденций и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 04,07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления изделий из песочного теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.04, 05,07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления изделий из дрожжевого теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 04, 05,07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления изделий из бисквитного теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.04,05,07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления изделий из слоеного теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 04, 05,07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления изделий из заварного теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 04, 05,07 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления изделий из пресного сдобного и пряничного теста с использованием инновационных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 04, 05,07 |
|  | Технология приготовления полуфабрикатов для тортов и пирожных и пути ее совершенствования в общественном питании с использованием новых видов сырья и пищевых добавок на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.01, 04,07 |
|  | Технология приготовления и оформления десертных блюд в ПОП с использованием нетрадиционного сырья, полуфабрикатов и техники и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта | ПМ. 05, 06,07 |
|  | Русские традиции и особенности приготовления блюд из овощей, грибов и ягод и пути совершенствования технологии приготовления на базе хозяйствующего субъекта | ПМ.02, 03, 05,07 |
|  | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 02, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 02, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из овощей с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 02, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из птицы и дичи с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 02, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления салатов и винегретов с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.02, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления горячих блюд из котлетной мясной и рыбной массы с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления блюд из натуральной рубленой мясной массы с использованием современных технологий и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта.  | ПМ. 03, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления горячих закусок с использованием инновационных технологий, сырья и пищевых добавок и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.03, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из мяса с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ.03, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из рыбы с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03, 07 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из птицы с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03,07 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из овощей, грибов, бобовых изделий с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03,07 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из круп и макаронных изделий с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03,07 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из яиц и творога с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03,07 |
|  | Организация и совершенствование контроля технологических процессов и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. | ПМ. 01, 06 |
|  | Организация работы производства кафе на базе специализированного кафе «Пиццерия». | ПМ.06 |
|  | Состояние и перспективы развития школьного питания в столовых ОУ п. Шушенское и пути совершенствования. | ПМ. 06 |
|  | Технология приготовления блюд, рекомендуемых при заболевании сахарным диабетом, с использованием инновационных технологий, пути ее совершенствования на базе действующего ПОП. | ПМ. 02,03, 05, 07 |
|  | Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в ПОП на примере действующего ресторана (кафе, бара, столовой), пути совершенствования. | ПМ. 06 |
|  | Технология приготовления и оформления вторых горячих блюд из муки с использованием современных тенденций по оформлению и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 03,04,07 |
|  | Технология приготовления мясных блюд кухни ближнего зарубежья с использованием современных пищевых добавок на базе хозяйствующего субъекта и пути ее совершенствования. | ПМ. 02,03,07 |
|  | Технология приготовления оригинальных банкетных блюд из птицы и дичи с использованием инновационного оборудования и пути ее совершенствования на базе хозяйствующего субъекта. | ПМ. 02,03, 05,07  |
|  | Организация питания в санатории «Шушенский», пути совершенствования. | ПМ. 06 |
|  | Технологические процессы приготовления и оформления супов с использованием новых видов сырья и пищевых добавок на базе действующего ПОП, пути совершенствования. | ПМ. 02,03,07 |

 Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию нескольких профессиональных модулей.

 **Структура выпускной квалификационной работы**:

1. введение
2. теоретические аспекты (по теме работы)
3. основная часть

- теоретическая часть

- проектно-исследовательская часть (практическая)

1. заключение (рекомендации по использованию полученных результатов)
2. список использованных источников и литературы
3. приложения

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

В разделе **теоретические аспекты** проводится обзор используемых источников и литературы по теме ВКР.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др.

Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить **следующие общие компетенции:**

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

Работа над **третьим разделом** позволяет руководителю оценить

* **уровень развития следующих общих компетенций:**
* организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

* принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности;

* ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
* **уровень освоения видами профессиональной деятельности по специальности**:

- организовывать процесс приготовления и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции;

- организовывать процесс приготовления и приготавливать сложную холодную кулинарную продукцию;
 - организовывать процесс приготовления и приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию;
 - организовывать процесс приготовления и приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
 - организовывать процесс приготовления и приготавливать сложные холодные и горячие десерты;
 - организовывать работу структурного подразделения;
 - выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

Объем выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) должен составлять не менее 40 и не более 60 страниц печатного текста.

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полый курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом (п.17 Порядка проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Министерства образования и науки России «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08. 2013 г № 968), в соответствии с ФГОС СПО по специальности (п. 8.5.ФГОС СПО).

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

* **при выполнении выпускной квалификационной работы**

реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

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

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

* рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
* компьютер, мультимедийный проектор, экран;
* лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

**3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

1. Программа государственной итоговой аттестации

2. Методические рекомендации по оформлению выпускных квалификационных работ.

3. Федеральные законы и нормативные документы

4. Литература по специальности

5. Периодические издания по специальности

**3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации**

1. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия предусмотренная Порядком проведения государственной итоговой аттестациипо

образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 г. № 968).

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

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

 **«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

 • соответствует стандартам оформления работы;

• имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

• при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

 **«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, базируется на практическом материале, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

• соответствует стандартам оформления работы;

• имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

• при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

• соответствует стандартам оформления работы;

• в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

• при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

• содержит теоретическую главу, но нет анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

• не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

• не соответствует стандартам оформления;

• в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

 • при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме,

не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не

подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

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

**3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.