

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»

СОГЛАСОВАНО
ЗАО «Литературное»
Генеральный директор
А.С. Соловьев

« 25 » декабря 2020 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПБМТК
В.А. Никитин

« 28 » декабря 2020 г.

**Программа государственной итоговой аттестации
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения
Очная

Учебно-методическая документация
Номер регистрации

275

Контрольный
М.П.
экземпляр

Санкт-Петербург
2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Разработчики:
Зав. отделением

Пищик О.Г

Методист

Русан К.А

СОГЛАСОВАНО

Цикловой методической комиссией

Протокол № 4
от «26» 11 2020 г.

Председатель ЦМК

Русан К.А

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

Протокол № 108
от «11» 01 2021 г.

КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации подготовки выпускников (далее – Программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), формы государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации.

ГИА проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа ГИА разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565,

– Приказ Минобрнауки России № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138);

– Приказ Минобрнауки России № 464 от 30.07.2013 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 291 от 18.04.2013 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказа Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01 2019 года № 31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19) «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

– Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования 08.10.П.

– Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы ОПОП ФГОС среднего профессионального образования для очной формы обучения СПБМТК.

Программа ГИА, критерии оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам (далее – ВКР) проходит согласование с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором СПБМТК.

2. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ППССЗ по специальности соответствующим требованиям ФГОС, ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК). Государственную экзаменационную

комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации. Председателем ГЭК назначается представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. Состав ГЭК утверждается приказом директора. В состав ГЭК включаются эксперты WorldSkills Россия. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Председатель ГЭК, состав ГЭК, состав апелляционной комиссии государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки на 2020-2021 учебный год утверждены приказом 26.12.2020 г., № 476

3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, рабочему учебному плану ППССЗ по данной специальности, на подготовку и проведение ГИА отведено 6 недель (216 часов).

Срок проведения ГИА с 17.05.2021 по 27.06.2021.

4. Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА для выпускников ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и сдачи демонстрационного экзамена (государственного).

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей программы ФГОС СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело» и компетенции Worldskills «Поварское дело».

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлена на проверку качества полученных обучающимися знаний и умений, сформированности общих компетенций (далее – ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и профессиональных компетенций (далее – ПК), позволяющих решать профессиональные задачи, в рамках установленных ППССЗ видов профессиональной деятельности (далее – ВПД), предусмотренных ФГОС по специальности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
<i>ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	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
<i>ВД.2 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</i>	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

	<p>из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
<p><i>ВД.3 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.</i></p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p><i>ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного</i></p>	<p>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</p>

<p><i>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></p>	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><i>ВД.5 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</i></p>	<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>

<i>ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	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.
<i>ВД.7 Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер</i>	ПК 7.1. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.2. Изготовление, оформление и презентация хлебобулочных изделий
	ПК 7.3 Изготовление, оформление и презентация мучной кондитерской продукции

Тематика выпускных квалификационных работ в СПБМТК определяется в соответствии с заданием на демонстрационный экзамен, проходит рассмотрение на Методическом Совете колледжа и утверждаются председателем Методического Совета. Список тем ВКР представлен в Приложении 1.

Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, владеющих знаниями и практическим опытом, связанных с тематикой ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускаются.

Закрепление тем ВКР за выпускниками, назначение руководителей, рецензентов осуществляется приказом директора СПБМТК.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Требования к ВКР представлены в Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы ОПОП ФГОС среднего профессионального образования для очной формы обучения СПБМТК.

Защита ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Критерии оценки результатов защиты ВКР представлены в Приложении 2.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Осуществляется перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может

быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица 1 Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2» Не удовлетворительно	«3» Удовлетворительно	«4» хорошо	«5» Отлично
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% -	20,00% -	40,00% -	70,00% -
	19,99%	39,99%	69,99%	100,00%

Решения ГЭК 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 ГЭК является решающим.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления СПбМТК.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные СПбМТК сроки, но не ранее полугода после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

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

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в СПбМТК на период времени, установленный СПбМТК, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППСЗ.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве СПбМТК.

Порядок подачи и рассмотрения апелляции представлен в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования 08.10.П.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья представлен в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования 08.10.П.

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Методического Совета
Ф.И.О.
«___» _____ 2020 г.

ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
 4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
 5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых из птицы блюд в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
 15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования

16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых блюд из птицы в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«2»	«3»	«4»	«5»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы

Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания Курсантом работы, Курсант отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Курсант недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчатые, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Курсант не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Курсант четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со Курсантом научный руководитель делает вывод о том, что Курсант достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Литература	Курсант совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Курсант слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Курсант ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Курсант легко ориентируется в

			книг	тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	<p>Курсант совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>Курсант, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Курсант оказал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе.</p> <p>Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>Курсант достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>	<p>Курсант уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.</p> <p>Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>
	<p>Оценка «2» ставится, если Курсант обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно,</p>	<p>Оценка «3» ставится, если Курсант на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал</p>	<p>Оценка «4» ставится, если Курсант на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает</p>	<p>Оценка «5» ставится, если Курсант на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая</p>

	<p>допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
--	--	--	---	---