	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»
	Основные процессы образовательной деятельности
	Реализация ППКРС
	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

СОГЛАСОВАНО
КФХ «Алейникова В.А.»
Руководитель
_____В.А.Алейникова

«29» апреля 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КТИНЗ
_____А.А.Куприянов

«30» апреля 2020 г.

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
протокол №4 от«27» апреля 2020 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
ПО ПРОФЕССИИ
35.01.23
ХОЗЯЙКА(ИН) УСАДЬБЫ

Срок обучения – 3 года 10 месяцев

Квалификация – Оператор машинного доения
Повар
Плодоовощевод
Учётчик

Пояснительная записка

Программа итоговой аттестации выпускников разработана на основании Положения об итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников (далее — ГИА).

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение качества подготовки квалифицированных рабочих по указанной профессии;
- укрепление связей между колледжем и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии (далее — ГЭК);
- внесение изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов ГИА выпускников и рекомендаций ГЭК.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда:

Коды проверяемых ПК и ОК	Проверяемые ПК и ОК	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.	Обоснованность способов и методов организации животноводческой работы в сельской усадьбе
ПК 1.2.	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.	Правильность выбора механизированных и немеханизированных работ по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе
ПК 1.3.	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.	Механизированная подготовка и рациональная раздача кормов
ПК 1.4.	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.	Доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований

ПК 1.5.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.	Реализация и использование продукции животноводства с соблюдением санитарно-гигиенических требований
ПК 1.6.	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.	Переработка молока в сельской усадьбе согласно требованиям САНПиНа
ПК 1.7.	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.	Переработка мяса в сельской усадьбе согласно требованиям САНПиНа
ПК1.8	Управлять процессом доения с помощью аппаратно-программных комплексов.	Роботизированное доение коров
ПК 2.1.	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике	Составление технологических карт возделывания плодово-ягодных и овощных культур, саженцев, рассады в соответствии требованиям
ПК 2.2.	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями	Отбор посевного материала районированных сортов возделываемых культур в соответствии с требованиями
		Расчёт потребности в посевном материале плодов и овощей по нормам высева
		Посев и уход за сельскохозяйственными культурами в открытом и закрытом грунте в соответствии с технологией возделывания.
		Проведение подкормки удобрениями сельскохозяйственных культур в открытом и закрытом грунте в соответствии нормам
		Правила использования средств индивидуальной защиты, охраны труда при проведении с/х работ.
		Обработка посевов сельскохозяйственных культур средствами для борьбы с сорняками, вредителями и болезнями в соответствии с нормами и правилами
ПК 2.7.	Подготавливать почву для выращивания овощных культур.	Отбор проб почвы, почвенных смесей и субстратов для определения химического, механического, микробиологического состава в испытательной лаборатории в соответствии с методикой отбора проб почв и растительного материала.
		Использование данных лабораторных анализов механических, физических и химических свойств почвы, почвенных смесей и субстратов
		Внесение добавок, песка, опилок, торфа, компоста для улучшения свойств почвы
ПК 2.8.	Выполнять подготовительные и вспомогательные работы по выращиванию овощных культур	Проверка наличия и исправности вспомогательного инвентаря
		Смешивание почвенных смесей и субстратов для выращивания овощных культур
		Пропитка субстратов питательным раствором
		Копка почвы, рыхление, нарезка рядов, прикатывание почвы
		Подвязка растений
		Затаривание и транспортировка ящиков с рассадой

		Пользоваться садово-огородным инструментом и инвентарем для прореживания, подвязки, полива растений
		Правила использования средств индивидуальной защиты, охраны труда при проведении с/х работ.
ПК 2.9.	Защищать овощные культуры от неблагоприятных метеорологических условий	Защита от заморозков дымлением, поливом, мульчированием
		Расчет норм расхода средств защиты растений
		Анализ параметры солнечной радиации, температурного, водного режимов почвы и воздуха
ПК 2.3.	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур	Послеуборочная сортировка и калибровка плодов и овощей в соответствии правилам
ПК 2.10.	Проводить послеуборочные работы в сооружениях защищенного грунта	Уборка помещения от растительных остатков овощных культур
		Удаление почвенных смесей, субстратов с остатками корней растений
		Использовать ручной инструмент и инвентарь для сбора растительных остатков, удаления почвенных смесей, субстратов с остатками корней растений
		Правила использования средств индивидуальной защиты, охраны труда при проведении с/х работ.
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе	Затаривание и упаковка овощей на хранение
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию	Подготовка овощей, плодов и ягод к реализации и переработке в соответствии со стандартами
ПК 2.6.	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы	Переработка плодов, ягод, овощей, грибов для хранения в соответствии с технологией переработки и стандартами
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Экономическая обоснованность применения различных приёмов приготовления блюд.
		Рациональность использования различных групп продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве.
		Соблюдение правил хранения пищевых продуктов, предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров в соответствии с СанПиНом.
		Правильность расчетов энергетической ценности пищевых рационов в соответствии с нормами питания различных групп населения.
		Правильность расчетов количества сырья по нормам.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Правильность соблюдения санитарных норм и правил при подготовке рабочего места к работе в соответствии с СанПиНом.
		Правильность организации рабочего места в соответствии с требованиями.

ПК3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Правильность органолептической оценки качества продовольственных товаров в соответствии с ГОСТами.
		Правильность расчетов энергетической ценности пищевых рационов в соответствии с СанПиНом.
		Правильность расчетов количества сырья по нормативам и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на приготовление блюд.
		Соблюдение санитарных норм и правил при механической обработке сырья в соответствии с СанПиНом.
ПК3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	Точность соблюдения технологической последовательности приготовления блюд из традиционных видов овощей и грибов
		Обоснованность соблюдения режима тепловой обработки овощей и грибов
		Правильность выполнения безопасных условий труда при эксплуатации теплового оборудования для приготовления блюд из традиционных видов овощей и грибов
		Правильность пользования Сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий
		Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении блюд в соответствии с СанПиНом
ПК3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи	Точность при работе на весоизмерительном оборудовании
		Обоснованность выбора компонентов для оформления блюда
		Обоснованность выбора посуды и порционирование готовых блюд
		Соответствие выхода блюд нормам
		Правильность документального оформления отпуска готовых блюд в соответствии с нормами выхода
		Соблюдение санитарных норм и правил при отпуске готовых блюд в соответствии с СанПиНом
ПК3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Соблюдение санитарных норм и правил при подготовке помещения для приема пищи в соответствии с СанПиНом
		Правильность сервировки стола в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания
ПК 3.7	Производить подготовку продуктов для приготовления блюд бурятской кухни	Правильность органолептической оценки качества продовольственных товаров в соответствии с ГОСТами.
ПК 3.8	Готовить и оформлять блюда бурятской кухни	Обоснованность соблюдения режима тепловой обработки
		Правильность выполнения безопасных условий труда при эксплуатации теплового оборудования для приготовления блюд бурятской кухни

		Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении блюд бурятской кухни в соответствии с СанПиНом
ПК 4.1.	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы	Точность проведения учёта объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии согласно требованиям нормативных документов
		Соответствие заполнения первичных бухгалтерских документов (с указанием реквизитов, кодификации) согласно требованиям нормативной документации
		Верность и точность проведения таксировки и контировки первичных документов.
		Правильность хранения первичной документации согласно требованиям
		Соответствие документального оформления учета материалов, работ, услуг и движения готовой продукции нормативным документам
		Точность выполнения расчетов себестоимости готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.
		Правильность выполнения безопасных условий труда согласно требованиям
ПК 4.2.	Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.	Точность проведения учёта приобретенной продукции по отраслям согласно требованиям нормативных документов
		Правильность проведение оперативного учета продукции растениеводства и животноводства согласно требованиям нормативных документов
		Точность и правильность заполнение первичных документов по учету приобретенной продукции по отраслям согласно требованиям нормативных документов
		Точность определение себестоимости по учету приобретенной продукции по отраслям согласно правилам
ПК 4.3.	Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.	Правильное проведение анализа технико-организационного уровня сельской усадьбы
		Точное выполнение расчетов показателей экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Положительные показатели результатов обучения по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Достижения поставленных профессиональных задач
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Правильность решения 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	Оптимальность и применение полученных результатов поиска решений поставленной задачи с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6	Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективность организации собственной деятельности в соответствии с целями коллег, руководствам, клиентов
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания	Эффективность организации работы подчинённых и контроля выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Соответствие выбранных методов самообразования профессиональным задачам
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности	Своевременность использования новых технологий в профессиональной деятельности

Формой государственной итоговой аттестация обучающихся, завершающих освоение ППКРС в Колледже является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) (письменной и практической). Обязательным требованием к ВКР является соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.Организация работы ГЭК

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК), создаваемыми по каждой программе, реализуемой в Колледже. Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной).
1.2. Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности настоящим Порядком и учебно-методической документацией, разрабатываемой Колледжем на основе ФГОС СПО по конкретным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.
1.3. Государственные экзаменационные комиссии формируются из преподавателей Колледжа, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа.
1.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник Колледжа. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год по согласованию с Министерством образования и науки Республики Бурятия.
1.5. Директор Колледжа является заместителем председателей государственных экзаменационных комиссий.
1.6. Ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается директором из числа работников Колледжа.
1.7. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:
-комплексная оценка степени и уровня освоения обучающимися ППКРС по конкретной профессии;
-решение вопросов: о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о среднем профессиональном образовании;

-разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования.
1.8. На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы (Приложение):
- Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.
- График проведения защиты ВКР.
- Приказ о закреплении тем ВКР.
- Приказ директора о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.
- Производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ.
- Протокол государственной итоговой аттестации.
- Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения.
1.9. Решения государственных экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты ГИА оформляются протоколом, оценочными ведомостями).
1.11. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.
1.12. Оплата членам ГЭК производится из расчёта:
председателю ГЭК 8-16 часов;
членам комиссии 6-10 часов.

2. Порядок проведения ГИА.

2.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по конкретной профессии или специальности.
2.2. График проведения ГИА выпускников утверждается директором Колледжа и доводится до сведения обучающихся 6 месяцев до начала ГИА. Допуск обучающихся к ГИА объявляется приказом по Колледжу.
2.3. Защита ВКР осуществляется на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.
2.4. Результаты ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. (Приложение)

Критерии оценки ВКР

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.
2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.
3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице ниже приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК.

На закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГЭК – решающее) дается оценка каждой защиты, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании колледжа.

Решение ГЭК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты в торжественной обстановке доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

Оценивание выпускной квалификационной работы членами ГЭК

Критерии оценки	5	4	3	2
Критерии оценивания письменной экзаменационной работы				
Актуальность и обоснование выбора темы				
Степень завершенности работы				
Объем и глубина знаний по теме				
Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
Применение новых технологий				
Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
Эрудиция, использование междисциплинарных связей				
Качество оформления ВКР и демонстрационных материалов				
Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, контактность				
Критерии оценивания выпускной практической экзаменационной работы				
Задание выполнено в полном объеме				
Задание выполнено в установленный срок				
Изделие выполнено точно по эскизу (по меню)				
Эстетические критерии: композиционная завершенность; дизайн изделия (Органолептическая оценка качества приготовленных блюд)				

2.6. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем

сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.
2.7. 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.
2.8. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледж на период времени, установленный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей программы подготовки.
Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения государственную итоговую аттестацию отчисляется из Колледжа и получает справку об обучении в Колледже.

3. Требования к письменной экзаменационной работе.

3.1. Письменная экзаменационная работа должна быть представлена в распечатанном виде.
3.2. Структура письменной экзаменационной работы должна включать: титульный лист, содержание, введение, основную часть, заключение, список используемой литературы, приложения. (Приложение)
3.3 Оформление письменной экзаменационной работы:

1. Письменная экзаменационная работа должна быть напечатана на одной стороне листа формата А4 (210 * 297 мм). Размеры полей: левое, верхнее, нижнее - 20 мм, правое - 15 мм. Межстрочный интервал - 1,5. Размер шрифта - 12.
2. Письменная экзаменационная работа представляется в папке.
3. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами (внизу, справа), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.
4. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.
5. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.
6. Основную часть ВКР следует делить на главы (разделы), подразделы, пункты и подпункты.
7. Главы, пункты, подпункты (кроме введения, заключения, списка использованной литературы и приложений) нумеруют арабскими цифрами, например: глава 1, раздел 1.1, подраздел 1.1.1, пункт 1.1.1.1.. Данная рубрикация текста должна отражать логику исследования.
8. Главы, разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание раздела, располагаться в середине строки и быть написанными прописными буквами, без подчеркивания, отделяясь от текста межстрочными интервалами. В конце заголовка точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются.
9. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, где на них дается ссылка, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

10. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Названия помещаются под иллюстрацией, при необходимости после названия рисунка помещают поясняющие данные.
11. Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицы следует располагать в работе непосредственно после текста, где они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.
12. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова "Таблица". Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.
13. Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова "Таблица". Начинаются эти надписи с прописной буквы, точка в конце не ставится.
14. Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе.
15. Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.
16. При переносе таблицы на другую страницу над ней помещают слова "Продолжение таблицы...", с указанием номера. Если заглавие таблицы велико, допускается его не повторять: в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.
17. Если цифровые или иные данные в какой-либо графе таблицы отсутствуют, то ставится прочерк.
18. Если все показатели, приведенные в таблице, выражены в одной и той же единице, то ее обозначение помещается в скобках после заголовка.
19. Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и т.п. не допускается.
20. При наличии в разделе небольшого по объему цифрового материала его нецелесообразно оформлять в виде таблицы, а следует давать в тексте.

3.4. Окончательно оформленная работа подписывается автором и представляется студентом руководителю не позднее сроков, определенных данным Положением.

Практическая часть выпускной квалификационной работы может включать в себя изготовление изделий в соответствии с выбранной тематикой ВКР.

4. Отзыв на письменную экзаменационную работу (Приложение)

4.1. Отзыв должен включать:

1. Общая характеристика работы.
2. Актуальность темы.
3. Глубина и полнота раскрытия темы.
4. Объем и степень разработки основных разделов работы.
5. Сделаны выводы.
6. Положительные стороны работы .
7. Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями…….
8. Недостатки в оформлении работы.

9. Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы……
10. Характеристика графической (творческой) части работы.
11. Степень выполнения общих требований к графической части.
12. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы.
13. Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.

4.2. Содержание отзыва доводится до сведения выпускника не позднее, чем за три дня до защиты ВКР.

Приложение

- Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.
- График проведения защиты ВКР.
- Приказ о закреплении тем ВКР.
- Приказ директора о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.
- Примерный перечень тем ВКР.

Приложение

ПРОТОКОЛ

От «__» _____ 20__ г., заседания государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ обучающимися ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»
Профессия/специальность: _____,
группа: _____

Председатель государственной экзаменационной комиссии: _____
Члены государственной экзаменационной комиссии: _____

Рассмотрев результаты промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, экзаменов квалификационных по профессиональным модулям, защиты выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, комиссия постановила:

Присвоить квалификацию и выдать соответствующий документ об окончании колледжа, указанным в списке обучающимся:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Оценка защиты письменной экзаменационной работы	Оценка защиты выпускной практической квалификационной работы	Оценка выпускной квалификационной работы	Присвоена квалификация	Заключение о выдаче документа
1							
2							
3							
4							
5							

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____
Члены государственной экзаменационной комиссии:_____

М.П. Директор ГБПОУ КТИНЗ

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ №

_____, обучающейся по профессии/специальности _____
ФИО код и наименование профессии/специальности

Тема выпускной квалификационной работы: _____

Проверяемые общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1	
ОК 2	
Проверяемые профессиональные компетенции	
ПК 1.	
ПК 2.	

Вопросы членов ГЭК, заданные выпускнику	оценка за ответ

Оценка защиты письменной экзаменационной работы	
Оценка защиты выпускной практической квалификационной работы	
ОЦЕНКА ЧЛЕНОВ ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	

Рассмотрев результаты промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, экзаменов квалификационных по профессиональным модулям, защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы, комиссия постановила:
_____присвоить квалификации: _____
ФИО

Дата: «____ » _____20_____ г.

Председатель государственной экзаменационной комиссии: _____
Члены государственной экзаменационной комиссии: _____
_____

МП Директор ГБПОУ КТИНЗ:

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ (12)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ (10)

_____
шифр профессии (10)

_____
профессия

К защите допущена (12)
Зам. директора по УПР _____/_____/

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (14)
(ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА) (12)

Тема:_____

_____

Работу выполнил(а)_____обучающийся(аяся)_____группы

Руководитель работы_____ _____ «__»_____200__г.
(подпись, Ф.И.О.)

с.Иволгинск
20____

Приложение 5

ОТЗЫВ
о выполнении письменной экзаменационной работы

1. Общая характеристика работы.
   Актуальность темы.
   Глубина и полнота раскрытия темы.
   Объем и степень разработки основных разделов работы.
   Сделаны выводы.
2. Положительные стороны работы .
   Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями…….
3. Недостатки в оформлении работы
   Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы……
4. Характеристика графической (творческой) части работы.
   Степень выполнения общих требований к графической части.
5. Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы
   Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.

Оценка работы руководителем
_____

Руководитель
работы_____
(подпись, Ф.И.О.)

«___»_____200_ г.