

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ООО «Сельхоз Продукт»

Директор ГБПОУ МО

«Дмитровский техникум»

/В.А. Винославский

/И.Л. Александровская/

« » 2021 г.

2021 г.

**ПРОГРАММА**


**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

обучающихся, завершающих освоение программы подготовки  
подготовки квалифицированных рабочих и служащих

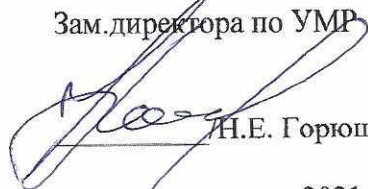
по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

Дмитров, 2021 г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании ЦК  
профессиональных и специальных дис-  
циплин  
Протокол № \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ЦК

 /О.В. Воронцова

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УМР

  
Н.Е. Горюшкина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК  
Генеральный директор  
ООО «Сельхоз Продукт»  
  
В.А. Винославский  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.



Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями - Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) – 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №717 и изменениями внесёнными приказом Минобрнауки РФ от 13 июля 2021г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» – среднее общее образование:

в части освоения видов профессиональной деятельности:

- Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.
- Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.
- Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.
- Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зооигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельском хозяйстве.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, Огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

ПК 4.1. Продливать учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих документов:

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968 (в ред. 17.11.2017г.),

- методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций»),

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГБ-ПОУ МО «Дмитровский техникум»

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

Студент обучающийся по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии видами профессиональной деятельности.

*в области ухода за сельскохозяйственными животными, производства, хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе*

**иметь практический опыт:**

ПО.1. Уход за сельскохозяйственными животными (КРС, свинья, птица);

ПО.2 Дояние коров;

ПО.3. Обработка продукции животноводства, подготовка ее к хранению.

**уметь:**

- У.1. Кормить животных, поить животных, осуществлять уход за ними в соответствии с распорядком дня и составленными рационами;
- У.2. Подготавливать корма к скармливанию;
- У.3. Готовить коров к машинному доению;
- У.4. Проводить сборку, разборку, использование и хранение доильных установок;
- У.5. Осуществлять машинное доение с соблюдением необходимых зоогигиенических ветеринарных требований;
- У.6. Выявлять коров в охоте, проводить запуск и подготовку коров к отелу;
- У.7. Осуществлять особый уход за коровой и теленком в первые дни после родов;
- У.8. Подготавливать свинью к опоросу, ухаживать за поросятами;
- У.9. Проводить сбор яиц;
- У.10. Проводить первичную обработку продукции животноводства (молока, мяса, яиц), закладывать продукцию животноводства (молока, мяса, яиц);

**знать:**

- 3.1. Правила кормления различных сельскохозяйственных животных;
- 3.2. Способы заготовки, хранения и подготовки кормов к скармливанию;
- 3.3. Строение вымени коровы, процессы молокообразования и молокоотдачи;
- 3.4. Правила ухода за выменем;
- 3.5. Болезни вымени и причины вызывающего его заболевания;
- 3.6. Правила подготовки к искусственному осеменению;
- 3.7. Технические характеристики, устройства, принцип работы, правила, эксплуатации доильных установок, порядок ежедневных и периодических уходов за доильными аппаратами и молочной посудой;
- 3.8. Технику машинного доения коров;
- 3.9. Особенности ухода за свиньями и птицей;
- 3.10. Основные способы переработки и хранения продукции животноводства.

*в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе:*

**иметь практический опыт:**

- ПО.1. возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации.

**уметь:**

- У.1. выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
- У.2. озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
- У.3. вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;
- У.4. выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых растений;
- У.5. выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;
- У.6. закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;

- У.7. производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);
- У.8. производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
- У.9. обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции.

**знать:**

- 3.1. основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных культур и осушение земель;
- 3.2. основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;
- 3.3. способы размножения и рассадный способ выращивания овощей;
- 3.4. основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;
- 3.5. требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;
- 3.6. процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
- 3.7. технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

*в области кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд:*

**иметь практический опыт:**

ПО.1. Приготовление блюд и определение их качества

**уметь:**

- У.1. Применять экономически обоснованные приёмы приготовления блюд,
- У.2. Проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
- У.3. Рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- У.4. Правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- У.5. Производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов;
- У.6. Соблюдать санитарно-пищевые нормы;
- У.7. Пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

- У.8. Рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовления блюд;
- У.9. Организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- У.10. Сервировать стол.

**знать:**

- 3.1. Общие понятия физиологии питания;
- 3.2. Технологии приготовления пищи и контроля качества блюд;
- 3.3. Понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- 3.4. Группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- 3.5. Требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- 3.6. Потребительские свойства товаров;
- 3.7. Маркировку и упаковку;
- 3.8. Понятия и способы экономического расходования энергии и топлива;
- 3.9. Назначение устройство и работу кухонного оборудования;
- 3.10. Правила сервировки стола

*в области ведения оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе:*

**иметь практический опыт:**

ПО.1. оперативного учета в сельской усадьбе.

**уметь:**

- У.1. пользоваться нормативной документацией;
- У.2. оформлять первичную документацию (с указанием реквизитов, кодификации);
- У.3. проводить оперативный учет продукции растениеводства и животноводства;
- У.4. вести учет материалов, работ, услуг и движения готовой продукции;
- У.5. определять показатели экономической эффективности ведения хозяйства сельской усадьбы;

**знать:**

- 3.1. назначение, организацию, формы и методы проведения оперативного учета;
- 3.2. нормативную документацию;
- 3.3. правила заполнения, обработку, порядок и сроки хранения первичной документации;
- 3.4. учет работы машинно-тракторных агрегатов;
- 3.5. учет естественной убыли;
- 3.6. методы инвентаризации материальных ценностей.

<b>ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)</b>	<b>Код ЛР</b>
<b>Портрет выпускника СПО</b>	

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР1 3
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР1 4



Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР1 5
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Московской области</b>	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 16
Проявляет устойчивый интерес к политике Правительства Московской области в молодёжной сфере и участвует в мероприятиях по ее реализации	ЛР 17
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Дмитровским техникумом</b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 19

## **2.Форма государственной итоговой аттестации**

Формой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе-программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОПОП ППКРС) о профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» включает в себя:

- 1) Выполнение выпускной практической квалификационной работы;
- 2) Защита письменной экзаменационной работы.

## **3.Вид государственной итоговой аттестации**

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации студентов, установлен федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и рабочим учебным планом по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

Учебным планом по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отведено: 4 недели – на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 – недели на работу государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК).

## **4. Процедура проведения ГИА**

### **4.1 Тематика выпускных квалификационных работ**

Темы выпускных квалификационных работ разработаны преподавателями техникума с участием специалистов являющихся социальными партнерами заинтересованных в разработке тем, которые рассмотрены на заседании предметно цикловой комиссии .

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного из пяти профессиональных модулей. Включенных в

ООПШ.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы.

Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему, предварительно согласованную с работодателем. Закрепление темы ВКР за выпускниками и назначение руководителей осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Тематика ВКР по данной профессии :

- соответствует современному уровню и перспективам развития общественного питания;

- разнообразный выбор тем обучающимися, даёт возможность выполнить ВКР, в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями личности.

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

Тематика выпускных квалификационных работ представлена в таблице 1.

Таблица 1

**Тематика выпускных квалификационных работ выпускников по профессии  
35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»**

№	Тема	ПМ
1.	ВПКР Приготовить и подать блюда: Голубцы с мясом и рисом. Салат из свежей капусты :	ПМ.03
	ПЭР:Технология приготовления блюд. Голубцы с мясом и рисом. Салат из свежей	ПМ.03
3.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Рассольник «Ленинградский. Салат «Счастливчик»	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Рассольник «Ленинградский. Салат «Счастливчик»	ПМ.03
5.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Перец фаршированный. Салат «Уютный».	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Перец фаршированный. Салат «Уютный	ПМ.03
7.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Бефстроганов. Картофель фри.	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Бефстроганов. Картофель фри.	ПМ.03
9.	ВПКР: Приготовить и подать блюда Яблоки в тесте жареные. Окрошка мясная	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд Яблоки в тесте жареные. Окрошка мясная	ПМ.03
11.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Котлеты любительские. Салат «Грибная шуба»	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Котлеты любительские. Салат «Грибная шуба»	ПМ.03
13.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Котлеты рыбные. Картофель пюре	ПМ.03
	ПЭР:Технология приготовления блюд. Котлеты рыб-ные. Картофель пюре.	ПМ.03
15.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Плов. Винегрет овощной	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Плов. Салат « Винегрет овощной».	ПМ.03

17.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: . Блины фаршированные. Салат «Сытный»	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. . Блины фаршированные. Салат «Сытный»	ПМ.03
19.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Пельмени. Салат «Домашний».	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Пельмени. Салат «Домашний».	ПМ.03
21.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Омлет фаршированный мясными	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Омлет фаршированный мясными продуктами	ПМ.03
23.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Азу. Салат «Грибной».	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Азу. Салат «Грибной»	ПМ.03
25.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Тефтели (мясные). Салат «Слоёный	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Тефтели (мясные). Салат «Слоёный	ПМ.03
27.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Рыба запеченная по-русски. Винегрет с сельдью.	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Рыба запеченная по-русски. Винегрет с сельдью.	ПМ.03
29.	ВПКР: Приготовить и подать блюда: Рагу из овощей. Салат «Мясной».	ПМ.03
	ПЭР: Технология приготовления блюд. Рагу из овощей. Салат «Мясной».	ПМ.03

(Используемые сокращения: ВПКР – выпускная практическая квалификационная работа ПЭР – письменная экзаменационная работа)

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют ФГОС по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы в части видов профессиональной деятельности и предусматривают возможность оценки сформированности профессиональных компетенций.

## 4.2 Условия подготовки и процедура проведения

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение в техникуме, является обязательной.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника техникума требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»

Присвоение квалификации «Повар», «Учетчик» выпускнику техникума и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения установленного вида аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, предоставившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы», характеристики с мест прохождения производственной, учебной практики. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, которые свидетельствуют об

уровне и качестве освоения профессиональных и общих компетенций. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации производится приказом по техникуму.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для закрепления выбранной темы ВКР и назначения руководителя работы, выпускник обязан написать заявление на имя директора техникума. Окончательное закрепление тем ВКР оформляется приказом по колледжу.

Выполнение ВКР студенты осуществляют в течение 4 недель под консультационным сопровождением руководителя.

Основные функции руководителя выпускной квалификационной работы:

- разработка индивидуальных заданий;
- проведение консультаций по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Консультации проводятся согласно графику, утверждаемому ПЦК технических дисциплин.

Руководитель выпускной квалификационной работы составляет график проверки хода выполнения ВКР. Руководители ВКР проводят консультации по выполнению и оформлению работы в соответствии с графиком.

О завершении работы выпускником над ВКР руководитель проверяет и подписывает и с письменным отзывом передает на предметную цикловую комиссию. Председатель предметной цикловой комиссии согласовывает представленный проект и отдаёт на рецензирование. Готовая ВКР переплетается в жестком переплете и сдается в предметную (цикловую) комиссию не позднее трех дней до защиты для подготовки необходимых материалов на заседание ГЭК и оформления допуска работы к защите. Работа, не соответствующая предъявляемым требованиям, к защите не допускается.

## **5. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания**

Выпускная квалификационная работа обучающегося, завершающего обучение ППКРС по профессии СПО, должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС по профессии СПО.

Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) – это самостоятельная работа обучающегося, главной целью и содержанием которой является анализ решений вопросов как практического, так и теоретического характера по профилю профессии.

Выполнение и защита письменной экзаменационной работы является завершающим этапом получения среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения выпускникам квалификаций по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин)усадыбы

Государственная экзаменационная комиссия коллегиально оценивает уровень и соответствие качества подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности, решает вопрос о выдаче выпускнику диплома о среднем профессиональном образовании; разрабатывает рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников по специальности.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании, оформляется приказом директора техникума.

### **5.1. Структура выпускной квалификационной работы**

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций. Она должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. Оформляется письменная квалификационная работа в соответствии с «Методическими указаниями по оформлению ВКР».

По структуре письменная экзаменационная работа состоит из:

- титульный лист. (Приложение 1);
- задание на выполнение письменной экзаменационной работы (Приложение 2)
- содержание
- пояснительная записка
- список литературы
- приложения (схемы).

Объём – от 15 до 30 страниц печатного текста без учета приложений.

### **5.2. Содержание выпускной квалификационной работы**

Цель ВПКР: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Письменная экзаменационная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний, умений, приобретенных на предыдущих этапах обучения. Подготовка письменной экзаменационной работы предполагает высокую степень самостоятельности студента, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения. Материалы ПЭР формируются студентом на основе материала и данных, полученных при прохождении производственной практики.

Ориентируясь на достижение общих целей образования в целом – формирование и развитие творческого типа мышления и целей среднего профессионального образования в частности – письменная экзаменационная работа направлена на выполнение основных требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, по которым производится оценка уровня профессиональной подготовленности студента.

Интегрально эти основные требования сводятся к следующему:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально- трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельском хозяйстве.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, Огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

ПК 4.1. Продливать учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание на письменную экзаменационную работу;
- содержание;
- введение;
- технологическая часть
- раздел по охране труда;
- перечень используемой литературы.
- приложения

**Введение.** Необходимо раскрыть актуальность темы и социальную значимость выбранной профессии, определить цели и задачи выполнения работы.

**Технологическая часть** включает в себя описание технологии приготовления блюда:

- название блюда, его описание (специфические особенности и т.д.);
- подача и оформление блюда;
- органолептические показатели блюда;
- необходимо дать краткое описание оборудование, используемого для приготовления блюда.

В этой части работы подробно рассматриваются технологические процессы, используемый инвентарь, оборудование, организация рабочего места, Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение лаконично, логично и аргументировано излагать материал.

**Раздел по охране труда.** Раскрывает основные положения охраны труда при выполнении работ.

**Перечень используемой литературы** составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов

**Приложения.** Схемы, технологические карты, ксерокопии или рисунки оборудования, фотографии блюд

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, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над творческой, конструкторской, технологической, графической и практической частями 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;

владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Работа над ВПКР в целом позволяет руководителю, а в последующем и членам государственной экзаменационной комиссии (далее по тексту ГЭК) оценить уровень приобретенных знаний, умений, сформированность элементов общих и профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

Выпускная квалификационная работа позволяет членам ГЭК обоснованно оценить приобретенные знания, профессиональные навыки и умения выпускников для их использования в практической деятельности.

Результаты сдачи государственной итоговой аттестации и выдачи выпускникам соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора техникума.

Окончательное решение по выполнению и защите выпускной квалификационной работы и присвоению квалификации принимает ГЭК.

На каждого выпускника в установленном порядке оформляется отдельный протокол.

### **5.3. Защита выпускной квалификационной работы**

К защите, обучающейся представляет:

- письменную экзаменационную работу, подписанную автором, руководителем;
- презентацию в электронном виде или чертежи и плакаты, выполненные к выпускной квалификационной работе;
- отзыв руководителя;

Обучающийся, получивший допуск к защите, должен подготовить доклад (12-15 минут), в котором четко и кратко изложить положения выпускной квалификационной работы. Он должен не только написать высококачественную работу, но и уметь защитить ее, т.к. иногда высокая оценка руководителя снижается из-за плохой защиты.

Примерная структура доклада на защите выпускной квалификационной работы:

- представление темы выпускной квалификационной работы;
- актуальность выбранной темы;
- цель, задачи работы;
- краткий обзор основного содержания выпускной письменной квалификационной работы;
- основные выводы и рекомендации по исследуемой проблеме.

Обучающемуся в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении он может использовать демонстрационные материалы, презентации, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них. Защита выпускной письменной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Руководитель ВПКР перед началом выступления обучающегося сообщает результаты освоения выпускником видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций, результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы, передает членам комиссии для ознакомления оценочные ведомости по профессиональным модулям, аттестационные листы по практике, заключение на выполненную выпускную практическую квалификационную работу. В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы.

### **5.4 Содержание и защита выпускной практической квалификационной работы**

Содержание выпускной практической квалификационной работы отражает профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Задания проектируются на основе ФГОС и предполагают выполнение конкретных функций:

- подготовка рабочего места к работе;
- подготовка сырья;
- подготовка и оформление блюда или изделия;
- подача блюда или изделия;
- презентация технологии приготовления блюда или изделия.

Работа выполняется выпускником самостоятельно. по утверждаемому графику



Оценка качества выполненных выпускных практических квалификационных работ оценивается государственной экзаменационной комиссией.

## 6. Оценка уровня и качества подготовки выпускника

Результаты государственной итоговой аттестации оцениваются средней оценкой за письменную экзаменационную работу, практическую квалификационную работу и защиту выпускной квалификационной работы.

### 6.1. Критерии оценки письменной экзаменационной работы

№	Раздел	Оцениваемый показатель	Количество баллов
1	Введение	Обоснование актуальности и социальной значимости выбранной профессии	2
		Определены цели и задачи выполнения работы	2
2	Исходные данные	Определены основные ингредиенты согласно рецептуры	2
		Сделан краткий вывод о технологии приготовления блюд	2
		Правильность выбора способа приготовления блюд	2
3	Технологическая часть	Чёткое описание товароведной характеристики сырья для выбранного блюда	2
		Обоснование выбора подачи и оформления блюда	2
		Органолептические показатели блюда, и норма отпуска;	2
4	Оборудование, используемого для приготовления блюда.	Представлена информация о применяемом оборудовании в соответствии с технологией приготовления выбранных блюд	2
		Обоснованность организации рабочего места, и соблюдение правил техники безопасности	2
5	Литература	Список используемых информационных источников соответствует требованиям методических рекомендаций	2
6	Приложения	Соответствие технологии приготовления данного блюда Структура и оформление письменной экзаменационной работы соответствует требованиям методических рекомендаций	2
7	Самопрезентация	Четко определяет будущие профессиональные планы, связанные с дальнейшей трудовой деятельностью	2
		В полном объеме представляет учебные и профессиональные достижения в рамках осваиваемой профессии (презентация)	2
8	Электронная презентация	Представляет презентацию с учетом требований к ее оформлению в части использования шрифта, обеспечивающего четкое прочтение текста	2
		Целесообразно использует в презентации фотографии, схемы, иллюстрации в соответствии с темой ВКР	2
		Комментирует слайды презентации через раскрытие содержания слайда, дополнительную информацию и выводов по теме ВКР	2
<b>Количественная оценка</b>			<b>34</b>
<b>Оценка по 5-ти балльной системе</b>			<b>5</b>

Система оценивания:

32 - 34 баллов - оценка «5»

27 - 31 баллов - оценка «4»

17 - 26 баллов оценка «3»

Менее 17 баллов - оценка «2» до защиты не допускается

Оценка снижается на 1 балл, если работа сдана в учебную часть с нарушением срока сдачи

## 6.2. Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы

№	Оцениваемый показатель	Количество баллов
1	соответствие теме задания;	5
2	соблюдение технологического процесса,	5
3	выполнение установленных норм времени, (выработки);	5
4	умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями	5
5	соответствие блюда требованиям к качеству: цвет, вкус, запах, консистенция	5
6	Оригинальность оформления блюда при отпуске	5
7	соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места;	5
8	соблюдение правил санитарии и личной гигиены	5
<b>Количественная оценка</b>		<b>40</b>
<b>ОЦЕНКА</b>		<b>5</b>

Система оценивания

35 - 40 балла - оценка «5»

26-34 баллов - оценка «4»

17-25 баллов - оценка «3»

Менее 17 баллов - оценка «2»

## 7. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные ВКР хранятся в специально оборудованном помещении техникума. Срок хранения определяется в соответствии с Перечнем типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения. Рекомендуемый срок хранения - в течение пяти лет после выпуска обучающихся из техникума. Списание ВКР оформляется соответствующим актом. Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в предметно-цикловых комиссиях. По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор техникума имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

## 8. Материально-техническое обеспечение ГИА

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

## **9. Информационно-документационное обеспечение ГИА**

- ФГОС СПО по профессии;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников профессии;
- Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ по профессии.

## **10. Информационно-документационное обеспечение ГЭК**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по ФГОС СПО на заседания государственной экзаменационной комиссии, предоставляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по профессии;
- Приказ о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по профессии;
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- Приказы о допуске студентов к защите ВКР на заседании ГЭК по профессии;
- Протоколы заседаний ГЭК по профессии;
- Зачетные книжки обучающихся;
- Выполненные выпускные квалификационные работы студентов с письменным отзывом руководителя ВКР установленной формы;
- Оценочные листы.

## **11. Кадровое обеспечение ГИА**

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

Требование к квалификации руководителей выпускных квалификационных работ от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии..

## **12. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее

следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора Техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор Техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора Техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

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

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и определении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Дмитровский техникум»

КОД: 35.01.23

профессия: \_\_\_\_\_

---

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

ТЕМА: \_\_\_\_\_

Выпускник: \_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель  
работы: \_\_\_\_\_

— (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

Рассмотрено на заседании МК  
Председатель МК:

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (дата)

Консультант  
графической части:

— (подпись) (Ф.И.О.) (дата)

опущен(а) к защите « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе: \_\_\_\_\_

г. Дмитров, 202\_г.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**для письменной экзаменационной работы**

Обучающемуся \_\_\_\_\_

(Ф. И. О.)

Профессия СПО \_\_\_\_\_

Квалификация \_\_\_\_\_

Тема задания \_\_\_\_\_

Утверждена приказом директора от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Дата выдачи работы « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи работы « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Работа содержит следующие разделы:

1. Введение.
2. Описание технологического процесса.
3. Краткое описание используемых инструментов, оборудования, приспособлений, материалов.
4. Правила техники безопасности, охраны труда и организации рабочего места.
5. Заключение.
6. Литература

Задание выдал \_\_\_\_\_

(Ф. И. О.) (подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

(Ф. И. О.) (подпись)

Обучающийся группы

\_\_\_\_\_ (Ф. И. О.)

Профессия СПО

\_\_\_\_\_ Тема задания

\_\_\_\_\_ Соответствие работы заданию, объему и требованиям к написанию работы

\_\_\_\_\_ -

\_\_\_\_\_ Положительные моменты работы

\_\_\_\_\_ Недостатки в содержании и оформлении работы

\_\_\_\_\_ Характеристика графической части работы

\_\_\_\_\_ Творчество при выполнении работы

\_\_\_\_\_ Оценка работы руководителем

\_\_\_\_\_ Руководитель работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Ф. И. О.) (подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.