

**Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»
(ГБПОУ НСХТ)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСХТ
_____ А.Н. Мачнев
«__» _____ 2019 г

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по основной профессиональной образовательной программе
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2019/2020 учебный год**

ст. Новотроицкая
2019 г

Программа государственной итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум» (ГБПОУ НСХТ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выпуск 2020года.

РАЗРАБОТАНО в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 предметной (цикловой) комиссией преподавателей, реализующих ОПОП 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ НСХТ

Протокол № ____ от
« ____ » _____ 2019г.
Председатель _____ /
_____ /

ПРИНЯТО

Педагогическим советом ГБПОУ НСХТ
(с участием председателя ГЭК)

Протокол № ____ от « ____ » _____
2019г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

(наименование должности)

(наименование организации-работодателя, социального
партнера)

_____ (_____)
(подпись)

« ____ » _____ 2019 г.

МП

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки разработана в соответствии с: федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306); и Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ НСХТ, утвержденным приказом директора 01 октября 2015 года № 346. Программа государственной итоговой аттестации разработана рабочей группой преподавателей и одобрена методической комиссией профессионального цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

1.2. Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление соответствия результатов освоения выпускником ГБПОУ НСХТ образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

1.3. Программа ГИА доводится до сведения студентов не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА. К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие рабочий учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе, выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Допуск студента к ГИА объявляется приказом директора техникума.

1.4. Объем времени и вид (виды) аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации студентов, устанавливаются

федеральным государственным образовательным стандартом и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1.1. ГИА является частью основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1.2. ГИА выпускника ГБПОУ НСХТ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту дипломной работы.

2.1.3. Подготовка к ГИА - с 18 мая по 14 июня 2020 г. (4 недели). Проведение ГИА - с 15 по 30 июня 2020 г. (2 недели).

2.2. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

2.2.1. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК). Целью работы ГЭК является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

2.2.2. Работа государственной экзаменационной комиссии и ее председателя осуществляется в соответствии с:

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) в части защиты выпускной квалификационной работы разработана государственным бюджетным образовательным учреждением «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум» (далее ГБПОУ НСХТ) в соответствии:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями);

- Законом Ставропольского края от 30 июля 2013 года №72-кз "Об образовании";

- Приказа Министерства образования и науки от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 31.01.2014 г. № 74);

- Приказа Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013г об утверждении «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 22 января 2014 года);

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Федеральных государственных образовательных стандартов по специальностям/профессиям среднего профессионального образования, реализуемым в техникуме;

- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»;

2.2.3. Численность ГЭК составляет не менее 5 человек. Председатель ГЭК утверждается Министерством образования и молодежной политики Ставропольского края из числа ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.2.5. На заседания ГЭК представляются следующие документы:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

2) Программа ГИА;

3) Приказ директора о допуске студентов к ГИА;

4) Приказ директора об утверждении тематики дипломных работ по специальности, научных руководителей дипломных работ и рецензентов;

5) Задания к дипломным работам выпускников, подписанные научными руководителями и выпускниками, утвержденные заместителем директора по учебной работе;

6) Завершенные дипломные работы, удовлетворяющие необходимым требованиям;

7) Отзывы научных руководителей;

8) Рецензии на дипломные работы;

9) Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);

10) Аттестационные листы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

11) Характеристики с оценкой из организации / предприятия о прохождении преддипломной практики;

- 12) Зачетные книжки студентов;
- 13) Книга протоколов заседаний ГЭК.

2.2.6. Расписание проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное директором техникума, доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

2.2.7. Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

2.2.8. На защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы отводится время до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК и включает доклад студента (не более 10-15 минут), просмотр работы студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

2.2.9. Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов голос председателя, а при его отсутствии - заместителя председателя, является решающим).

2.2.10. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: тема дипломной работы, фамилии руководителя и оппонента дипломной работы, результаты дипломной работы, вопросы и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем), всеми присутствующими на защите членами и ответственным секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованной книге, листы которой пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГЭК хранится в архиве ГБПОУ НСХТ.

2.2.11. Результат защиты дипломной работы объявляется в тот же день.

2.2.12. Решение о присвоении квалификации принимается на закрытом заседании ГЭК и записывается в протоколе заседания.

2.2.13. Ежегодный отчет о работе ГЭК обсуждается на Педагогическом совете техникума и хранится в ГБПОУ НСХТ.

2.2.14. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора.

2.3. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

2.3.1. Дипломная работа призвана способствовать систематизации и

закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач. Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС по специальности, а также выявления уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.3.2. Результаты защиты дипломной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.3.3. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.3.4. 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.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в ГБПОУ НСХТ на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

2.3.5. В критерии оценки уровня подготовки студента по специальности входит:

- соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, ее актуальность, оригинальность и новизна, полнота раскрытия темы;
- качество обзора литературы и источников и его соответствие выбранной теме дипломной работы;
- актуальность, оригинальность, новизна, практическая ценность задач экспериментальной части, их соответствие теме исследования, полнота и качество раскрытия поставленных задач;
- соответствие оформления дипломной работы установленным нормам и требованиям;

- уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей, продемонстрированный студентом при защите дипломной работы и ответе на дополнительные вопросы;

- уровень практических умений и результатов приобретенного практического опыта, продемонстрированных выпускником при защите дипломной работы;

- готовность к конкретным видам профессиональной деятельности техника-технолога по базовой подготовке (п. 4.3 раздела IV ФГОС).

- уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи, давать ответы на вопросы государственной экзаменационной комиссии; обоснованность, четкость, краткость ответов.

2.3.7. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются следующие показатели:

- соответствие представленной дипломной работы установленным критериям;
- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв научного руководителя.

2.3.8. Критерии оценки.

Оценка «отлично» выставляется при условии выполнения следующих требований:

- представленная дипломная работа соответствует всем установленным критериям, т.е.

- а) тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

- б) содержание дипломной работы соответствует заявленной теме, тема раскрыта полностью;

- в) обзор литературы и источников отличается полнотой и обстоятельностью, соответствует выбранной теме;

- г) экспериментальная часть характеризуется актуальностью/ оригинальностью/ новизной/ ценностью поставленных задач, поставленные задачи сформулированы четко и ясно и соответствуют теме, исследование по поставленным задачам проведено в полном объеме, материал экспериментальной части приведен в наглядной форме, продемонстрирован достаточный уровень практических умений и результатов приобретенного практического опыта;

- д) оформление соответствует установленным нормам и требованиям;

- доклад студента по всем показателям демонстрирует в полном

объеме овладение общими и профессиональными компетенциями, предусмотренными ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей;

- студент готов к конкретным видам профессиональной деятельности техника-технолога по базовой подготовке (п. 4.3 раздела IV ФГОС);

- студент ориентируется во всех дополнительных вопросах.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии выполнения следующих требований:

- тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

- представленная дипломная работа соответствует всем или почти всем установленным критериям на хорошем уровне (не допускается несоответствие содержания заявленной тематике и требованиям по оформлению);

- доклад студента показывает хорошее усвоение теоретического материала, овладение общими и профессиональными компетенциями, предусмотренными ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей;

- студент готов к конкретным видам профессиональной деятельности техника-технолога по базовой подготовке (п. 4.3 раздела IV ФГОС);

- студент ориентируется во всех дополнительных вопросах, при этом возможны некоторые неточности.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в случае, если выполняются следующие условия:

- тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

- представленная дипломная работа удовлетворяет всем требованиям по оформлению, соответствует заявленной теме, однако имеются существенные недостатки по её содержанию;

- студент показывает неполное усвоение теоретического материала, овладение общими и профессиональными компетенциями, предусмотренными ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей, отвечает не на все дополнительные вопросы;

- приложения удовлетворительного качества или не представлены.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в случае полного несоответствия дипломной работы установленным требованиям, в процессе защиты студент не владеет теоретическим и практически материалом, наглядный материал не представлен.

2.3.9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.

В соответствии с Положением об организации государственной

итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ НСХТ:

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

3. Разработка тематики и выполнение дипломных работ

3.1. Требования к тематике дипломных работ

3.1.1. Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ НСХТ, в том числе, осуществляющих научное руководство дипломными работами, и рассматривается методической комиссией профессионального цикла специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тема дипломной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.1.2. Закрепление тем дипломных работ (с указанием научных руководителей и рецензентов) за студентами оформляется приказом директора.

Примерная тематика дипломных работ сформулирована в приложении 1 к настоящей программе.

3.2. Научное руководство дипломной работой.

3.2.1. Научное руководство дипломной работой регламентируется с Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ НСХТ.

3.2.2. Научный руководитель (далее - руководитель), а, при необходимости, научный консультант дипломной работы назначается приказом директора техникума.

3.2.3. Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и

источников;

- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

Закрепление студентов за руководителями дипломной работ осуществляется на заседании методической комиссии профессионального цикла специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

3.2.4. Задания к дипломным работам определяют основное содержание, примерный объем, сроки сдачи дипломной работы, рассматриваются методической комиссией по специальности, подписываются дипломником, руководителем дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

3.2.5. Задания к дипломным работам выдаются не позднее 06 апреля 2017 г., т.е. не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выдача задания к дипломной работе сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, сроки сдачи, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

3.2.6. Дипломные работы выполняются студентами, как в техникуме, так и на предприятии (организации).

3.2.7. По завершении студентом дипломной работы выпускник и научный руководитель подписывают ее и вместе с письменным отзывом передают в учебную часть.

3.2.8. Общее руководство и контроль хода выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе, председатель методической комиссии профессионального цикла специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с функциональными обязанностями.

3.3. Требования к структуре и оформлению дипломной работы

3.3.1. Содержание дипломной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- экспериментальную (практическую) часть;
- заключение, содержащее выводы и рекомендации;
- список используемой литературы.

3.3.2. По структуре дипломная работа состоит из введения, теоретической части, экспериментальной (практической) части, выводов и рекомендаций и приложений.

Введение содержит обоснование выбора темы, цели, задачи, объект и предмет исследования, основные направления теоретических и практических разработок по выбранной теме, обзора литературы и источников. Теоретическое освещение темы предполагает ответы на поставленные задачи на основе анализа имеющихся литературных и иных источников.

Практическая часть представляет собой конкретные разработки в соответствии с поставленными задачами и пояснения к ним.

Приложение включает в себя таблицы, графики, диаграммы и другие формы представления результатов экспериментальной части.

3.3.3. Оформление дипломной работы выполняется соответственно нормам ЕСКД и методическими рекомендациями, разработанными в техникуме в помощь выпускнику

3.4. Рецензирование дипломных работ

3.4.1. Рецензирование дипломных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется оппонентами.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа преподавателей профильных дисциплин техникума, работников предприятий, организаций, преподавателей других образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

3.4.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора.

3.4.3. Рецензия включает:

- заключение о соответствии дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, заданию к ней;
- характеристику качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- характеристику степени разработки вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической, практической значимости работы;
- характеристику степени готовности выпускника к конкретным видам профессиональной деятельности техника-технолога по базовой подготовке (п. 4.3 раздела IV ФГОС);
- оценку дипломной работы.

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

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

3.4.6. Заместитель директора по учебно-производственной работе знакомится с отзывом руководителя и рецензией оппонента решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную экзаменационную комиссию.

3.5. *Хранение дипломных работ*

3.5.1. Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, используются в качестве учебных пособий в кабинетах техникума.

3.5.2. Продукты творческой деятельности подлежат хранению в архиве техникума в течение пяти лет. Они могут быть использованы для экспозиции на выставках внутри и вне техникума, использованы в качестве рекламы во всех видах печатных, электронных и мультимедийных изданий, реализованы через выставки-продажи и т.п.

3.5.3. Выполненные студентами дипломные работы подлежат хранению после их защиты в архиве техникума не менее пяти лет.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к программе ГИА по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания
выпуск 2020г.

Примерная тематика дипломных работ по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Наименование темы
1.	Антипченко Нина Васильевна	«Специализация и характеристика ресторана тайской и китайской кухни» на 48 посадочных мест
2.	Богаевская Алена Валерьевна	Организация работы и производственный цикл «Ресторана водного транспорта» на 100 посадочных мест
3.	Генеральская Василина Евгеньевна	«Детское кафе на 35 посадочных мест»
4.	Дудина Наталья Михайловна	Организация работы студенческой столовой на 90 посадочных мест
5.	Зуев Андрей Витальевич	Организация работы кафе «Блинная» на 52 посадочных места
6.	Исаева Алиса Владимировна	Организация работы и стиль предприятия класса «Люкс»
7.	Кищенко Ксения Анатольевна	Организация производства «коктейль - бара» на 35 посадочных мест
8.	Коваленко Анастасия Андреевна	«Бистро на 25 посадочных мест»
9.	Корнилова Анастасия Александровна	Организация работы кафе на 45 посадочных мест
10.	Кульпинов Егор Константинович	«Детское кафе на 35 посадочных мест»
11.	Нефедова Анастасия Викторовна	Организация производства «коктейль - бара» на 45 посадочных мест
12.	Никитин Михаил Михайлович	Кафе «Барбекю» на 60 посадочных мест
13.	Полетаев Игорь Николаевич	Организация работы ресторана с полным обслуживанием официантами
14.	Рыбалко Василий Алексеевич	Организация работы кафе «Блинная» на 52 посадочных места
15.	Рязанцева Марина Викторовна	Организация работы и производственный цикл «Ресторана водного транспорта» на 100 посадочных мест
16.	Ряполова Валерия Павловна	Организация производства «Пельменной» на 40 посадочных мест
17.	Стефанишина Дарья Сергеевна	«Специализация и характеристика ресторана тайской и китайской кухни» на 48 посадочных мест
18.	Хорошунова Ангелина Юрьевна	Кафе «Барбекю» на 60 посадочных мест
19.	Червонный Никита Сергеевич	Организация работы кафе на 45 посадочных мест
20.	Широбокова Мария Игоревна	Организация производства ресторана «Black Star бургер»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»
(ГБПОУ НСХТ)

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

№ _____
от «__» _____ 20__ г.

Слушали защиту письменной экзаменационной работы обучающегося среднего профессионального образования по профессии:

(наименование профессии СПО с указанием кода)

(фамилия, имя, отчество выпускника)

поступившего на обучение в _____ году, группа _____
на тему _____

Вопросы, заданные выпускнику

Заслушав доклад выпускника, ответы на заданные вопросы и учитывая успеваемость за период обучения, комиссия ПОСТАНОВИЛА:

Оценить защиту письменной экзаменационной работы оценкой

и присвоить выпускнику квалификацию _____
по профессии _____

Председатель государственной
экзаменационной комиссии _____/

Заместитель председателя государственной
экзаменационной комиссии _____/

Члены государственной экзаменационной
комиссии _____/

Секретарь государственной
экзаменационной комиссии _____/

М.П. «__» _____ 20__ г.

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____/

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии _____/

Члены государственной экзаменационной комиссии _____/

_____/

_____/

Секретарь государственной экзаменационной комиссии _____/

М.П. «___» _____ 20__ г.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»
(ГБПОУ НСХТ)**

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ № _____

Защита письменной экзаменационной работы

от «____» _____ 20__ г.

Группа № _____

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель государственной экзаменационной комиссии: _____

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии: _____

Члены государственной экзаменационной комиссии: _____

№	Фамилия, имя, отчество	Тема письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при защите	Соответствует уровню квалификации

Председатель государственной экзаменационной комиссии

_____ /

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

_____ /

Члены государственной экзаменационной комиссии

_____ /

_____ /

_____ /

Секретарь государственной экзаменационной комиссии

_____ /

М.П. «___» _____ 20__ г.

				экзаменационной работы	квалификационной работы по профессии Автомеханик			

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

_____ /

_____ /

_____ /

_____ /

_____ /

_____ /

Секретарь государственной экзаменационной комиссии

М.П. «___» _____ 20__ г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»
(ГБПОУ НСХТ)

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

на тему _____

Студента (ки) _____ курса _____ группы _____ формы
обучения _____
(Ф.И.О.)

1. Актуальность выпускной квалификационной работы

2. Реализация цели и решение поставленных задач

3. Оценка содержания выпускной квалификационной работы

4. Положительные стороны выпускной квалификационной работы

5. Замечания к выпускной квалификационной работе

6. Рекомендуемая оценка выпускной квалификационной работы

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

(Фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

« ___ » _____ 20__ г.