

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Институт среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСПО

Р. А. Байбиков

2021

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

на 2021/22 учебный год

Санкт – Петербург
2021

РЕКОМЕНДОВАНО

Методическим советом ИСПО СПбПУ

Протокол №2 от «29» октября 2021г

Зам.директора по УМР

Е.Г.Конакина

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'E.G. Konaikina', written over a horizontal line.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 №464; Федеральным государственным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом №384 Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2021/22 учебный год.

1. Общие положения

1.1. Целью государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.2. ГИА является частью оценки качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «СПбПУ» (далее – ИСПО).

1.3. К ГИА допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) (дипломной работы) по специальности.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение:

В соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания дипломное проектирование осуществляется в срок с «16» мая по «12» июня 2022 г.

2.3. Сроки проведения ГИА с «13» июня по «26» июня 2022г.

3. Подготовка ВКР

3.1. Перечень тем ВКР разрабатывается преподавателями дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика ВКР рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии. Тема ВКР может быть предложена самим студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

3.2. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ФГОС СПО соответствующей специальности. ВКР должна нести актуальность, новизну и практическую значимость для профессиональной сферы и выполняться по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных организаций (Приложение 1).

3.3. Утверждение тем ВКР с указанием руководителей и рецензентов оформляется приказом до начала преддипломной практики.

3.4. По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания на преддипломную практику для каждого студента (Приложение 2).

3.5. Задания на ВКР рассматриваются ПЦК, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе ИСПО.

3.6. Задания на выполнение ВКР выдаются студенту не позднее, чем *за две недели* до начала преддипломной практики.

3.7. Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой студенту разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР (Приложение 3).

4. Руководство подготовкой и защитой ВКР

4.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет председатель ПЦК.

4.2. Руководитель ВКР назначается директором по представлению председателя ПЦК из числа преподавателей ИСПО и специалистов организаций.

4.3. Основными функциями руководителя ВКР являются:

- участие в выборе темы ВКР совместно со студентом;
- оказание помощи студенту в составлении календарного графика на весь период выполнения ВКР;
- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения работы;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

4.4. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено: на ВКР не более 8 студентов.

4.5. По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает председателю предметной цикловой комиссии не позднее, чем за две недели до защиты работы (Приложение 4).

4.6. ВКР могут выполняться студентами, как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации).

4.7. В период подготовки к выпускной квалификационной работе преподавателями проводятся консультации.

4.8. Содержание ВКР включает в себя:

- введение;
- основная часть:
 - теоретическая часть,
 - опытно-экспериментальная часть;
- раздел по охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- выводы и заключения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список использованных источников;
- приложения.

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой работ. (Приложение 4)

5.2. Рецензия на выпускную квалификационную работу должна включать:

- заключение о соответствии темы и содержания ВКР, заданию на ее выполнение, актуальность ВКР;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработанности новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку ВКР по пятибалльной шкале (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

5.3. На одного рецензента предусматривается не более 8 рецензий.

5.4. ВКР представляется на рецензирование не позднее, чем за неделю до защиты. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за два дня до защиты работы.

5.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

5.6. Заведующий отделением после ознакомления с отзывом руководителя, рецензией, листом готовности и полностью оформленной ВКР решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии (Приложение 5).

6. Защита выпускных квалификационных работ

6.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы по специальности. Состав членов ГЭК назначается приказом директора.

6.2. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

6.3. На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются документы:

- ФГОС СПО по специальности;
- Распоряжение о допуске студентов к защите выпускной квалификационной работе на данное заседание ГЭК;
- Приказ об утверждении тем выпускных квалификационных работ, руководителей и рецензентов;
- Ведомость успеваемости студентов;
- Зачетные книжки;
- Книга протоколов заседаний ГЭК;
- Выпускные квалификационные работы;
- Отзывы руководителей выпускных квалификационных работ;
- Рецензии на выпускные квалификационные работы;
- Портфолио - документы, подтверждающих освоение студентом 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.

6.4. Процедура защиты выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов:

- Секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество выпускника и тему выпускной квалификационной работы;

– Выпускник, в отведенное ему время (в пределах 10-ти минут) излагает основное содержание выпускной квалификационной работы. Доклад проходит в форме презентации;

– По окончании доклада члены ГЭК задают вопросы. Студент отвечает на заданные вопросы. После этого защита выпускной квалификационной работы считается оконченной. Членом ГЭК зачитывается отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу выпускника;

– Студенту предоставляется право ответить на замечания руководителя и рецензента.

6.5. Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

6.6. По окончании публичной защиты ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты. При этом учитываются:

– теоретическая и практическая значимость выпускной квалификационной работы;

– качество выполнения и оформления выпускной квалификационной работы;

– качество и форма изложения доклада,

– отзыв руководителя и рецензента;

– успеваемость студента во время обучения;

– ответы на вопросы и замечания.

6.7. Оценка выпускной квалификационной работы производится после обсуждения защиты членами ГЭК. Кроме оценки в протоколе, могут быть отмечены практическая значимость работы, наличие элементов научной новизны, степень самостоятельности решения поставленных вопросов и др.

6.8. Государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении выпускнику соответствующей квалификации. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем), ответственным секретарем ГЭК и членами комиссии. По окончании совещания ГЭК оценки и выводы объявляются публично.

7. Хранение выпускных квалификационных работ

7.1. Выполненные студентами ВКР (печатный и электронный вид) хранятся после их защиты в ИСПО не менее пяти лет.

7.2. Уничтожение ВКР оформляется соответствующим актом.

7.3. Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях ИСПО.

7.4. Изделия и продукты творческой деятельности по решению ГЭК могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий.

8. Критерии и нормы оценки ВКР

ВКР оцениваются по пятибалльной системе на основании:

- Отзывы руководителя дипломной работы (проекта).
- Рецензии рецензента.
- Коллегиального решения Государственной экзаменационной комиссии.

Отзыв руководителя ВКР должен содержать:

- качественную оценку степени решения поставленных целей и задач;
- уровень самостоятельности проведения исследования, наличие практических рекомендаций;
- соответствие оформления данной работы установленным требованиям.

Рецензия должна содержать:

- профессиональное мнение специалиста в данной области.
- оценку положительных качеств работы;
- критические замечания;
- оценку обоснованности сделанных выводов;
- разные концептуальные подходы дипломанта и рецензента к проблеме, рассматриваемой в дипломной работе, не могут служить основанием для снижения оценки, если работа соответствует содержательным и формальным критериям.

На защите оценивается выступление дипломанта, что включает:

- умение кратко и логично доложить в устной форме основную проблему, методы ее решения и полученные выводы;
- умение квалифицированно отвечать на поставленные вопросы по теме работы проекта.

Оценка «Отлично» выставляется, если

- обоснована актуальность темы;
- содержание работы полностью раскрывает заявленную тему;
- структура работы логично раскрывает методы достижения цели и последовательность решения поставленных задач;
- решение проблемы, рассматриваемое в работе, сформулировано лично автором, и отражает требования действующих нормативных документов, содержит современные методы (методики) проектного решения и расчет социально-экономической эффективности;
- в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению дипломной работы;
- список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и отражает основные положения, использованные в работе;
- доклад положений дипломной работы выполнен на высоком уровне;

– автор продемонстрировал понимание проблемы, владение информационными технологиями, умение оперативно и компетентно отвечать на вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется, если

- выявлены недостатки при обосновании актуальности темы;
- содержание работы в достаточной мере раскрывает заявленную тему работы, структура работы логична, цели и задачи обоснованы;
- текст работы раскрывает последовательность решения поставленных задач;
- решение, рассматриваемое в работе, сформулировано при непосредственном участии автора (например, совместно с руководителем дипломной работы), и отражает требования действующих нормативных документов, содержит современные методы (методики) решения и расчет социально-экономической эффективности отдельных положений решения;
- в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению;
- список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и в основном отражает основные положения, использованные в работе;
- доклад положений дипломной работы выполнен на хорошем уровне;
- автор продемонстрировал понимание проблемы, владение основами информационных технологий, умение оперативно и грамотно отвечать на вопросы;

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если

- в обосновании актуальности темы дипломной работы имеются ссылки на устаревшие нормы;
- содержание работы в целом раскрывает заявленную тему, однако, описание некоторых вопросов отсутствует или недостаточно полно;
- структура работы имеет логическую связь разделов, однако к раскрытию методов достижения цели и последовательности решения поставленных задач, имеются существенные замечания;
- решение автором не формулировались (например, использованы идеи, описанные в периодических изданиях), и не всегда соответствуют требованиям действующих нормативных документов;
- методы решения задач, поставленных в дипломной работе, не относятся к современным или рациональным, используется устаревший вычислительный аппарат экономической эффективности;
- в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению дипломной работы;
- список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и отражает основные положения, использованные в работе;

– доклад положений дипломной работы выполнен на удовлетворительном уровне;

– автор не продемонстрировал понимание проблемы;

– показал владение основами информационных технологий, а также сумел отвечать на большинство вопросов.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если

– содержание работы не раскрывает заявленную тему дипломной работы или не соответствует поставленным цели и задачам;

– текст работы носит поверхностный характер, выводы по работе отсутствуют или не обоснованы в достаточной мере, работа не предоставлена в установленные предметно-цикловой комиссией сроки.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК.

Протокол № 4 от «25» ноября 2021 г

Председатель ПЦК


(Подпись)

Кухаренкова Н.А.
(ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2021/ 2022 учебный год

УТВЕРЖДЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № 4 от «25»ноября 2021г.

Председатель ПЦК Кухаренкова Н.А

_____ подпись

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, испанской, немецкой и др.) кухней.
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для банкетов в ресторане.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции старорусской кухни в семейном ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с Русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования
12. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с национальной (мексиканской, японской, греческой и др.) кухней.
14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в ресторане с Европейской кухней.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне использованием современных технологий и оборудования.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане Тайской кухни.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в детском кафе использованием современных технологий и оборудования.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с Европейской кухней.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с Европейской кухней.
23. организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского стола.
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни.
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции Русская кухни в период Пушкинской эпохи.
26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с Европейской кухней.
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания и диетического питания.

28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных открытых пирогов типа «пицца» для Итальянского ресторана.
30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.
31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции и фирменных блюд в ресторане «высокой кухни» использованием современных технологий и оборудования.
32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета по типу «фуршет» в ресторане.
33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.
34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане.
35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
36. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из экзотических видов рыб.
37. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из мяса баранины.
38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи в ресторане.
40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из с/х птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов для ресторана с Европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.

43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в Европейском ресторане.
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.
47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане из крокодила, акулы, страуса и других.
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей фирменной продукции ресторана «Астория» (или других предприятий).
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с бразильской кухней.
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции Петербургской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.
54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции для завтрака в ресторане (ресторане отеля).
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции для стритфуд-кафе.
56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции для гастробаба.
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции для бизнес-ланча.

58.Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции для обеда по типу шведский стол в ресторане.

59.Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий и десертов на основе песочного полуфабриката.

60.Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов на основе растительного сырья с использованием современных технологий и оборудования.

61.Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из экзотический овощей и фруктов с использованием современных технологий и оборудования

62.Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции с применением пряностей, приправ и вина в ресторане

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Утверждаю»
Заместитель директора по УМР

_____ Е.Г. Конакина
Подпись Фамилия И.О

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту _____

Специальность _____

Тема: _____

Тема предложена _____
Наименование организации

Дата выдачи задания _____

С заданием ознакомлен _____

Срок выполнения ВКР _____

Руководитель ВКР _____
Подпись

Фамилия И.О

Рассмотрено и одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол № ____ от _____

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____
Подпись

Фамилия И.О

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВКР

Сроки преддипломной практики		_____ (недель) с « _____ » _____ 20__ по « _____ » _____ 20__
1.	Утверждение темы ВКР	
2.	Выполнение задания по теме ВКР	
3.	Предоставление отчета по практике руководителю	
4.	Аттестация по практике	
Подготовка ВКР		_____ (недель) с « _____ » _____ 20__ по « _____ » _____ 20__
1.	Утверждение задания на ВКР	
2.	Подбор и анализ исходной информации	
3.	Подготовка и утверждение плана (оглавления) ВКР	
4.	Работа над разделами и устранение замечаний руководителя ВКР	
5.	Согласование содержания ВКР, устранение замечаний	
6.	Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР	
7.	Предоставление студентом готовой ВКР рецензенту	

Руководитель _____ (подпись)

План принял к исполнению « _____ » _____ 20__ г.

_____ (подпись студента)

ОТЗЫВ*

руководителя выпускной квалификационной работы

Тема _____
ФИО _____
студента (ки) _____ группы _____
специальности _____
(код и название)

Работа заслуживает _____ оценки.

Место работы и должность руководителя _____

Фамилия, имя, отчество _____

« ____ » _____ 20__ г.

Подпись: _____

*Давая заключение о выпускной квалификационной работе, наряду с характеристикой качества графических работ (при наличии), связности изложения и грамотности составления пояснительной записки, степени самостоятельности работы обучающегося над ВКР и проявленной им инициативы, следует охарактеризовать теоретическую и практическую подготовку обучающегося, выявившуюся способность решать конкретные производственные и конструкторские задачи на базе последних достижений науки и техники. Общая оценка ВКР дается по пятибалльной системе.

РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу

Тема _____
ФИО _____
студента (ки) _____ группы _____
специальности _____
(код и название)

Работа заслуживает _____ оценки.

Место работы и должность рецензента _____

Фамилия, имя, отчество _____

« ____ » _____ 20__ г.

Подпись: _____

** Рецензия должна содержать: 1. Заключение об актуальности темы и степени соответствия выполненной выпускной квалификационной работы заданию на ВКР; 2. Характеристику выполнения каждого раздела ВКР, его научно-технический уровень; 3. Оценку качества выполнения графической части ВКР (при наличии); 4. Достоинства и недостатки ВКР. Общая оценка ВКР дается по пятибалльной системе.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**ЛИСТ ГОТОВНОСТИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
К ЗАЩИТЕ**

Фамилия, имя, отчество студента _____

Специальность _____

Тема ВКР _____

Замечаний нет:

№ п/п	Консультант	Фамилия, имя, отчество	Подпись	Дата
1				
2				
3				
4				
5.				

Допустить к защите

Председатель ПЦК _____ «__» _____ 20__ г.

Назначить защиту выпускной квалификационной работы на _____ «__» _____ 20__ г.

Заведующий отделением _____ «__» _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Допустить к защите
Заместитель директора
по УМР работе

_____ Е.Г. Конакина _____
(Подпись) (И.О.Ф.)

«___» _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема _____

специальность _____ группа _____

Студент (ка) _____

(подпись)

(ФИО)

Руководитель _____

(подпись)

(ФИО)

Санкт-Петербург
2022