**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«РАЙЧИХИНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ

На заседании МО «Профессиональное» Зам.директора по УПР

Протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Н. Балбалин

Председатель МО\_\_\_\_\_ Чернова Л. Г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению письменной экзаменационной работы

# по профессииСПО19.01.17 Повар, кондитер

Разработала: Николаи Н. Н., мастер производственного обучения

Райчихинск

2017г.

**Введение**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 260807.01 Повар, кондитер, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, включающими в себя способность:

**ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов**

**ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**ПМ.03. Приготовление супов и соусов.**

**ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы**

**ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок**

**ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.**

**ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

В результате изучения профессиональных модулей обучающийся должен иметь

**практический опыт:**

- подготовки сырья, полуфабрикатов и приготовления простых блюд (изделий)

**Уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья,

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и

приготовления простых блюд (изделий),

- готовить и оформлять простые блюда (изделия).

**Знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья,

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов,

- температурный режим и правила приготовления простых блюд (изделий),

- правила проведения бракеража,

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд (изделий),

температура подачи,

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд

(изделий),

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их

безопасного использования.

 Оценка качества основных профессиональных компетенций включает как текущий контроль знаний, промежуточную так и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

 Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

 Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, должности служащего, предусмотренного ФГОС: 3 разряда повара, кондитера.

 Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучащаюгося на заключительном этапе обучения.

 При написании письменной экзаменационной работы учитываются межпредметные связи с дисциплинами:

- Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве;

- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

- Техническое оснащение и организация рабочего места.

**I. Требования к написанию письменной экзаменационной работы**

1. Общие положения

1.1. Письменная экзаменационная работа является выпускной квалификационной

работой для обучающихся профессии «Повар, кондитер».

1.2. Цель письменной экзаменационной работы:

–показать уровень сформированности профессиональных компетенций;

–систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических

умений;

–формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных

вопросов;

–формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую

документацию;

–развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и

организованности.

1.3. Темы письменных экзаменационных работ определяются преподавателем-

руководителем работы. Обязательное условие соответствие тематики выпускной

квалификационной работы содержанию программы профессионального цикла.

1.4. Руководитель письменной экзаменационной работы:

рекомендует обучающемуся необходимую основную справочную литературу;

- проводит систематические, предусмотренные расписанием, беседы с обучающимися и дает консультации по теме работы;

- проверяет выполнение работы по календарному графику;

- составляет отзыв на выполненную письменную экзаменационную работу;

1.5. Письменная экзаменационная работа, выполненная обучающимися,

представляется за 15 дней до дня предварительной защиты. После просмотра и одобрения письменная экзаменационная работа допускается к предварительной защите, а затем, согласно приказа, к основной защите.

2. Структура письменной экзаменационной работы

Составные части выпускной письменной экзаменационной работы входят в неё в

следующей последовательности:

- титульный лист (приложение 1);

- задание (приложение 2) (оформляется руководителем ПЭР);

- отзыв (приложение 3) (оформляется руководителем ПЭР);

- содержание;

- введение;

- основная часть, в том числе теоретическая и практическая части;

- заключение;

- список используемой литературы (приложение 4);

- приложения.

2.1. Титульный листоформляется в соответствии с Приложением 1.

2.2. Содержание

2.2.1. Содержание включает наименование глав, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых они начинаются в тексте.

2.2.2 Номера страниц должны быть записаны так, чтобы разряды чисел были

расположены один под другим. Слово страница писать не следует.

2.3. Введение

2.3.1. Во введении раскрываются актуальность (важность для современного развития отрасли) и практическая значимость темы, историческая справка о блюде, формулируются цели и задачи работы, предполагаемые этапы работы.

2.4.Основная часть ПЭР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав.Они должны иметь порядковые номера в пределах основной части и обозначаться арабскими цифрами с точкой в конце. После цифры с точкой делается один пробел перед текстом названия.

2. 4. 1.Технология приготовления

 1.1. Технологическая карта блюда.

 1.2. Калькуляционная карта блюда.

 1.3. Товароведная характеристика используемого сырья

Рассмотреть ассортимент видов сырья, входящих в блюдо (кондитерское изделие), их пищевую ценность и требования к качеству.

 1.4. Тепловая обработка продуктов

Тепловая обработка продуктов – кратко описать основные, вспомогательные и

комбинированные способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд (кондитерского изделия).

 1.5. Технология приготовления

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда.

 1.6. Оформление и отпуск

Привести несколько вариантов оформления и подачи блюда, с соблюдением требований, предъявляемых к оформлению и подаче блюд и с учетом современных тенденций.

 1.7. Требования к качеству, сроки хранения

Опишите требование к качеству готового блюда (кондитерского изделия), в соответствии с органолептическими требованиями. Условия и сроки хранения

**2. 4. 2. Организация рабочего места**

Описать требования к организации рабочего места повара (кондитера) по приготовлению блюда (кондитерского изделия) по заданию руководителя

 2.1. Характеристика предприятия

Опишите тип, класс, организационно-правовую форму предприятия, его местонахождение, перечень предоставляемых услуг, наличие филиалов, материально-техническую базу предприятия, персонал, структуру производства, ассортимент выпускаемой продукции, в соответствии с выбранной темой

 2.2. Оборудование, инвентарь, инструмент

В этом разделе необходимо перечислить оборудование, инвентарь и посуду используемые в процессе приготовления блюда и дать краткие характеристики выбранного оборудования.

 2.3. Правила техники безопасности и охраны труда

Описать меры безопасности труда при эксплуатации выбранного оборудования.

 2.4. Правила санитарии и гигиены

Даются санитарно-гигиенические требования к их первичной и тепловой обработке, а так же к отпуску продуктов.

2.5. **Заключение**

 2.5.1. Завершающей частью ПЭР являетсязаключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами. Заключение лежит в основе доклада обучающегося при защите.

2.6. **Список использованной литературы**

2.6.1. Список использованной литературы содержит сведения обо всех литературных и нормативных источниках, используемых при написании работы и включает в себя не менее пяти источников за последние пять лет издания. Упорядоченный список литературы должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Список использованной литературы должен:

* соответствовать теме письменной экзаменационной  работы и отражать все аспекты ее рассмотрения;
* предлагать разнообразие видов изданий: официальные, справочные, учебные, научные и др.;
* исключать научно, информационно и морально устаревшие документы;
* выстраивать литературу в алфавитном порядке.

2.7. **Приложения**

2.7.1. Приложения призваны облегчить восприятие содержания данной работы. В письменных экзаменационных  работах в качестве приложений могут быть представлены иллюстративные материалы, нормативные документы, таблицы, графики, фото и пр.

В общий объем страниц ПЭР прилагаемые документы не входят. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по правому краю страницы слов «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами (например, Приложение 1). На все приложения в основной части ПЭР должны быть ссылки.

1. **Оформление письменной экзаменационной работы**

ПЭР представляет собой законченную разработку и должна быть оформлена на русском языке в соответствии с требованиями. Объем работы должен быть не менее 20 и не более 30 страниц печатного текста без учета приложений.

Текст ПЭР должен быть подготовлен с использованием компьютера, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210×297 мм). Рекомендуемые параметры при выполнении текстового документа:

* тип шрифта – Times New Roman;
* размер шрифта – 14 кегль; таблицы - 12 кегль;
* межстрочный интервал – полуторный.

На протяжении всего текста соблюдается равномерная плотность, контрастность и четкость изображения. В тексте не должно быть расплывшихся линий, букв, цифр и знаков. Работа выполняется в черно-белом цвете, допускается вставка цветных рисунков и диаграмм.

Поля: левое, верхнее и нижнее– 20 мм, правое – 15 мм.

Номер страницы проставляется в правом углу нижнего поля страницы, титульный лист не нумеруется.

Каждый абзац должен начинаться с абзацного отступа, который составляет 1 см от левого поля текста и должен быть неизменным во всем тексте ПЭР.

Заголовки структурных элементов работы (содержание, введение, названия глав и заключение) печатаются заглавными буквами и располагаются посередине строки без точки в конце и без подчеркивания, выделяются жирным шрифтом. Сокращения слов в тексте не допускаются. Не рекомендуется использовать в тексте личные местоимения 1 л. ед.ч. (я, у меня, моя и т. п.).

Во всей работе текст выравнивается по ширине рабочего поля листа и переносится по правилам орфографии русского языка.

Разрешается использовать возможности компьютера при акцентировании внимания на определенных терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. Повреждение листов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста или рисунков не допускается.

Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные приводятся на языке оригинала.

В тексте могут быть нумерованные и маркированные списки. Рекомендуется использовать не более двух видов маркеров для маркированного списка и арабские цифры для нумерованного списка.

Необходимыми элементами работы выступают грамотность изложения, аккуратность выполнения, хорошее внешнее оформление и умелое иллюстрирование этапов технологии. Иллюстрации могут иметь наименование и поясняющие данные. Наименование помещают под иллюстрацией, поясняющие данные под ним.

Таблицы располагают непосредственно после текста, в котором она упоминается, или на следующей странице. На все таблицы оформляются ссылки в виде заключенного в круглые скобки текста. Таблицы нумеруются арабскими цифрами сквозной порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер таблицы помещается в правом верхнем углу над ее заголовком после слова «Таблица». Текстовый заголовок располагается над таблицей посередине и пишется с заглавной буквы без точки на конце.

Все изображения, размещенные в письменной экзаменационной работе (фотографии, схемы, чертежи, рисунки), обозначаются словом (допускается сокращенное наименование, например: «рис.»), нумеруются последовательно, каждое из наименований отдельно. Подписи к рисункам, схемам, чертежам печатаются сразу под ними. Например: Рис.1.1. Нанесение размеров на чертежах

Список литературы оформляется в соответствии с требованиями Приложения 4. Каждая новая запись при составлении списка литературы начинается с новой строки. Список литературы оформляется в алфавитном порядке, нумеруется.

**Оформление списка источников**

1) фамилия и инициалы автора в именительном падеже, отделяя фамилии запятыми, инициалы приводятся после фамилии;

2) заглавие документа (книги, статьи из журнала, газеты, сборника научных статей и пр.);

3) общее обозначение материала;

4) сведения, относящиеся к заглавию (наличие частей, томов, выпусков, жанр, вид издания, перевод и т.д.);

7) место издания в именительном падеже без сокращений, в сокращенном виде принято указывать только названия городов Москва (М.), Санкт-Петербург (СПб.);

8) издательство - перед названием издательства ставится двоеточие, а после него - запятая;

9) год издания;

10) количество или интервал страниц.

**Требования к оформлению списка литературы**

Список литературы может быть составлен либо в порядке значимости литературных источников в работе, либо в алфавитном порядке. Второй способ удобнее.

При ссылке на статью в журнале указывают последовательно: фамилию и инициалы всех авторов; название статьи ( без кавычек); пробел и две косые черты (//), пробел и название журнала (без кавычек); точка, год издания ( после ставят точку); номер тома, запятая, номер журнала, точка; страницы ( первая и последняя, через тире), точка.

Например:

Баловсяк Н.В. Компетентный подход к определению структуры профессиональной деятельности специалиста // Новые технологии в образовании.- №1. С 4-8.

 При ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек); город издания.

Например:

Основная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: - М.: Академия,

2016. – 328 с.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских

изделий: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2014. – 304 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф.

образования. – М.: Академия, 2016. -192 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного

питания./ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: Гамма Пресс 2000,

2002. – 656 с.

5. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.:

Академия, 2006. – 288 с.

Дополнительная литература

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника

общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.

2. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: Справочное

пособие. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 320 с.

3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000

Журналы:

«Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости»,

«Стандарты и качество», «Шеф – Арт»

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс. Русский кулинар. http://www.rus-culinar.ru/yaiza\_tvor.html

2. Электронный ресурс. http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking2f

3. Электронный ресурс. http://supercook.ru/zz302-quick7.html

4. Электронный ресурс. http://pda.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye\_retsep

5. Электронный ресурс. http://www.povarenok.ru

**5. Критерии оценки письменной экзаменационной  работы**

5.1. Критериями оценки письменной экзаменационной работы являются полнота раскрытия темы и соблюдение требований к оформлению работы. Письменная экзаменационная работа оценивается по пятибалльной системе:

«5» - отлично;

«4» - хорошо;

«3» - удовлетворительно;

«2» - неудовлетворительно.

Письменная экзаменационная работа обучающегося оценивается с учетом следующих критериев:

- Актуальность темы

- Соответствие содержания теме

- Глубина проработки материала

- Правильность и полнота использования источников

- Соответствие оформления письменной экзаменационной работы требованиям стандарта.

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;

2. знание обучающимся изложены в письменной экзаменационной работе материала в полном объеме, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;

3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку

зрения, аргументы и комментарии, выводы;

4. демонстрирует умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на

вопросы, поставленные членами комиссии, по теме письменной экзаменационной работы;

5. демонстрирует умение анализировать фактический материал и статистические

данные, использованные при написании письменной экзаменационной работы;

6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и)

раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его

иллюстративным фоном.

Т.е. при защите письменной экзаменационной работы показать не только «знание -

воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению письменной экзаменационной работы;

2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. тема письменной экзаменационной работы раскрыта недостаточно полно;

2. неполный список литературы и источников;

3. затруднения в изложении, аргументировании.

8. Список рекомендуемой литературы

II.Порядок защиты письменной экзаменационной работы

2.1. Порядок подготовки к защите письменной экзаменационной работы

Обязательным условием допуска к защите выпускной письменной работы

является: - выполнение учебного плана обучающимся, - прохождение производственной практики, наличие дневника производственной практики заверенный и заполненный руководителем предприятия и мастером производственного обучения.

Работа сдается руководителю не позже чем за I месяц до срока экзамена. Руководитель готовит рецензию, решает вопрос о допуске к защите работы. Окончательное решение о допуске к защите письменной экзаменационной работы как формы аттестации принимает педагогический совет.

2.2. Задачи аттестационной комиссии

1. Обеспечение объективности оценки знаний обучающихся.

2. Соблюдение основных принципов аттестации: открытость, коллегиальность,

гуманное, доброжелательное отношение к обучающимся.

2.3. Порядок защиты письменной экзаменационной работы

1. Мастер производственного обучения

- называет Ф.И. ученика;

- зачитывает производственную характеристику на выпускника;

- тему работы;

- Ф.И.О. руководителя и рецензента.

2. Изложение автором существа письменной экзаменационной работы (кратко актуальность, цель, задачи, кратко основные идеи письменной экзаменационной работы, полученные результаты) на 7 - 10 минут.

3. Ответы на вопросы членов комиссии.

4. Выступление руководителя с характеристикой письменной экзаменационной работы.

Выступление рецензента.

5. Принятие решения комиссии об оценке.

К письменной экзаменационной работе должны быть приложены рецензия

руководителя.

Письменная экзаменационная работа должен быть напечатана.

**Приложение 1**

Министерство образования и науки Амурской области

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Райчихинский индустриальный техникум»

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(тема)

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена в форме:

письменной экзаменационной работы

обучающим(ей)ся группы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Руководитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (должность, категория, ф. и. о.)

Райчихинск, 20\_\_г.

**Приложение 2**

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Райчихинский индустриальный техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

**на выпускную квалификационную работу**

обучающему(ей)ся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Срок сдачи обучающимся законченной выпускной квалификационной работы «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г.

3.Перечень подлежащих разработке задач/вопросов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Перечень графического / иллюстративного / практического материала:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_г.

**Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (подпись)

Задание принял к исполнению «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись обучающегося)

**Приложение 3**

**ОТЗЫВ РУКОВДИТЕЛЯ**

**о письменной экзаменационной работе**

по теме\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающего(ей)ся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.В работе рассмотрены следующие вопросы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Практическое значение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Недостатки и замечания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 4

**Перечень документов, необходимых для проведения защиты выпускной квалификационной работы.**

1. Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (ФГОС).

2. Приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;

3. Приказ Министерства образования и науки области о назначении председателей государственных экзаменационных комиссий;

4. Приказ директора техникума о закреплении тем выпускных квалификационных работ и назначении руководителей;

5. Приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

6. График проведения защиты выпускной квалификационной работы;

7. Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;

8. Сводная ведомость успеваемости обучающихся.