

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБ ОУ ВО «ЛГПУ»)

Институт физико-математического образования, информационных и  
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

**УТВЕРЖДЕНО**

Проректор по учебно-методической работе

 Дятлова Е.Н.

«    »    2023 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение  
(по отраслям)

Профиль подготовки: Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Нормативный срок освоения программы – для ОФО – 4 года, для ЗФО –  
4 года 6 месяцев

Луганск, 2023



Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н

#### СОСТАВИТЕЛИ:

доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент **Киреева Елена Ивановна**, старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ» **Лисицына Валерия Олеговна**.

Программа государственной итоговой аттестации утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования ИФМОИОТ

Протокол от «05» декабря 2023 г., № 6

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

  
Киреева Е.И.

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии ИФМОИОТ

Протокол от «06» декабря 2023 г., № 5

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

  
Давыскиба О.В.

#### СОГЛАСОВАНО:

Заведующий учебно-методическим отделом

  
Савенков В.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 1.  | Общие положения государственной итоговой аттестации  | 4  |
| 2.  | Программа государственного экзамена  | 7  |
| 2.1 | Общие положения государственного экзамена  | 7  |
| 2.2 | Примерный перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен  | 9  |
| 2.3 | Порядок и критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена  | 20 |
| 2.4 | Перечень рекомендуемой литературы по подготовке к государственному экзамену                                    | 21 |
| 3.  | Программа выпускной квалификационной работы  | 22 |
| 3.1 | Общие положения выпускной квалификационной работы  | 22 |
| 3.2 | Процедура защиты выпускной квалификационной работы   | 25 |
| 3.3 | Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ  | 27 |
| 3.4 | Порядок и критерии оценки результатов выпускной квалификационной работы  | 29 |
| 4.  | Порядок рассмотрения апелляции по итогам государственных аттестационных испытаний                              | 32 |
| 5.  | Особенности проведения государственных аттестационных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья | 34 |
| 6.  | Материально-техническое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации                       | 36 |
|     | Приложение 1   | 37 |
|     | Приложение 2   | 40 |
|     | Приложение 3   | 41 |
|     | Приложение 4   | 42 |
|     | Приложение 5   | 43 |

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), профиль подготовки «Технология и организация общественного питания» разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы бакалавриата, специалитета и магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный педагогический университет».

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной, проводится Государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК) в Университете по всем основным профессиональным образовательным программам (далее – ОПОП) высшего образования, имеющим государственную аккредитацию.

Основными задачами ГИА являются:

– определение соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП высшего образования требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта (либо самостоятельно установленного Университетом образовательного стандарта) (далее вместе – образовательный стандарт), в том числе – уровня сформированности соответствующих компетенций;

– определение готовности обучающихся к выполнению профессиональных задач в соответствии с программой ГИА;

– принятие решения о присвоении выпускнику (по результатам ГИА) квалификации по соответствующим направлениям подготовки/специальностям и выдаче документа о высшем образовании и о квалификации государственного образца;

– разработка на основании результатов работы ГЭК рекомендаций, направленных на дальнейшее совершенствование подготовки обучающихся.

ГИА обучающихся проводится в соответствии с перечнем государственных аттестационных испытаний, в следующих формах:

– государственный экзамен;

– защита выпускной квалификационной работы (далее вместе – государственные аттестационные испытания).

К ГИА допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме освоившие ОПОП по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), профиль «Технология и организация общественного питания». Приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации утверждается ректором на основании представлений директора института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий (далее – ИФМОИОТ) не

позднее, чем за семь дней до начала первого государственного аттестационного испытания.

Лица, осваивающие образовательную программу в форме самообразования (в соответствии с требованиями образовательного стандарта) либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе высшего образования, вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в Университете по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе на основании личного заявления в соответствии с действующими на момент поступления локальными нормативными актами Университета.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) ГИА проводится с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Проведение ГИА с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий допускается по решению Учёного совета ИФМОИОТ при условии соблюдения требований (Приложение 1).

Обучающимся и лицам, привлекаемым к ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи за исключением средств, официально используемых ГЭК для проведения ГИА с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются на основе четырёхбалльной системы – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

С целью проведения независимой оценки качества подготовки обучающихся по ОПОП к процедуре ГИА обучающихся могут привлекаться педагогические работники и (или) лица, привлекаемые Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях:

- преподаватели профильной кафедры, не ведущие занятия по дисциплине (модулю, практике);
- преподаватели других кафедр;
- преподаватели выпускающей кафедры;
- представители профильных организаций и предприятий, включая работодателей;
- представители первичной профсоюзной организации обучающихся и совета обучающихся.

Не допускается взимание дополнительной платы с обучающихся за прохождение ГИА.

Пересдача государственных аттестационных испытаний с целью повышения оценки не проводится.

Успешное прохождение ГИА является основанием для выдачи обучающимся документа о высшем образовании и квалификации государственного образца.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине, вправе пройти её в течение шести месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся обязан сообщить в директорат ИФМОИОТ о пропуске аттестационного испытания по уважительной причине в день его проведения.

В течение 3-х рабочих дней с момента устранения причины, препятствующей прохождению государственных аттестационных испытаний, обучающийся должен представить в директорат ИФМОИОТ заявление (Приложение 2), а также документ, подтверждающий уважительную причину его отсутствия. Последующий допуск таких обучающихся к ГИА оформляется приказом ректора Университета. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Университетом сроки, но не позднее шести месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственные аттестационные испытания по уважительной причине. При отсутствии такого заявления обучающийся отчисляется из Университета.

Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на него по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», к прохождению последующих государственных аттестационных испытаний не допускаются и отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз.

Для повторного прохождения ГИА указанное лицо по его заявлению восстанавливается в Университете на период времени, не менее предусмотренного действующим календарным учебным графиком для прохождения ГИА по соответствующей образовательной программе.

Восстановление лиц, ранее обучавшихся на местах, финансируемых за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, для подготовки и прохождения государственной итоговой аттестации осуществляется на тех же основаниях при наличии вакантных бюджетных мест на выпускном курсе по соответствующей образовательной программе на момент восстановления. Во всех остальных случаях восстановление осуществляется на условиях договора о платных образовательных услугах.

При повторном прохождении ГИА по желанию обучающегося решением выпускающей кафедры ему может быть установлена иная тема ВКР.

Повторные государственные аттестационные испытания не могут назначаться более двух раз.

На государственной итоговой аттестации присутствуют председатель, члены государственной экзаменационной комиссии, секретарь государственной экзаменационной комиссии и аттестуемый. На заседании может присутствовать без права голоса ректор, проректоры и (или) их заместители.

Государственная итоговая аттестация начинается с государственного экзамена.

## **2. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **2.1 Общие положения государственного экзамена**

Государственный экзамен проводится в виде итогового междисциплинарного экзамена по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), профиль подготовки «Технология и организация общественного питания», который определяет уровень освоения обучающимся базовых для соответствующего направления подготовки дисциплин, результаты, освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно с целью определения уровня теоретической подготовки обучающегося, его готовности к основным видам профессиональной деятельности.

По личному заявлению обучающегося для него может быть проведено дополнительное аттестационное испытание в форме профессионального (демонстрационного) экзамена. Процедура проведения профессиональных (демонстрационных) экзаменов в Университете регламентируется утверждённым Порядком проведения профессионального (демонстрационного) экзамена обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы бакалавриата, специалитета и магистратуры.

К государственному экзамену допускаются студенты, завершившие полный курс обучения и успешно сдавшие все предшествующие экзамены и зачеты, регламентированные учебным планом направления подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), профиля подготовки «Технология и организация общественного питания».

Государственный экзамен проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса. Для подготовки и сдачи экзамена до сведения студентов заблаговременно (не позднее, чем за 6 месяцев до экзамена) должна быть доведена вся необходимая информация, касающаяся программы, процедуры и сроков проведения комплексного

квалификационного экзамена, а также требования к оцениваемым результатам обучения.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включённым в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

Государственный экзамен организован по междисциплинарному принципу и содержит основные учебные дисциплины (далее – ОУД) по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), профиля подготовки «Технология и организация общественного питания», приведенные в таблице 1.

Таблица 1 – Основные учебные дисциплины государственного экзамена

| №п/п | Шифр дисциплины | Название дисциплины   |
|------|-----------------|---|
| 1    | Б1.О.07.11      | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| 2    | Б1.О.07.14      | Технология продукции общественного питания                                    |
| 3    | Б1.В.02.01      | Оборудование предприятий общественного питания                                |

Дата и время проведения государственного экзамена утверждается расписанием, которое доводится до сведения обучающегося, членов государственной экзаменационной комиссии и апелляционных комиссий, не позднее, чем за 30 календарных дней до начала приема государственного экзамена.

Для проведения государственного экзамена не позднее, чем за один месяц до начала ГИА формируются пакеты государственных экзаменационных билетов (Приложение 3). Билеты подписываются заведующим кафедры и членами ГЭК. Экзаменационный билет включает три вопроса. Одним из вопросов в билете есть задание или задача, которые могут дать возможность членам ГЭК объективно оценить уровень практической подготовки обучающихся. Пакет государственных экзаменационных билетов сдается в Учебно-методический отдел (далее – УМО) незапечатанным. После проверки заведующим УМО конверт запечатывается и заверяется печатью ИФМОИОТ. Пакеты с билетами хранятся в УМО и выдаются в день государственного экзамена за час до его начала председателю ГЭК либо его заместителю. В исключительных случаях комплект билетов может получить секретарь ГЭК.

Государственные экзамены принимаются на закрытых заседаниях ГЭК. Выставление оценок по результатам проведения аттестационных испытаний проводится в режиме закрытого заседания. Результаты устного государственного экзамена, результаты защиты ВКР объявляются в день его проведения.

На подготовку ответа к устному государственному экзамену, проводимому в традиционной форме по билетам, обучающемуся отводится



не более 40 минут, остальные отвечают в порядке очерёдности. В процессе ответа и после его завершения члены ГЭК, с разрешения её председателя, могут задать обучающемуся уточняющие и дополнительные вопросы в пределах программы государственного экзамена.

Общая продолжительность устного ответа обучающегося на поставленные вопросы, включая вопросы, дополнительно заданные членами комиссии, должна составлять не более 15 минут.

После завершения ответа обучающегося на все вопросы и объявления председателем ГЭК окончания опроса экзаменуемого, председатель и члены ГЭК фиксируют в своих записях оценки за ответы экзаменуемого на каждый вопрос и предварительную результирующую оценку.

Обнаружение у обучающихся несанкционированных учебных и методических материалов, любых средств передачи информации (электронных средств связи) является основанием для принятия решения о выставлении оценки «неудовлетворительно», вне зависимости от того, были ли использованы указанные материалы (средства) при подготовке ответа.

По завершении государственного экзамена ГЭК на закрытом заседании обсуждает ответы каждого обучающегося или его письменную работу и выставляет каждому обучающемуся согласованную итоговую оценку в соответствии с утверждёнными критериями оценивания.

Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия и другие форс-мажорные обстоятельства, допускаются к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии). При этом обучающийся должен представить в Университет документ, подтверждающий уважительную причину его отсутствия.

## **2.2 Примерный перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен**

Государственный экзамен предусматривает выполнение теоретических вопросов, нацеленных на выявление профессиональной компетенции выпускников бакалавриата для решения профессиональных задач. Виды заданий по дисциплинам приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Виды заданий по дисциплинам

| № п/п | Дисциплина государственного экзамена  | Вид задания                                   |
|-------|---|---|
| ОУД-1 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | теоретический вопрос или практическое задание |
| ОУД-2 | Технология продукции общественного питания                                    | теоретический вопрос или                      |

|       |  |   |
|-------|--|---|
|       |  | практическое задание                          |
| ОУД-3 | Оборудование предприятий общественного питания | теоретический вопрос или практическое задание |

Каждый экзаменационный билет состоит из 3 заданий (2-х теоретических вопросов и 1 практического задания) и имеет следующую структуру: 1 вопрос – теоретический или практическое задание по ОУД-1 (проверка знаний и умений), 2 вопрос – теоретический или практическое задание ОУД-2 (проверка знаний и умений), 3 вопрос – теоретический или практическое задание по ОУД-3 (проверка знаний и умений).

*ОУД-1 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»*

***Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)***

1. Роль и задачи снабжения.
2. Требования, предъявляемые к организации снабжения на предприятиях общественного питания.
3. Виды и источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Продовольственное обеспечение. Его назначение.
6. Товародвижение. Его принципы.
7. Формы снабжения. Их характеристика.
8. Централизованная и децентрализованная поставка. Маршруты поставки.
9. Приемка товара. Оформление документов.
10. Задачи складского хозяйства.
11. Виды и типы складских помещений.
12. Оборудование складов предприятий общественного питания.
13. Назначение тарного хозяйства. Классификация тары.
14. Классификация транспортных средств предприятий общественного питания. Их характеристика.
15. Назначение и состав энергетического хозяйства.
16. Виды ремонтов на предприятии общественного питания.
17. Обязанности санитарной службы предприятий общественного питания.
18. Требования, предъявляемые к измерительным приборам на предприятиях общественного питания.
19. Сущность оперативного планирования.
20. Производственная программа. Правила ее составления.
21. Расчет сырья и продуктов на предприятиях общественного питания.
22. Основная нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.

23. Оперативное планирование заготовочного производства.
24. Расчет выхода овощных и мясных полуфабрикатов.
25. Оперативное планирование на доготовочных предприятиях.
26. Оперативное планирование на производстве. Его элементы.
27. Технологические и технико-технологические карты. Правила составления.
28. Состав технико-технологической карты.
29. Основные задачи рациональной организации труда.
30. Основные направления рациональной организации труда.
31. Виды разделения труда.
32. Аттестация рабочих мест на предприятиях общественного питания. Для чего она необходима?
33. Факторы, влияющие на улучшение условий труда.
34. Виды графиков выхода на работу.
35. В чем заключается отличие линейного графика выхода на работу от ленточного?
36. Преимущества двухбригадного графика выхода на работу.
37. Требования, предъявляемые к производственному персоналу на предприятии общественного питания.
38. Нормирование на предприятиях общественного питания. Его сущность, задачи.
39. Норма труда. Как она выражается?
40. Дайте определение нормам времени, выработки, управляемости.
41. Отличительные особенности нормы численности от нормы обслуживания.
42. Классификация затрат рабочего времени.
43. Дайте определение подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания.
44. Методы изучения затрат рабочего времени.
45. охарактеризуйте целевую и маршрутную фотографии рабочего времени.
46. Операции фотографии рабочего времени. Их характеристика.
47. В чем отличие фотографии рабочего времени от фотографии рабочего дня?
48. Фотохронометраж. Затраты какого времени он учитывает?
49. Хронометраж. Его цель, назначение.
50. Назначение заготовочных цехов.
51. Состав заготовочных цехов.
52. Назначение и ассортимент овощного цеха.
53. Какие помещения предусматривают в овощном цехе?
54. Технологический процесс обработки овощей.
55. Основное оборудование овощного цеха.
56. Какие линии обработки сырья предусматриваются в овощном, мясном, птицебельном, рыбном цехах. Охарактеризуйте их.

57. Организация рабочего места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе.
58. Перечислите помещения, входящие в состав мясного цеха.
59. Последовательность обработки мяса, птицы, рыбы.
60. опишите организацию рабочего места обвальщика.
61. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из птицы.
62. Состав доготовочных цехов.
63. Какое оборудование применяют в цехах доработки полуфабрикатов и обработки зелени?
64. Технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах.
65. Месторасположение горячего и холодного цеха на предприятиях общественного питания.
66. оборудование супового и соусного отделения горячего цеха.
67. Охарактеризуйте линию теплового и немеханического оборудования супового отделения горячего цеха.
68. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите основное оборудование холодного цеха.
69. опишите технологические линии, используемые в холодном цехе.
70. Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе.

### ***Примерные задания (проверка знаний и умений)***

1. В столовую поступила полутуша говядины охлажденной без клейма и ветеринарного свидетельства. Кто осуществляет приемку продукции. Его действия в данной ситуации. Ответ обоснуйте.
2. В столовую поступил 1,5 тонный контейнер с консервами. При приемке обнаружено, что нарушена пломба. Действия материально-ответственного лица в данной ситуации. Ответ обоснуйте.
3. Бригада холодного цеха ресторана выполняет производственную программу, обеспечивая ежедневно потребителей продукцией. Режим работы торгового зала с 12.00 до 24.00. Определить вид графика для бригады холодного цеха. Составить график рабочего времени производственного персонала в зависимости от часов рабочего времени.
4. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.
5. Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека.
6. Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд.

7. Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.

8. Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

9. Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Луганске. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выяснить примерно следующий перечень вопросов:

- кто основные конкуренты;
- стратегия конкурентов;
- оргструктура и менеджмент;
- финансовое состояние;
- маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов;
- методы, используемые в конкурентной борьбе;
- комплекс оказываемых услуг.

10. Ресторан готовится к кейтеринг-обслуживанию по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки.

Смоделируйте ситуацию и составьте заявку на перечень необходимого оборудования, инвентаря, столовой посуды, приборов и белья.

#### *ОУД-2 «Технология продукции общественного питания».*

##### ***Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)***

1. Опишите значение овощей в питании. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и цвета.

2. Опишите кулинарную обработку грибов.

3. Опишите технологию приготовления супов-пюре. Ассортимент.

4. Опишите процесс размораживания рыбы. Вымачивание соленой рыбы.

5. Охарактеризуйте технологию приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент.

6. Опишите подготовку овощей для фарширования.

7. Дайте характеристику бутербродов и их разновидности.

8. Опишите кулинарную обработку чешуйчатой рыбы для приготовления ее в целом виде.

9. Опишите технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из бобовых. Ассортимент.
10. Опишите процесс разделки рыбы на филе без кожи и костей.
11. Опишите технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент.
12. Дайте характеристику кулинарной обработки и разделки осетровой рыбы.
13. Опишите технологию приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент
14. Опишите кулинарную обработку рыбы и разделку ее на порционные куски круглой формы.
15. Опишите технологию приготовления соуса основного красного и его производных.
16. Охарактеризуйте механическую кулинарную обработку мяса (размораживание, обмывание, обсушивание).
17. Охарактеризуйте технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Ассортимент.
18. Опишите процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.
19. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварного и тушеного мяса. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
20. Перечислите способы тепловой кулинарной обработки (основные и вспомогательные).
21. Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Ассортимент.
22. Опишите процесс обработки субпродуктов и приготовление блюд из них.
23. Охарактеризуйте технологию приготовления рассольников.
24. Опишите процесс приготовления мучных пассировок. Виды мучных пассировок.
25. Охарактеризуйте технологию приготовления соусов на молоке, сметане и яично-масляных. Ассортимент.
26. Опишите механическую кулинарную обработку птицы.
27. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
28. Значение супов в питании. Классификация супов.
29. Охарактеризуйте технологию приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Ассортимент.
30. Опишите процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

31. Опишите особенности питания и жизнедеятельность человека. Основные пищевые вещества, их классификация, характеристика и значение для жизнедеятельности человека. Концепция рационального питания.
32. Охарактеризуйте белки как компоненты сырья для производства продукции собственного производства ПОП.
33. Опишите значение в технологическом процессе белков, их изменение под действием технологических факторов.
34. Охарактеризуйте липиды как компоненты сырья для производства продукции общественного питания.
35. Опишите значение в технологическом процессе липидов, их изменение под действием технологических факторов.
36. Охарактеризуйте углеводы как компоненты сырья для производства продукции общественного питания.
37. Охарактеризуйте витамины как компоненты сырья для производства продукции общественного питания.
38. Охарактеризуйте минеральные вещества как компоненты сырья для производства продукции ПОП.
39. Характеристика способов технологического воздействия на сырье и полуфабрикаты на этапе механической и тепловой обработки.
40. Основные понятия о качестве кулинарной продукции. Факторы, влияющие на формирование качества продукции питания.
41. Законодательная база регулирования качества кулинарной продукции. Характеристика технологической документации.
42. Значение продуктов растительного происхождения (ПРП) в питании.
43. Классификация полуфабрикатов из овощей по совокупным признакам. Принципиальная схема технологического процесса производства полуфабрикатов из овощей.
44. Характеристика механической кулинарной обработки овощей. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов.
45. Рекомендации относительно использования полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
46. Классификация блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов по совокупным признакам. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из овощей по группам.
47. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей (определение режимов и параметров процесса).
48. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из овощей.
49. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из овощей; требования к качеству.
50. Классификация полуфабрикатов из рыбы по совокупным признакам.

51. Принципиальная схема технологического процесса производства полуфабрикатов из рыбы.
52. Характеристика механической кулинарной обработки рыбы.
53. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.
54. Рекомендации относительно использования полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы.
55. Классификация блюд и кулинарных изделий из рыбы по совокупным признакам.
56. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из рыбы.
57. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из рыбы (определение режимов и параметров процесса).
58. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из рыбы.
59. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из мяса; требования к качеству.
60. Перспективы развития ассортимента и технологий кулинарной продукции из рыбы для различных типов ПОП и различных категорий потребителей.
61. Классификация полуфабрикатов из мяса по совокупным признакам.
62. Принципиальная схема технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса.
63. Характеристика механической кулинарной обработки мяса. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов. Рекомендации относительно использования полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
64. Классификация блюд и кулинарных изделий из мяса по совокупным признакам.
65. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции из мяса.
66. Характеристика способов тепловой обработки полуфабрикатов из мяса (определение режимов и параметров процесса).
67. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий из мяса.
68. Условия и сроки хранения и реализации готовой продукции, требования к качеству.
69. Технологический процесс приготовления блюд из фаршированных овощей. Отпуск. Рекомендуемые соусы.
70. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей. Рекомендуемые соусы.



### ***Примерные задания (проверка знаний и умений)***

1. Найдите вес нетто осетрины звеном для приготовления 20 порций жареной осетрины весом по 125 г. Укажите ее потери в весе при обжаривании.

2. Найдите полную закладку продуктов на приготовление:

а) 50 порций щей из свежей капусты с мясом;

б) 100 порций рассольника ленинградского с потрохами домашней птицы;

в) 20 порций солянки мясной сборной жидкой; заменить томат-пюре томатом-пастой (сухих веществ 35%).

3. Рассчитайте, какое количество порций запеканки картофельной с грибами можно изготовить из 10 кг картофеля (сезон после 1 марта); сколько и каких еще продуктов потребуется для этого?

4. Рассчитайте количество продуктов на 150 порций котлет картофельных вместе с продуктами для соуса; соус подобрать в Сборнике рецептур.

5. Рассчитайте полную закладку продуктов для приготовления 110 порций супа картофельного. Лук репчатый свежий замените сушеным, лук-порей – луком зеленым свежим, томатное пюре – томатным соком.

6. Рассчитайте полную закладку продуктов для приготовления 60 порций солянки. Огурцы соленые замените огурцами маринованными.

7. Рассчитайте полную закладку продуктов для приготовления 100 порций супа молочного. Молоко замените сухим молоком.

8. Рассчитайте полную закладку продуктов для приготовления 25 порций супа-пюре из свежих грибов. Свежие грибы замените сушеными.

9. Рассчитайте полную закладку продуктов для приготовления 3,5 кг пюре картофельного по II колонке. Картофель замените сухим картофельным пюре.

10. Необходимо приготовить рассыпчатую пшеничную кашу из 80 кг крупы. Найдите количество воды и объем воды и крупы.

### ***ОУД-3 «Оборудование предприятий общественного питания»***

#### ***Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)***

1. Назначение и классификация оборудования предприятий общественного питания.

2. Классификация механического оборудования. Выполняемые функции.

3. Машины для очистки овощей. Определение производительности, мощности привода.

4. Устройство дисковых овощерезок.

5. Машины для резки корнеплодов на кубики.

6. Устройство и принцип действия машин для измельчения мяса.

7. Тестомесильные машины. Конструкции. Принцип действия. Определение основных параметров.
8. Устройство и принцип действия хлеборезки. Определение мощности.
9. Машины для нарезки гастрономической продукции. Виды. Назначение. Определение производительности.
10. Назначение размолочных машин. Устройство кофемолки. Определение производительности, мощности привода.
11. Взбивальные машины. Назначение. Определение производительности, мощности привода.
12. Формовочные машины. Принцип действия пельменного автомата. Производительность.
13. Устройство и принцип работы котлетного автомата. Определение производительности, мощности привода.
14. Классификация теплового оборудования. Преимущества, недостатки.
15. Характеристика тепловой обработки пищевых продуктов.
16. Высокотемпературные теплоносители. Характеристика. Область применения.
17. Виды газообразного топлива. Источники и способы получения.
18. Основные характеристики газа. Физико-химические и теплотехнические характеристики.
19. Эксплуатационные характеристики газа.
20. Классификация газовых горелок.
21. Инжекционная способность. Конструкция инжекционной горелки низкого давления.
22. Трубчатые горелки. Устройство. Область применения.
23. Устройство факельных горелок. Преимущества.
24. Схема пламени газовой горелки. Конструкция щелевой горелки. Применение.
25. Пищеварочная аппаратура с электрическим обогревом. Классификация. Область применения. Преимущества, недостатки.
26. Виды электронагревателей, материалы, используемые для их изготовления.
27. Типы электронагревательных элементов. ТЭНы, их конструкции и область применения.
28. Конструкции закрытых негерметичных электронагревателей.
29. Открытые электронагреватели. Применение, преимущества, недостатки. Устройство.
30. Принцип действия и устройство электролитических электронагревателей.
31. Пищеварочный котел. Конструкция. Способы обогрева.
32. Принцип работы кипяtilьника, его конструкция.
33. Пароварочная аппаратура. Классификация. Область применения.
34. Устройство и принцип работы пароконвектомата.

35. Жарка продуктов во фритюре. Особенности. Виды фритюрков. Конструкции фритюрниц.
36. Сосисковарка. Устройства, принцип работы.
37. Кофеварки. Принцип действия, конструкция.
38. Электровафельница, устройство, принцип действия.
39. Конструкция жарочных шкафов. Принцип работы. Способы обогрева.
40. Устройство и принцип работы электрогриля. Обслуживание.
41. Электро и газовые сковороды. Устройство, эксплуатация.
42. Принцип работы и устройство ИК-нагревателей. Особенности.
43. СВ-печи, их конструкции и обслуживание.
44. Устройство и работа газового счетчика.
45. Классификация пищеварочной аппаратуры с огневым обогревом по роду сжигаемого топлива и по способу изготовления.
46. Основные конструктивные элементы огневых плит.
47. Устройство и принцип действия картофелеочистительной машины периодического действия.
48. Устройство планетарной передачи и примеры ее использования в механическом оборудовании.
49. Паровые варочные камеры периодического действия. Устройство и принцип действия.
50. Преимущества аппаратов с косвенным обогревом стенки рабочей камеры.
51. Назначение и устройство двойного предохранительного клапана.
52. Размолочные механизмы.
53. Процесс мойки. Характеристика процесса. Требования к моечным машинам.
54. Овощемоечные машины непрерывного действия.
55. Паровые камеры периодического действия.
56. Паровые камеры непрерывного действия шнекового типа.
57. Посудомоечные машины.
58. Классификация способов жарки и жарочных аппаратов.
59. Аппарат для непрерывной выпечки блинчиковой ленты.
60. Фритюрницы периодического действия.
61. Дозирование: способы и виды. Краткая характеристика различных видов дозаторов.
62. Весоизмерительное оборудование.
63. Торговые автоматы: классификация, назначение.
64. Подъемно-транспортное оборудование: классификация по основным признакам, основные задачи использования.
65. Аппараты включения и защиты.
66. Правила безопасности при работе с универсальными приводами.
67. Принцип действия очистки картофеля в машинах. Основные картофелеочистительные машины.

68. Назначение и принцип работы электромясорубок.
69. Мясорыхлительные машины: назначение, принцип действия.
70. Кофемолки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

### ***Примерные задания (проверка знаний и умений)***

1. Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
2. Вам нужно приготовить пассеровку для заправочного супа на 100 порций. Какую посуду и оборудование Вы выберете? Обоснуйте Ваше решение.
3. Для приготовления супа картофельного с макаронами в количестве 45 л, повар взял наплитный котел на 50 л. Соответствует ли объем посуды приготавливаемому количеству супа? Почему?
4. Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты. Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.
5. При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока. Ваши действия.
6. Рассчитайте и подберите вместимость котла для приготовления 180 порций киселя.
7. Рассчитать вместимость котла для приготовления 125 порций блюда Щи из квашеной капусты. Масса одной порции 250 гр.
8. Определите емкость котла для приготовления 85 порций рассольника по-Ленинградски. Выход одной порции – 500 гр.
9. Подберите котел необходимой вместимости для приготовления концентрированного бульона в количестве 60 литров.
10. Для приготовления рассольника по-Ленинградски Вам нужно промыть перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?

### **2.3. Порядок и критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена**

Ответы на вопросы экзаменационного билета оцениваются четырех бальной шкалой:

- оценка *«отлично»* выставляется, если выпускник при ответе на вопрос показал правильные знания и уверенные действия по применению полученных знаний при написании ответа на теоретические вопросы;
- оценка *«хорошо»* выставляется, если выпускник проявил правильные действия по применению полученных знаний при написании ответа на теоретические вопросы;
- оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если показаны в целом правильные действия по применению полученных знаний при написании ответа на теоретические вопросы.

– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обнаружено неумение применять знания при составлении ответа на теоретические и практическое (ситуационное) задания.

Учитывая, что готовность выпускника к профессиональной деятельности является основной целью образовательной программы, следует считать уровень подготовки выпускника соответствующим требованиям, если студент в ходе государственного экзамена демонстрирует комплекс знаний, умений и навыков, свидетельствующий о его готовности (способности) решать задачи профессиональной деятельности в типовых ситуациях без погрешностей принципиального характера.

Оценочный лист государственного экзамена является инструментом для оценивания уровня освоения компонентов полученных студентом за ответы на вопросы и задания билета.

В оценочный лист включаются:

1. Три оценки за ответы на теоретические вопросы билета и практическое задание по 4 балльной шкале оценивания (знания).
2. Средняя оценка уровня сформированности компетенций.
3. Итоговая оценка за госэкзамен.

#### **2.4 Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену**

*ОУД-1 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:*

1. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; под общ. ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. - 228 с.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. - 416 с

3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017. - 248 с [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=450740&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450740&sr=1)

*ОУД-2 «Технология продукции общественного питания»:*

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – М. : Феникс, 2016. – 384 с.

2. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А.Т. Васюковой. – М. : Дашков и К, 2014 – 816 с.

3. Похлебкин В.В. Моя кухня, мое меню. – М. : ЗАО Центрполиграф, 2014. – 510 с.

4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. – Изд-во «ПрофиКС», 2007. – 296 с.

*ОУД-3 «Оборудование предприятий общественного питания»:*

1. Оборудование в отрасли: рабочая тетрадь / Е.И. Киреева, Е. А. Титова; ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». – Луганск : Книта, 2019. – 32 с.

2. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник Ч.1 / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 413с

3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник. - 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 260 с.

### **3. ПРОГРАММА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

#### **3.1 Общие положения выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) представляет собой завершающий этап прохождения обучающимся ГИА.

В соответствии с уровнями высшего образования обучающимися выполняются следующие виды ВКР:

- по программам бакалавриата – бакалаврская работа;
- по программам специалитета – дипломная работа (дипломный проект);
- по программам магистратуры – магистерская диссертация.

Бакалаврская работа представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную (выбранную обучающимся) тему, выполненное выпускником, свидетельствующее о его умении работать с источниками и литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении ОПОП. Бакалаврская работа может основываться на обобщении выполненных выпускником курсовых работ и содержать материалы, собранные выпускником в период преддипломной практики (при наличии).

ВКР представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. По решению кафедры, на которой предполагается выполнение ВКР, допускается её выполнение несколькими обучающимися совместно.

Выполнение ВКР является заключительным этапом профессиональной подготовки обучающихся и имеет своей целью:

- формирование у обучающихся способности к осуществлению профессиональной деятельности в областях, регламентированных

образовательным стандартом по соответствующему направлению подготовки;

– развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладение методикой исследования и эксперимента при решении разрабатываемых в ВКР проблем и вопросов в соответствии с требованиями образовательного стандарта, профессионального стандарта специалиста и ОПОП Университета в разделах, характеризующих области, объекты и виды профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна:

– носить поисковый характер, содержать общетеоретические положения, актуальные информационные и статистические данные,

– базироваться на действующих нормативно-правовых актах;

– иметь практическую направленность в соответствии с выбранным направлением подготовки;

– отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов, последовательного изложения информации, внутреннего единства и согласованности материала;

– отражать умение обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;

– отражать актуальность выбранной темы, ее теоретическую и практическую значимость, достаточную разработанность;

– содержать совокупность аргументированных положений и выводов.

Перечень тем выпускных квалификационных работ ежегодно разрабатывается и утверждается на заседании кафедры, на которой предполагается их выполнение (далее – кафедра), и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. В перечень могут быть включены темы выпускных квалификационных работ, предложенные представителями предприятий, организаций (потенциальных работодателей).

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР из предложенного перечня. Обучающемуся также может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по самостоятельно предложенной теме в случае обоснования целесообразности её разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. Закрепление темы за обучающимся осуществляется на основании личного заявления.

После утверждения тем на кафедре, составляется задание на выполнение ВКР, в котором устанавливаются границы и глубина исследуемой темы, а также сроки предоставления работы в завершённом виде. Задание составляется в 2-х экземплярах на специальном бланке, подписывается студентом, руководителем и утверждается заведующим кафедрой. Один экземпляр выдаётся студенту, второй остаётся на кафедре. Изменение

задания производится кафедрой по представлению руководителя, записывается в протокол заседания кафедры и передаётся в директорат.

На основе задания студентом совместно с руководителем составляется план-график выполнения выпускной квалификационной работы, в котором содержатся сведения об этапах работы.

Студент-выпускник выполняет выпускную квалификационную работу в соответствии с календарным планом, в котором указываются конкретные сроки выполнения отдельных этапов, сроки сдачи завершённой работы и её защиты.

В ходе написания выпускной квалификационной работы руководитель проводит консультации по содержанию и методике выполнения её отдельных этапов.

Каждый выпускник должен пройти предварительную защиту на заседании кафедры, выступив с сообщением по выпускной квалификационной работе. Предварительная защита ВКР проводится по решению соответствующей выпускающей кафедры не позднее чем за 1 месяц до защиты ВКР. На предварительную защиту предоставляются: готовый текст выпускной квалификационной работы, отзыв руководителя, результаты проверки ВКР обучающегося на использование заимствованного материала без ссылки на автора и (или) источник заимствования с помощью любой системы проверки, в том числе программы «Антиплагиат». Выявление в ВКР заимствованного материала без ссылки на автора и (или) источник заимствования является основанием для отказа в допуске обучающегося к защите.

По результатам предварительной защиты на заседании кафедры в присутствии руководителя и обучающегося решается вопрос о допуске обучающегося к защите. Решение кафедры оформляется протоколом.

Рецензентами бакалаврской работы могут выступать научно-педагогические работники Университета или другой образовательной организации высшего образования, не являющиеся сотрудниками кафедры, на которой выполнялась работа, а также представители производства, сторонних организаций, осуществляющих деятельность в области науки, культуры и образования, чьи производственные интересы совпадают с профилем образовательной программы, не являющиеся сотрудниками кафедры, на которой выполнялась работа. Рецензенты назначаются решением выпускающей кафедры.

В рецензии определяется актуальность темы и значимость работы, даётся оценка её теоретического и практического содержания, характеристика общего уровня и качества оформления работы, указываются её достоинства и недостатки, соответствие ВКР требованиям, предъявляемым к данному виду работы, рекомендуемая оценка и возможность присвоения квалификации. Рецензия подписывается рецензентом, датируется и заверяется печатью организации по месту его работы.



Обучающийся должен быть ознакомлен с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за пять дней до защиты ВКР.

ВКР, отзыв, рецензия передаются секретарю ГЭК не позднее, чем за два дня до защиты ВКР.

Для обеспечения работ по проведению защиты ВКР секретарь ГЭК представляет председателю следующие документы:

***в обязательном порядке:***

- копию приказа об утверждении состава ГЭК;
- копию приказа о допуске обучающихся к ГИА;
- список обучающихся в соответствии с графиком проведения защит ВКР;
- оригинал ВКР (с визами руководителя, консультантов по разделам и заведующего кафедрой);
- отзыв руководителя по установленной форме;
- рецензия на ВКР по установленной форме (при её наличии);
- результаты проверки ВКР на плагиат.

***в инициативном порядке:***

- материалы, подтверждающие качество выполненного исследования (справку / акт о внедрении, публикации по теме ВКР и т.д.);
- другие материалы в соответствии с требованиями регламентов кафедры по защите ВКР.

### **3.2 Процедура защиты выпускной квалификационной работы**

К защите выпускной квалификационной работы допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Защита ВКР проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием полного состава комиссии, утверждённого руководством вуза.

Защита ВКР начинается с доклада обучающегося по теме выполненной работы. Общая продолжительность защиты ВКР, включая сообщение обучающегося, его ответы на дополнительные вопросы, а также замечания рецензента, составляет, как правило, не более 15 минут.

Обучающийся в ходе защиты ВКР должен излагать основное содержание выполненной работы. В процессе доклада может использоваться компьютерная презентация работы, подготовленный графический (чертежи, таблицы, схемы) или иной материал, иллюстрирующий основное содержание работы.

После завершения доклада слово предоставляется руководителю ВКР и рецензенту. В случае их отсутствия отзыв руководителя ВКР и рецензию

зачитывает секретарь ГЭК. Обучающемуся должна быть предоставлена возможность ответить на замечания, высказанные в отзыве руководителя ВКР и в рецензии.

После доклада и ответов на замечания председатель и члены ГЭК задают обучающемуся вопросы, соответствующие тематике работы, области, объектам и видам профессиональной деятельности выпускника в соответствии с требованиями образовательного стандарта и ОПОП Университета. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой.

Решение ГЭК по оцениванию ВКР работы фиксируется в протоколе комиссии. При оценивании ВКР Комиссия учитывает в том числе:

- оценку качества работы, степени её соответствия требованиям, предъявляемым к ВКР, данную в отзыве научного руководителя;
- оценку рецензента за работу в целом, учитывая степень новизны, практической значимости и обоснованности выводов и рекомендаций, сделанных автором по итогам исследования;
- оценки председателя и членов ГЭК за содержание работы, её защиту (включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента);
- результаты проверки работы на заимствования.

Положительная оценка работы фиксируется в зачётной книжке обучающегося и доводится до его сведения в тот же день.

Если ВКР оценена на «неудовлетворительно», не представлена или не допущена к защите, обучающийся отчисляется из университета в порядке, установленном Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы бакалавриата, специалитета и магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный педагогический университет».

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится на кафедре в печатном и электронном виде в течение пяти лет, затем списывается по акту.

Электронная версия сохраняется в Научной библиотеке в электронной библиотечной системе Университета в течение десяти лет. Доступ лиц к текстам ВКР с целью изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, осуществляется в соответствии с решением правообладателя.

Кафедра ведет учет и общий реестр выпускных квалификационных работ, выполненных на кафедре, по уровням образования.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом плане ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию. Авторы таких работ могут быть рекомендованы к поступлению в магистратуру.

### **3.3 Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ**

1. Формирование критического мышления у студентов колледжа в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

2. Использование тестовых заданий в процессе изучения профильных дисциплин при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

3. Совершенствование учебно-методического обеспечения занятий по дисциплинам профессионального цикла в СПО.

4. Реализация воспитательной функции в учебном процессе при преподавании дисциплин профессионального цикла.

5. Формирование профессиональной мотивации обучающихся при изучении дисциплин профессионального цикла.

6. Внедрение рейтинговой системы оценки качества учебных достижений обучающихся в процессе преподавания дисциплины профессионального цикла.

7. Использование технологии проблемного обучения на уроках учебной практики по профессии «Повар, кондитер».

8. Формирование общекультурных компетенций у студентов профессиональной образовательной организации в процессе изучения дисциплины профессионального цикла.

9. Игровые ситуации как средство развития интереса студентов к будущей профессиональной деятельности на занятиях по дисциплинам профессионального цикла.

10. Формирование позитивного отношения к труду у будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» на уроках учебной практики.

11. Методика преподавания дисциплин профессионального цикла на основе применения технологии проблемного обучения.

12. Активизация познавательной деятельности студентов профессиональной образовательной организации в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

13. Развитие критического мышления у будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» на уроках учебной практики.

14. Разработка контрольно-оценочных средств диагностики качества освоения дисциплины профессионального цикла.

15. Применение инновационных технологий организации обучения в процессе преподавания дисциплин профессионального цикла в колледже.

16. Формирование знаний студентов колледжа по профильным дисциплинам средствами интеллект-карт.

17. Развитие коммуникативных способностей у будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» посредством инновационных педагогических технологий.

18. Интерактивные формы обучения как средство формирования знаний студентов по ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

19. Проектный метод обучения как средство повышения профессиональных компетенций студентов колледжа при изучении профильных дисциплин.

20. Формирование самостоятельности учащихся колледжа средствами проблемных заданий в процессе подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

21. Формирование профессиональных компетенций у обучающихся колледжа в процессе изучения МДК 01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов».

22. Формирование профессиональных компетенций студентов колледжа в процессе изучения профильных дисциплин.

23. Совершенствование навыков самостоятельной работы студентов колледжа по профессиональным дисциплинам.

24. Формирование профессиональных умений по дисциплине профильного цикла у студентов колледжа.

25. Формирование профессиональных видов деятельности студентов колледжа на занятиях по МДК.03.01. «Технология приготовления супов и соусов».

26. Развитие способности принимать профессиональные решения у студентов колледжа по профессии «Повар, кондитер».

27. Проблемный метод обучения на занятиях по дисциплинам профильного цикла для обучающихся колледжа.

28. Формирование профессиональной готовности квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» средствами дистанционного обучения.

29. Использование современных оценочных средств на занятиях по ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер».

30. Использование кейс-метода на практических занятиях по профильным дисциплинам для обучающихся колледжа.

### 3.4 Порядок и критерии оценки результатов выпускной квалификационной работы

Типовое контрольное задание оценивается по 100-балльной шкале, которая переводится в четырех балльную шкалу:

– оценка «5» выставляется в случае, если студент выполнил 87–100 % типового задания;

– оценка «4» выставляется в случае, если студент выполнил 75–86 % типового задания;

– оценка «3» выставляется в случае, если студент выполнил 60–74 % типового задания;

– оценка «2» выставляется в случае, если студент выполнил менее 60 % типового задания.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания. Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании.

Также могут быть приняты во внимание публикации соискателя, выступления бакалавра на научных конференциях, отзывы практических работников системы образования и научных учреждений по тематике исследования, акты о внедрении результатов научного исследования.

Оценка за ВКР вносится в зачетную книжку, ведомость и протокол заседания ГЭК по защите ВКР. По результатам защиты принимается решение о присвоении выпускникам степени «бакалавр» и выдаче диплома.

Итоговая оценка по ВКР выставляется членами ГЭК в протокол в соответствии с учетом оценки руководителя работы на основе заполнения итоговой таблицы 3.

Таблица 3 – Итоговая оценка выпускной квалификационной работы

| Критерии       | Шкала оценивания результатов защиты ВКР                   |  |   |   |
|----------------|---|--|---|---|
|                | «неудовлетворительно»                                     | «удовлетворительно»  | «хорошо»  | «отлично»   |
| Содержание ВКР | Не отвечает предъявляемым требованиям                     | Не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям                            | Соответствует основным требованиям                              | Соответствует всем предъявляемым требованиям                |
| Оформление ВКР | В оформлении имеются отступления от стандарта             | Работа оформлена небрежно  | Оформление соответствует основным требованиям                   | Оформление соответствует всем требованиям                   |
| Структура ВКР  | Не соответствует требованиям и логике изложения материала | Не вполне соответствует требованиям. Имеются грубое нарушение логики изложения | Соответствует основным требованиям и логике изложения материала | Соответствует всем требованиям и логике изложения материала |

|                     |  |   |  |   |
|---------------------|--|---|--|---|
|                     |  | материала   |  |   |
| Раскрытие темы ВКР  | Тема исследования не раскрыта  | Тема исследования раскрыта не полностью.  | Тема исследования раскрыта.  | Тема исследования раскрыта полностью.   |
| Достижение цели ВКР | Выпускная квалификационная работа выполнена с нарушением целевой установки   | Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой   | Выпускная квалификационная работа в целом выполнена в соответствии с целевой установкой  | Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой   |
| Доклад по ВКР       | Доклад не полностью структурирован, слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику | Доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняются с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику | Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, но устраняется в ходе дополнительных уточняющих вопросов; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в | Доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику |

|                                   |  |   | практику   |  |
|-----------------------------------|--|---|--|--|
| Презентационные материалы         | Презентационные материалы отсутствуют  | Презентационный материал имеется в незначительном объеме или отсутствует  | Презентационный материал имеется не в полной мере демонстрирует суть и содержание выпускной квалификационной работы  | Презентационные материалы в полной мере демонстрируют суть и содержание выпускной квалификационной работы, сделанные выводы и предложенные рекомендации  |
| Ответы на вопросы                 | Ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не раскрывают его сущности, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы студентом | Ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом | Ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии носят расплывчатый характер, но при этом раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом | Ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии имеют четкий характер, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом |
| Рецензия на ВКР.<br>Отзыв на ВКР. | В выводах в рецензии и отзыве руководителя имеются существенные замечания  | Выводы в рецензии и отзыве руководителя и в рецензии указывают на наличие замечаний, недостатков, которые не позволили студенту полно раскрыть тему   | Выводы в рецензии и отзыве руководителя без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не влияют на полное раскрытие темы   | Выводы в рецензии и отзыве руководителя без замечаний  |
| Заключительное слово студента     | В заключительном слове студент продолжает «плавать» в допущенных им ошибках  | В заключительном слове студент не до конца уяснил допущенные им ошибки в работе   | Заключительное слово краткое, но допускается расплывчатость сути   | Заключительное слово краткое, но емкое по сути.  |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| Дополнительные критерии, обусловленные направлением подготовки | Слабое применение и использование новых информационных технологий как в самой работе, так и во время доклада | Недостаточное применение и неуверенное использование новых информационных технологий как в самой работе, так и во время доклада | Несколько узкое применение и сдержанное использование новых информационных технологий в как в самой работе, так и во время доклада | Широкое применение и уверенное использование новых информационных технологий как в самой работе, так и во время доклада |
|--|--|---|--|---|

#### **4. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ ПО ИТОГАМ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ**

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Для проведения апелляции в Университете создаётся апелляционная комиссия. Комиссия действует в течение календарного года.

Численный состав апелляционной комиссии должен быть не менее 4 человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета и не входящих в состав ГЭК.

Обучающийся имеет право подать письменную апелляцию о рассмотрении нарушения, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

Заявление подаётся лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо ВКР, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

Апелляция рассматривается не позднее двух рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание проводится председателем апелляционной комиссии. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:



– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, когда изложенные в апелляции сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания, результат государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию. Протокол о рассмотрении апелляции передается в ГЭК не позднее следующего рабочего дня для реализации решения апелляционной комиссии. В связи с чем в соответствующем протоколе заседания ГЭК секретарём ГЭК делается отметка об аннулировании результата проведения государственного аттестационного испытания и заверяется подписью председателя ГЭК. Обучающемуся устанавливается срок повторного прохождения государственного аттестационного испытания не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии с образовательным стандартом. Повторное прохождение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

– об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставления нового, принятого апелляционной комиссией, в связи с чем в соответствующем протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии секретарём ГЭК делается отметка об аннулировании результата проведения государственного аттестационного испытания и выставлении нового и заверяется подписью председателя ГЭК.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося,

подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом за подписью председателя. Протоколы заседаний комиссии сшиваются в книги и хранятся в архиве Университета.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

## **5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для обучающихся из лиц с ОВЗ ГИА проводится с учётом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ОВЗ в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ОВЗ, если это не создаёт трудностей для лиц с ОВЗ и иных обучающихся при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего лицам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с председателем и членами ГЭК);

- пользование необходимыми лицам с ОВЗ техническими средствами при прохождении ГИА с учётом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа лиц с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

По письменному заявлению лица с ОВЗ продолжительность сдачи им государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме – не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки лица с ОВЗ к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме – не более чем на 20 минут;

– продолжительность выступления лица с ОВЗ при защите ВКР – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

***а) для слепых:***

– задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

– при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

***б) для слабовидящих:***

– задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

***в) для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:***

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

***г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или с отсутствием верхних конечностей):***

– письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся с ОВЗ не позднее чем за 3 месяца до начала проведения ГИА подаёт письменное заявление о необходимости создания для него

специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей (Приложение 5). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете).

В заявлении лицо с ОВЗ указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

В зависимости от наличия и количества заявлений от инвалидов вносятся необходимые изменения в график ГИА и Порядок проведения ГИА.

## **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

В период прохождения подготовки к защите ВКР студент может воспользоваться имеющимися специальными помещениями, оснащенными в соответствии с требованиями по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), профиль «Технология и организация общественного питания».

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы  | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы  |
|--|--|
| 1. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций<br>Аудитория №5, учебные мастерские        | 10 ноутбуков, сенсорная доска, 10 столов ученических, 10 стульев ученических, 1 стол и 1 стул преподавателя, доска меловая |
| 2. Учебная аудитория для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации:<br>Аудитория № 7 учебные мастерские   | компьютер AMD Athlon 64, 1. проектор Acer, 18 учебных столов, 36 стульев, 1 учительский стол, 1 учительский стул, 1 доска. |
| 3. Учебная аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых работ): № 206 МПК «ЛГПУ» 2 корпус. | Учебная мебель<br>Компьютер (ин. №10401372)  |

**Общие требования к проведению государственной итоговой аттестации обучающихся по программам высшего образования с применением дистанционных образовательных технологий**

1. Государственный экзамен с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ) может быть организован в устной форме или путём проведения тестирования, решения задач с подготовкой развёрнутых письменных ответов или в иных формах, предусмотренных программой государственной итоговой аттестации (далее – ГИА).

2. Проведение государственного экзамена путём проведения тестирования, решения задач с подготовкой развёрнутых письменных ответов организуется образовательными подразделениями с учётом требований к идентификации личности обучающихся и установлению ограничений по времени выполнения соответствующих заданий.

3. Государственный экзамен в устной форме и защиты выпускных квалификационных работ (далее – ВКР) осуществляются с применением ДОТ в формате видеоконференцсвязи, по предварительному согласованию с УМО. Согласование должно быть проведено не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

4. Проведение ГИА с применением ДОТ осуществляется для членов государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) и секретаря из специально оборудованных помещений, оснащённых: компьютером, выходом в интернет (проводное соединение), видеопроектором, экраном, широкоугольной веб-камерой, микрофоном, устройством воспроизведения звука или ноутбуком с встроенными камерой и микрофоном. Обучающиеся присутствуют на государственном экзамене и защите ВКР удалённо. При необходимости некоторые члены ГЭК могут принимать участие в процедуре ГИА также удалённо.

5. Техническую поддержку процедуры ГИА обеспечивает ответственный работник факультета (института), прошедший необходимый инструктаж.

6. Обучающиеся должны располагать техническими средствами и программным обеспечением, позволяющими обеспечить целостность процедуры проведения ГИА с применением ДОТ.

7. Тестирование системы с участниками ГИА, включая обучающихся, должно быть проведено не позднее, чем за час до начала процедуры ГИА.

8. На тестирование обучающийся должен выходить из того помещения и с помощью того оборудования, которое предполагается использовать при прохождении государственного экзамена и защиты ВКР. При невозможности установления связи или технических проблем с оборудованием обучающегося технический специалист незамедлительно сообщает об этом председателю ГЭК и руководству ИФМОИОТ. В этом случае может быть

принято решение о переносе даты аттестационного испытания конкретному обучающемуся и проведении повторного тестирования.

9. Вся предварительная работа по подготовке ВКР проводится обучающимися под строгим контролем руководителей, обязательно при условии необходимых консультаций посредством электронной почты и иных доступных сервисов и инструментов дистанционного взаимодействия, в том числе и сервисов, обеспечивающих видеосвязь.

10. Директорат ИФМОИОТ обеспечивает своевременное оповещение обучающихся, преподавателей и членов ГЭК о сроках предоставления и согласования всех документов, включая ВКР, необходимых для проведения защиты, расписании защит ВКР, условиях организации защит и предъявляемых технических требованиях.

11. Не позднее, чем за 10 дней до защиты ВКР в соответствии с расписанием обучающийся высылает по электронной почте итоговый вариант работы в формате pdf руководителю ВКР и рецензенту (для бакалаврских работ – при наличии рецензирования работы по решению Учёного совета ИФМОИОТ). Одновременно с текстом ВКР обучающийся обязан представить автореферат работы в формате Word на 10–15 стр.

12. Не позднее чем за 5 дней до защиты обучающийся должен быть ознакомлен с отзывом и рецензией путём отправки ему скан-копий соответствующих документов.

13. Текст ВКР в электронном виде, задание руководителя на выполнение ВКР, отзыв руководителя и рецензия в электронном и бумажном виде передаются секретарю ГЭК через заведующего кафедрой (председателя цикловой комиссии) не позднее, чем за четыре дня до начала защиты.

14. В случае если защита ВКР предполагает показ презентации, а у обучающегося отсутствуют технические возможности для демонстрации презентационных материалов непосредственно во время выступления, допускается их заблаговременное предоставление членам ГЭК через секретаря для предварительного ознакомления.

15. Из полученных в электронном виде документов секретарь формирует электронную папку, называет её ФИО обучающегося и рассылает членам ГЭК для ознакомления не позднее, чем за два дня до начала защиты.

16. Секретарь ГЭК также обеспечивает представление председателю ГЭК всех документов, необходимых для проведения процедуры защиты ВКР (копия приказа о составе ГЭК, копия приказа о допуске обучающихся к ГИА и т.д.).

17. Процедуру ГИА, проводимую с применением ДОТ, рекомендуется организовать следующим образом:

17.1. После установления видеосвязи со всеми участниками ГИА председатель ГЭК представляет обучающихся и членов ГЭК, разъясняет обучающимся особенности проведения ГИА с применением ДОТ, последовательность действий и очерёдность вопросов, задаваемых членами ГЭК, процедуру обсуждения и согласования результатов ГИА.

17.2. При проведении государственного экзамена в устной форме обучающимся предоставляется время для подготовки ответа в соответствии с общим порядком проведения государственного экзамена, установленного Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы бакалавриата, специалитета и магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный педагогический университет».

17.3. Каждый обучающийся приглашается для устного ответа и на защиту техническим специалистом в соответствии со списком, озвученным председателем ГЭК. После получения приглашения обучающийся включает микрофон. Его изображение выводится на большой экран.

17.4. Секретарь ГЭК посредством визуальной сверки производит идентификацию личности обучающегося по документам, удостоверяющим личность, а также осуществляет контроль за выполнением обучающимся всех требований в соответствии с утверждённым в Университете Положением о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. При проведении государственного экзамена идентификация личности осуществляется при выдаче обучающемуся задания.

17.5. Обучающийся выступает перед членами ГЭК и отвечает на их вопросы в режиме реального времени при условии непрерывной видеоконференцсвязи. Обучающийся должен находиться лицом к видеокамере.

17.6. При отсутствии во время ответа или защиты ВКР устойчивой видеосвязи со стороны обучающегося или неоднократном отключении обучающегося более чем на 15 минут комиссия может принять решение о переносе аттестационного испытания конкретному обучающемуся на более поздний срок по уважительной причине, составив соответствующий акт.

17.7. После выступления обучающегося и ответов на поставленные комиссией вопросы председатель ГЭК озвучивает отзыв руководителя и рецензию на ВКР (при наличии).

17.8. После завершения защит обучающихся председатель ГЭК объявляет технический перерыв для обсуждения и подведения итогов ГИА. Во время обсуждения видеоконференцсвязь для обучающихся не осуществляется.

17.9. После завершения перерыва в установленное время обучающиеся возвращаются на видеоконференцию. Результаты ГИА доводятся до сведения обучающихся председателем ГЭК в режиме видеоконференции и оформляются протоколом заседания ГЭК.

17.10. В протоколе заседания ГЭК делается запись о том, что ГИА проводилась с использованием дистанционных образовательных технологий.

Ректору ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

от \_\_\_\_\_  
(Фамилия имя отчество студента)

студента (ки) \_\_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_ (Код, направление подготовки)

направленность (профиль) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Наименование института)

обучающегося(ейся) на местах, финансируемых  
за счёт \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Бюджетных ассигнований федерального бюджета/  
\_\_\_\_\_ средств физических и (или) юридических лиц)

Контактный телефон (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

### Заявление

Прошу продлить мне сроки прохождения государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание

\_\_\_\_\_ (Форма государственного аттестационного испытания)

по уважительной причине \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Указать причину)

Документы, подтверждающие причину моего отсутствия, прилагаю.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(Подпись) (И.О. Фамилия)

### Согласовано:

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (Наименование кафедры) \_\_\_\_\_ (Подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

Декан факультета; Директор института

\_\_\_\_\_ (Должность, наименование структурного подразделения) \_\_\_\_\_ (Подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

Направление подготовки: 44.03.04 «Профессиональное обучение  
(по отраслям)

Профиль подготовки: Технология и организация общественного питания

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация: бакалавр

1. Оперативное планирование на производстве. Его элементы.
2. Рассчитайте полную закладку продуктов для приготовления 60 порций солянки. Огурцы соленые замените огурцами маринованными.
3. Трубчатые горелки. Устройство. Область применения.

Утверждено на заседании кафедры технологий производства и  
профессионального образования

Протокол № 05 от 06 декабря 2023 года

Зав. кафедрой технологии  
производства \_\_\_\_\_ Е. И. Киреева  
и профессионального образования

Экзаменаторы:

\_\_\_\_\_ Е. И. Киреева  
\_\_\_\_\_ А. В. Калайдо  
\_\_\_\_\_ А. Н. Корнеева  
\_\_\_\_\_ А.С. Авершина

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

\_\_\_\_\_ (полное название института)

\_\_\_\_\_ (полное название кафедры)

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ ФИО  
(подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
на соискание квалификации бакалавр

**ТЕМА**

Направление подготовки \_\_\_\_\_  
(код, наименования подготовки)

Профиль подготовки \_\_\_\_\_  
(наименование профиля)

Выполнил:  
студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_  
(ФИО обучающегося)

Научный руководитель:  
\_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, ФИО руководителя)

Научный консультант:  
\_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, ФИО консультанта-при наличии)

Рецензент:  
\_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, ФИО рецензента)

Луганск, 20\_\_\_\_\_

Ректору ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

от \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

студента (ки) \_\_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_ формы обучения

(Код, направление подготовки/специальность)  
направленность (профиль) \_\_\_\_\_

(Наименование института / факультета)  
обучающегося (ейся) на местах, финансируемых за счёт  
\_\_\_\_\_ (Бюджетных ассигнований федерального бюджета)

(Средств физических и (или) юридических лиц)

Контактный телефон ( \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

**Заявление совершеннолетнего участника ГИА**

Я, \_\_\_\_\_,  
(ФИО)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(Серия, номер) (когда и кем выдан)

являюсь \_\_\_\_\_  
(Лицом с ограниченными возможностями здоровья, инвалидом, )

с нарушениями здоровья \_\_\_\_\_,  
(Указать какими)

подтверждающие документы к заявлению прилагаю:  
\_\_\_\_\_  
(Указать)

Прошу предоставить мне необходимые условия для прохождения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) в соответствии с положением о порядке проведения ГИА по программам бакалавриата/специалитета/магистратуры в ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Продление времени государственного экзамена (ККЭ; защита ВКР)

Помощь ассистента

Дополнительно \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Указать необходимые условия)

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**Согласовано:**

Заведующий кафедрой ТПиПО

\_\_\_\_\_  
(Наименование кафедры) (Подпись) (И.О. Фамилия)

Директор ИФМОИОТ

\_\_\_\_\_  
(Должность, наименование структурного подразделения) (Подпись) (И.О. Фамилия)