

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ 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.
«15» Февраль 2025 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
профиль Технология и организация общественного питания

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, заочная

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

Луганск, 2025

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) 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

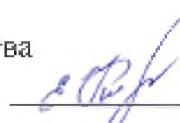
СОСТАВИТЕЛИ:

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» Титова Елена Александровна

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

Протокол от «14» января 2025г., №7

Заведующий кафедрой технологий производства
и профессионального образования

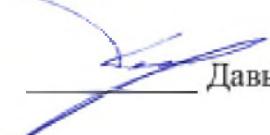
 Киреева Е.И.

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии ИФМОИОТ

Протокол от «15» января 2025г., №6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического
образования, информационных
и обслуживающих технологий

 Давыскиба О.В.

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 Савченко 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.....	13
2.4 Перечень рекомендуемой литературы по подготовке к государственному экзамену.....	14
3. Программа выпускной квалификационной работы.....	14
3.1 Общие положения выпускной квалификационной работы.....	14
3.2 Процедура защиты выпускной квалификационной работы	17
3.3 Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ.....	19
3.4 Порядок и критерии оценки результатов выпускной квалификационной работы.....	21
4. Порядок рассмотрения апелляции по итогам государственных аттестационных испытаний.....	24
5. Особенности проведения государственных аттестационных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	26
6. Материально-техническое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	28
Приложение 1.....	30
Приложение 2.....	33
Приложение 3.....	34
Приложение 4.....	35
Приложение 5.....	36

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 заранее (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	Учебная дисциплина
1	Б1.О.07.12	Пищевые технологии
2	Б1.О.07.13	Технология продукции общественного питания
3	Б1.О.07.10	Организация производства и обслуживания на предприятиях 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	Учебная дисциплина	Вид задания
ОУД-1	«Пищевые технологии»	Теоретический вопрос, практическое задание
ОУД-2	«Технология продукции общественного питания»	Теоретический вопрос, практическое задание
ОУД-3	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	Теоретический вопрос, практическое задание

Каждый экзаменационный билет состоит из 3 заданий (3-х теоретических вопросов или 2-х теоретических вопросов и практического задания) и имеет следующую структуру:

1 вопрос – теоретический или практическое задание по ОУД-1 (проверка знаний),

2 вопрос – теоретический по ОУД-2 (проверка знаний),

3 вопрос – теоретический по ОУД-3 (проверка знаний).

ОУД-1 «Пищевые технологии»

Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)

1. Охарактеризуйте стадии технологического процесса мукомольного производства с объяснением назначения и сути операций.

2. Приведите стадии технологического процесса производства растительного масла из семян подсолнечника. Охарактеризуйте назначение и суть операций. Дайте характеристику способов рафинации растительного масла

3. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства круп с объяснением назначения и сути операций.

4. Охарактеризуйте операции при термической обработке колбасных батонов. Приведите режимы копчения колбасных батонов.

5. Охарактеризуйте особенности способов приготовления пшеничного теста для хлеба и булочных изделий.

6. Охарактеризуйте особенности производства вареных колбас. Приведите стадии технологического процесса производства вареных колбас с добавлением шпика.

7. Дайте характеристику химического состава и свойств молока. Приведите способы проведения первичной обработки молока. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства питьевого молока и сливок.

8. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства кисломолочных продуктов.

9. Охарактеризуйте приготовления макаронного теста, техники замеса и состав рецептуры теста. Объясните, как влияет температура, влажность, интенсивность замеса на физические свойства макаронного теста.

10. Проанализировать технологические основы прессования макаронного теста на современных шнековых прессах непрерывного действия. Приведите режимы прессования теста (давление и температуру теста при прессовании).

11. Дайте характеристику технологических режимов при брожении и созревании пива.

12. Охарактеризуйте процессы производства гидратированных жиров, переэтерификации жиров, получение Саломас.

13. Охарактеризуйте процесс производства минеральных вод, требования к их качеству, условия хранения.

14. Охарактеризуйте ассортимент и технологии производства газированных безалкогольных напитков.

15. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства коровьего масла

16. Охарактеризуйте сырье и стадии технологического процесса производства неферментированного и ферментированного солода

17. Приведите технологическую схему производства пива. Технологические режимы приготовления пивного сусла. Условия и продолжительность главного брожения пивного сусла.

18. Охарактеризуйте основные производственные стадии производства столовых и крепких вин.

19. Охарактеризуйте особенности технологических схем производства крепких алкогольных напитков. Приведите классификацию и ассортимент напитков

20. Ферменты. Понятие о ферментах, их технологические показатели и роль в питании человека. Факторы, влияющие на активность ферментов. Роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов

21. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности.

22. Понятие о дисперсных и коллоидных системах. Роль процессов набухания и студнеобразования в пищевой промышленности.

23. Строение и классификация плодов и овощей

24. Строение зерновых культур, их химический состав и целевое использование.

25. Химический состав и пищевая ценность ржаного хлеба

26. Основные компоненты пищевого сырья. Классификация сырья. Свойства и роль компонентов в процессах хранения сырья, его обработки и хранения готовых изделий.

27. Мука, ее виды, сорта и химический состав.

28. Характеристика сахарной свеклы и ее химический состав.

29. Ассортимент макаронных изделий. Характеристика сырья для получения макаронных изделий.

30. Микробиологические процессы пищевых технологий. Основные группы микроорганизмов используемых в пищевой промышленности. Типы энергетического обмена веществ у микроорганизмов.

ОУД-2 «Технология продукции общественного питания»

Примерные задания (проверка знаний и умений)

1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Характеристика способов тепловой обработки.

2. Классификация и способы первичной обработки овощей и грибов. Характеристика овощных полуфабрикатов.

3. Классификация и первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы.

4. Характеристика и способы первичной обработки нерыбных морепродуктов. Технология полуфабрикатов из сеченой рыбной массы.

5. Виды и классификация мяса. Способы первичной обработки и приготовления натуральных полуфабрикатов из говядины.

6. Значение мяса в питании. Способы первичной обработки и приготовления натуральных полуфабрикатов из баранины и свинины.

7. Приготовление натуральной сеченой, котлетной и кнельной массы. Полуфабрикаты из нее и их назначение.

8. Способы первичной обработки птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов из филе и сеченой массы.

9. Характеристика белков, их значение в питании. Изменения во время кулинарной обработки.

10. Характеристика жиров, их значение в питании. Изменения во время кулинарной обработки.

11. Значение первых блюд в питании. Их классификация. Приготовление полуфабрикатов первых блюд.

12. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных соусов. Их назначение, ассортимент.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Процессы, происходящие при приготовлении блюд.

14. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. Способы подачи блюд.

15. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы подачи блюд.

16. Пищевая ценность яиц. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и яичных продуктов. Способы подачи блюд.

17. Ассортимент, технология приготовления блюд из вареной и припущеной рыбы. Оформление и подача блюд.

18. Ассортимент, технология приготовления блюд из вареного и жареного мяса. Оформление и подача блюд.
19. Ассортимент, технология приготовления салатов и винегретов. Оформление и подача.
20. Ассортимент, технология приготовления студенистых сладких блюд. Оформление и подача блюд.
21. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для школьной столовой.
22. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для диетической столовой.
23. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана при гостинице.
24. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана национальной кухни.
25. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для кафе общего типа
26. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для детского кафе
27. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для закусочной-блинной
28. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для закусочной-пиццерии
29. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для гриль-бара.
30. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для салат-бара.

ОУД-3 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)

1. Организация работы кондитерского цеха.
2. Организация работы раздачи.
3. Характеристика структуры управления предприятия ресторанныго хозяйства.
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Бракераж готовой продукции на предприятиях ресторанныго хозяйства.
5. Виды торговых помещений, их назначение и интерьер.
6. Организация работы сервисного отделения и моечных столовой посуды.
7. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды. Ее назначение.
8. Характеристика столовых и кухонных приборов. Их назначение.
9. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Виды и назначение сервировки столов.

10. Виды меню. Назначение и принципы составления меню.
11. Порядок обслуживания потребителей в ресторане. Характеристика способов подачи блюд.
12. Особенности и способы подачи холодных и горячих блюд и закусок.
13. Особенности обслуживания в номерах гостиниц, участников съездов, конгрессов, совещаний.
14. Характеристика и классификация банкетов. Организация банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.
15. Организация проведения банкет-фуршет, банкет-коктейль и банкет-чай.
16. Организация складского хозяйства предприятий ресторанных хозяйств. Требования к складским помещениям.
17. Оперативное планирование работы производства. Составление плана-меню и задания бригадам поваров.
18. Организация работы мясо – рыбного цеха.
19. Организация работы горячего цеха.
20. Организация работы холодного цеха.
21. Организация работы мучного цеха.
22. Организация работы кондитерского цеха.
23. Характеристика структуры управления предприятия ресторанных хозяйств.
24. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Бракераж готовой продукции на предприятиях ресторанных хозяйств.
25. Особенности и способы подачи горячих и холодных напитков, специй.
26. Индивидуальное и групповое обслуживание туристов в ресторане.
27. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.
28. Организация работы холодного цеха.
29. Организация работы овощного цеха.
30. Организация складского хозяйства предприятий ресторанных хозяйств. Требования к складским помещениям.

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 увереные 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 «Пищевые технологии»:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 496 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 47

2. Дмитриченко М.И. Фальсификация пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020 – 210 с. – ISBN 978-5-4377-0133-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/93573.html> – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Лыхо Ю.Ю. Пищевые технологии [Текст] : метод. Указания к проведению лабораторных и практ. работ для студентов 3-го курса... / Лыхо Ю.Ю. ; Е.И. Киреева, Г. В. Своеволина ; Луган. Нац. Ун-т им. Тараса Шевченко. – Луганск : Книта, 2017. – 76 с.

4. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытов. Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019 – 200 с. – ISBN 978-5-6042462-7-6. – Текст : электронный // Цифровой

образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/89204.html> – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

ОУД-2 «Технология продукции общественного питания»:

1. Архипов В.В. Барное дело технология продукции и обслуживания в барах : учебное пособие / В.В. Архипов, К. : Центр учебной литературы, 2016. – 241 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая лит., 2005. – 467 с.
3. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / Мглинец А.И.. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. 208 с. – ISBN 978-5-6040327-6-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/75698.html> (дата обращения: 25.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фуре. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.
4. Органолептический анализ пищевых продуктов / [В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др.]. – М. : МГУПП, 2002. – С. 16-72.
5. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. – М. : Мир, 2003. – 416 с.

ОУД-3 «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°», 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°», 2018. – 416 с.
3. Гунькин В.А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Сусланок. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 140 с. – ISBN 978-5-6046938-4-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/116125.html> (дата обращения: 27.06.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю.А. Саликов [и др.]. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. – 324 с. – ISBN 978-5-89448-784-7. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL:

3. ПРОГРАММА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.1 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 завершенной работы и ее 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 оформляются 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.

1.2 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. «Использование современных методов обучения при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер»»

2. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»»

3. «Формы и методы организации группового обучения на уроках учебной практики при подготовке будущих поваров»

4. «Методы и средства педагогического взаимодействия со студентами профессионального колледжа»

5. «Формирование практических навыков использования современного оборудования на лабораторно-практических занятиях по профессии «Повар, кондитер»»

6. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»»

7. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»»

8. «Развитие творческих способностей у будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» на уроках учебной практики»

9. «Использование интерактивных компьютерных технологий при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар»»

10. «Организация самостоятельной работы обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в профессиональном колледже»

11. «Применение кейс-метода в учебном процессе подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» в профессиональном колледже»

12. «Использование современных педагогических технологий на практических занятиях в профессиональном колледже пищевого профиля»

13. «Организация внеучебной воспитательной работы мастера профессионального обучения в колледже пищевого профиля»

14. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» по профессии «Повар, кондитер»»

15. «Развитие организаторских навыков у обучающихся в профессиональном колледже пищевого профиля»

16. «Методическое сопровождение адаптации первокурсников к учебному процессу в учреждениях среднего профессионального образования пищевого профиля»

17. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер»»

18. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.02 «Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии «Повар, кондитер»»

19. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии «Повар, кондитер»»

20. «Использование мультимедийных технологий в процессе обучения студентов по профессии «Повар, кондитер» в профессиональном колледже»

21. «Использование игровых методов обучения при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар»»

22. «Разработка методического обеспечения контроля знаний уроков учебной практики по ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»»

23. «Разработка методического обеспечения контроля знаний уроков учебной практики по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»»
24. «Формы и методы проблемного обучения в профессиональном колледже по профессии «Повар»»
25. «Активизация познавательной деятельности студентов на лабораторно-практических занятиях в колледже пищевого профиля»
26. «Разработка методики проведения уроков производственного обучения с использованием игровых технологий по профессии «Повар»»
27. «Реализация принципа наглядности в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер»»
28. «Развитие информационной компетентности у обучающихся по профессии «Повар, кондитер»»
29. «Структура деятельности мастера профессионального обучения по профессии «Повар»»
30. «Деятельность мастера профессионального обучения по формированию коллектива учебной группы по профессии «Повар»»
31. «Разработка комплекса контрольно-оценочных средств результатов учебной практики по профессии «Повар»»
32. «Использование современных технологий обучения на уроках учебной практики по профессии «Повар»»
33. «Развитие познавательного интереса у обучающихся по профессии «Повар» средствами информационно-коммуникативных технологий»
34. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»»
35. «Анализ структуры профессиональной подготовки будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер»»

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	Соответствует основным требованиям и логике	Соответствует всем требованиям и логике

		нарушение логики изложения материала	изложения материала	изложения 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 устраняется 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 значимого вывода, но устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику	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

			исследования в практику	
Презентационные материалы	Презентационные материалы отсутствует	Презентационный материал имеется в незначительном объеме или отсутствует	Презентационные материалы имеется не в полной мере демонстрирует суть и содержание выпускной квалификационной работы	Презентационные материалы в полной мере демонстрирует 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. 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	В заключительном слове студент не до конца уяснил допущенные им ошибки в работе	Заключительное слово краткое, но допускается расплывчатость сущи	Заключительное слово краткое, но емкое по сути.

	ошибка			
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

2. 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 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.

3. 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, прочитать 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:

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;

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.

4. 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
<p>1. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций аудитория № 213 (здание ОП МПК ЛГПУ)</p> <p>2. Учебная аудитория для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации: № 7 (мастерские)</p> <p>3. Учебная аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых работ): № 213</p>	<p>Аудитория №7 (мастерские) Проектор 1 шт. Учебная мебель Компьютерный стол 1 шт Компьютер (ин. №10401780) Аудитория №213 Учебная мебель Компьютер (ин. №10401372).</p>

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 рассыпает 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 защите 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.

Приложение 2

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. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Бракераж готовой продукции на предприятиях ресторанных хозяйств.
2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции
3. Характеристика белков.

Утверждено на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования
Протокол № от декабря 202 года

Зав. кафедрой технологии
производства
и профессионального образования _____ Е. И. Киреева

Экзаменаторы:

_____ Е. И. Киреева
_____ А. С. Авершина
_____ А. Н. Корнеева

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 звания. ФИО рецензента)

Луганск, 20 ____

Приложение 5

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

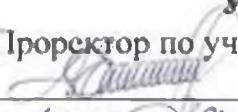
_____ (Должность, наименование структурного подразделения) _____ (Подпись) _____ (И.О. Фамилия)

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ 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.
«15» 09 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения государственной итоговой аттестации
основной профессиональной образовательной программы высшего
образования – программы бакалавриата

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

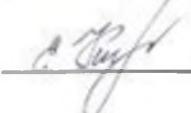
Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Разработчики:
доцент кафедры
ТПиПО ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Киреева Елена Ивановна,
ст.пр. кафедры ТПиПО
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Титова Елена Александровна
Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального

образования

Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

№п/п	Компетенции	Код
Универсальные		
1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1
2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2
3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3
4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4
5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5
6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6
7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7
8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8
9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9
10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10
Общепрофессиональных		
11	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК-1
12	Способен участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	ОПК-2
13	Способен организовывать совместную и индивидуальную учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов	ОПК-3
14	Способен осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей	ОПК-4

15	Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	ОПК-5
16	Способен использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями	ОПК-6
17	Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	ОПК-7
18	Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8
19	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-9
Профессиональных		
20	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК-1
21	Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ПК-2
22	Способен осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности	ПК-3

1.2. Описание показателей и критериев сформированности компетенций

Компетенция	Уровни сформированности компетенции			
	компетентность не сформирована	пороговый уровень компетентности	продвинутый уровень компетентности	высокий уровень
неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
УК-1	способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач не сформирована	частично владеет способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	владеет готовностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	свободно владеет готовностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2	способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся процессов и ограничений не сформирована	частично владеет способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся процессов и ограничений	владеет готовностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся процессов и ограничений	свободно владеет способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся процессов и ограничений
УК-3	способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде не сформирована	частично владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	свободно владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) не сформирована	частично владеет способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	владеет способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	свободно владеет способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)
УК-5	способность воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом и философском контекстах не сформирована	частично сформирована способность воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом и философском контекстах	владеет способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом и философском контекстах	свободно владеет способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	способность управлять своим временем,	частично сформирована способность	владеет способностью управлять своим	свободно владеет способностью управлять своим

	выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни не сформирована	управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности не сформирована	частично сформирована способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	владеет способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	свободно владеет способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов сформирована	частично сформирована способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	владеет способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	свободно владеет способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	способность принимать обоснованные экономические	частично сформирована способность принимать обоснованные	владеет способностью принимать обоснованные	свободно владеет способностью принимать обоснованные

	решения в различных областях жизнедеятельности не сформирована	обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	экономические решения в различных областях жизнедеятельности	экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10	способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению не сформирована	частично сформирована способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	владеет способностью формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	свободно владеет способностью формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ОПК-1	способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики не сформирована	частично сформирована способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	владеет способностью осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	свободно владеет способностью осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики
ОПК-2	способность участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий) не сформирована	частично сформирована способность участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	владеет способностью участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)	свободно владеет способностью участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий)
ОПК-3	способность организовывать совместную и индивидуальную учебную и воспитательную	частично сформирована способность организовывать совместную и индивидуальную	владеет способностью организовывать совместную и индивидуальную учебную и	свободно владеет способностью организовывать совместную и индивидуальную учебную и

	деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов не сформирована	учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными и потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов	воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов	воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными и потребностями, в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов
ОПК-4	способность осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей не сформирована	частично сформирована способность осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей	владеет способностью осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей	свободно владеет способностью осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей
ОПК-5	способность осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности обучения не сформирована	частично сформирована способность осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	владеет способностью осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	свободно владеет способностью осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении
ОПК-6	способность использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся	частично сформирована способность использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации и обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся	владеет способностью использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации и обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся	свободно владеет способностью использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации и обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся

	особыми образовательными потребностями не сформирована	воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными и потребностями	воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными и потребностями	числе обучающихся с особыми образовательным и потребностями
ОПК-7	способность взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ не сформирована	частично сформирована способность взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	владеет способностью взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	свободно владеет способностью взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ
ОПК-8	способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний не сформирована	частично сформирована способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	владеет способностью осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	свободно владеет способностью осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний
ОПК-9	способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности не сформирована	частично сформирована способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	владеет способностью понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	свободно владеет способностью понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1	способность использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и	частично сформирована способность использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы	владеет способностью использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы	свободно владеет способностью использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и

	диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик не сформирована	профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	о обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик
ПК-2	способность выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики не сформирована	частично сформирована способность выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	владеет способностью выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	свободно владеет способностью выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики
ПК-3	способность осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности не сформирована	частично сформирована способность осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности	владеет способностью осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности	свободно владеет способностью осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности

1.3. Шкала оценивания критериев результатов государственного экзамена и выпускной квалификационной работы (ВКР).

Критерии оценивания результатов государственного экзамена

Ответы на вопросы экзаменационного билета оцениваются четырёхбалльной 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 задания.

1.4 Критерии оценивания результатов защиты ВКР

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 материала	Соответствует основным требованиям и логике изложения материала	Соответствует всем требованиям и логике изложения 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 выполнена в целом 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,	Доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования,	Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования,	Доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее

	<p>допускаются грубые погрешности в логике выводения 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 практику</p>	<p>допущена грубая погрешность в логике выводения одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования практику</p>	<p>рамок исследования, допускается погрешность в логике выводения одного из наиболее значимого вывода, но устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику</p>	<p>значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику</p>
Презентационные материалы	Презентационные материалы отсутствует	Презентационный материал имеется в незначительном объеме или отсутствует	Презентационные материалы имеется не в полной мере демонстрирует суть и содержание выпускной квалификационной работы	Презентационные материалы в полной мере демонстрирует 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	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,	Ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии носят расплывчатый характер, но при этом раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами из ВКР,	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

	самостоятельность и глубины изучения проблемы студентом	показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом	расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом	проблемы студентом
Рецензия на ВКР. 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

1.5 Этапы формирования компетенций и средства оценивания

Компетенция (код и формулировка)	Оценочные средства
УК-1 способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-2 способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-3 способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-4 способность осуществлять	ответы на вопросы комплексного

деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);	квалификационного экзамена, текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-5 способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-6 способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-7 способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-8 способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;	ответы на вопросы комплексного квалификационного экзамена, текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-9 способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;	ответы на вопросы комплексного квалификационного экзамена, текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
УК-10 способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-1 способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-2 способность участвовать в разработке основных и дополнительных образовательных программ, разрабатывать отдельные их компоненты (в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий);	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-3 способность организовывать совместную и индивидуальную учебную и воспитательную деятельность обучающихся, в том числе с особыми образовательными потребностями, в соответствии с требованиями федеральных	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,

государственных образовательных стандартов;	
ОПК-4 способность осуществлять духовно-нравственное воспитание обучающихся на основе базовых национальных ценностей;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-5 способность осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-6 способность использовать психолого-педагогические технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации обучения, развития, воспитания, в том числе обучающихся с особыми образовательными потребностями;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-7 способность взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-8 способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ОПК-9 способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;	ответы на вопросы комплексного квалификационного экзамена, текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ПК-1 способность использовать современные профессионально-педагогические технологии (в т.ч. креативные и инновационные), формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик;	ответы на вопросы комплексного квалификационного экзамена, текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ПК-2 способность выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы,
ПК-3 способность осуществлять организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности.	текст ВКР, доклад студента, презентация ВКР, отзыв и рецензия на ВКР, ответы студента на дополнительные вопросы.

1.6 Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90–100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	83–89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	75–82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63–74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50–62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21–49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство	Не зачтено

		предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	
Неудовлетворительно	0–20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

2. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. «Использование современных методов обучения при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер»»
2. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»»
3. «Формы и методы организации группового обучения на уроках учебной практики при подготовке будущих поваров»
4. «Методы и средства педагогического взаимодействия со студентами профессионального колледжа»
5. «Формирование практических навыков использования современного оборудования на лабораторно-практических занятиях по профессии «Повар, кондитер»»
6. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»»
7. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»»
8. «Развитие творческих способностей у будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» на уроках учебной практики»
9. «Использование интерактивных компьютерных технологий при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар»»
10. «Организация самостоятельной работы обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в профессиональном колледже»
11. «Применение кейс-метода в учебном процессе подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» в профессиональном колледже»
12. «Использование современных педагогических технологий на практических занятиях в профессиональном колледже пищевого профиля»
13. «Организация внеучебной воспитательной работы мастера профессионального обучения в колледже пищевого профиля»
14. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» по профессии «Повар, кондитер»»
15. «Развитие организаторских навыков у обучающихся в профессиональном колледже пищевого профиля»

16. «Методическое сопровождение адаптации первокурсников к учебному процессу в учреждениях среднего профессионального образования пищевого профиля»
17. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер»»
18. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.02 «Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии «Повар, кондитер»»
19. «Разработка комплексного методического обеспечения по ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии «Повар, кондитер»»
20. «Использование мультимедийных технологий в процессе обучения студентов по профессии «Повар, кондитер» в профессиональном колледже»
21. «Использование игровых методов обучения при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар»»
22. «Разработка методического обеспечения контроля знаний уроков учебной практики по ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»»
23. «Разработка методического обеспечения контроля знаний уроков учебной практики по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»»
24. «Формы и методы проблемного обучения в профессиональном колледже по профессии «Повар»»
25. «Активизация познавательной деятельности студентов на лабораторно-практических занятиях в колледже пищевого профиля»
26. «Разработка методики проведения уроков производственного обучения с использованием игровых технологий по профессии «Повар»»
27. «Реализация принципа наглядности в подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер»»
28. «Развитие информационной компетентности у обучающихся по профессии «Повар, кондитер»»
29. «Структура деятельности мастера профессионального обучения по профессии «Повар»»
30. «Деятельность мастера профессионального обучения по формированию коллектива учебной группы по профессии «Повар»»
31. «Разработка комплекса контрольно-оценочных средств результатов учебной практики по профессии «Повар»»
32. «Использование современных технологий обучения на уроках учебной практики по профессии «Повар»»
33. «Развитие познавательного интереса у обучающихся по профессии «Повар» средствами информационно-коммуникативных технологий»
34. «Разработка комплексного методического обеспечения урока учебной практики по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»»
35. «Анализ структуры профессиональной подготовки будущих квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер»»

3. ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

ОУД-1 «Пищевые технологии»

Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)

1. Охарактеризуйте стадии технологического процесса мукомольного производства с объяснением назначения и сути операций.
2. Приведите стадии технологического процесса производства растительного масла из семян подсолнечника. Охарактеризуйте назначение и суть операций. Дайте характеристику способов рафинации растительного масла
3. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства круп с объяснением назначения и сути операций.
4. Охарактеризуйте операции при термической обработке колбасных батонов. Приведите режимы копчения колбасных батонов.
5. Охарактеризуйте особенности способов приготовления пшеничного теста для хлеба и булочных изделий.
6. Охарактеризуйте особенности производства вареных колбас. Приведите стадии технологического процесса производства вареных колбас с добавлением шпика.
7. Дайте характеристику химического состава и свойств молока. Приведите способы проведения первичной обработки молока. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства питьевого молока и сливок.
8. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
9. Охарактеризуйте приготовления макаронного теста, техники замеса и состав рецептуры теста. Объясните, как влияет температура, влажность, интенсивность замеса на физические свойства макаронного теста.
10. Проанализировать технологические основы прессования макаронного теста на современных шнековых прессах непрерывного действия. Приведите режимы прессования теста (давление и температуру теста при прессовании).
11. Дайте характеристику технологических режимов при брожении и созревании пива.
12. Охарактеризуйте процессы производства гидратированных жиров, переэтерификации жиров, получение Саломас.
13. Охарактеризуйте процесс производства минеральных вод, требования к их качеству, условия хранения.
14. Охарактеризуйте ассортимент и технологии производства газированных безалкогольных напитков.
15. Охарактеризуйте стадии технологического процесса производства коровьего масла
16. Охарактеризуйте сырье и стадии технологического процесса производства неферментированного и ферментированного солода

17. Приведите технологическую схему производства пива. Технологические режимы приготовления пивного сусла. Условия и продолжительность главного брожения пивного сусла.

18. Охарактеризуйте основные производственные стадии производства столовых и крепких вин.

19. Охарактеризуйте особенности технологических схем производства крепких алкогольных напитков. Приведите классификацию и ассортимент напитков

20. Ферменты. Понятие о ферментах, их технологические показатели и роль в питании человека. Факторы, влияющие на активность ферментов. Роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов

21. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности.

22. Понятие о дисперсных и коллоидных системах. Роль процессов набухания и студнеобразования в пищевой промышленности.

23. Строение и классификация плодов и овощей

24. Строение зерновых культур, их химический состав и целевое использование.

25. Химический состав и пищевая ценность ржаного хлеба

26. Основные компоненты пищевого сырья. Классификация сырья. Свойства и роль компонентов в процессах хранения сырья, его обработки и хранения готовых изделий.

27. Мука, ее виды, сорта и химический состав.

28. Характеристика сахарной свеклы и ее химический состав.

29. Ассортимент макаронных изделий. Характеристика сырья для получения макаронных изделий.

30. Микробиологические процессы пищевых технологий. Основные группы микроорганизмов используемых в пищевой промышленности. Типы энергетического обмена веществ у микроорганизмов.

ОУД-2 «Технология продукции общественного питания»

Примерные задания (проверка знаний и умений)

1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Характеристика способов тепловой обработки.

2. Классификация и способы первичной обработки овощей и грибов. Характеристика овощных полуфабрикатов.

3. Классификация и первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы.

4. Характеристика и способы первичной обработки нерыбных морепродуктов. Технология полуфабрикатов из сеченой рыбной массы.

5. Виды и классификация мяса. Способы первичной обработки и приготовления натуральных полуфабрикатов из говядины.

6. Значение мяса в питании. Способы первичной обработки и приготовления натуральных полуфабрикатов из баранины и свинины.

7. Приготовление натуральной сеченой, котлетной и кнельной массы. Полуфабрикаты из нее и их назначение.
8. Способы первичной обработки птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов из филе и сеченой массы.
9. Характеристика белков, их значение в питании. Изменения во время кулинарной обработки.
10. Характеристика жиров, их значение в питании. Изменения во время кулинарной обработки.
11. Значение первых блюд в питании. Их классификация. Приготовление полуфабрикатов первых блюд.
12. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных соусов. Их назначение, ассортимент.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Процессы, происходящие при приготовлении блюд.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. Способы подачи блюд.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы подачи блюд.
16. Пищевая ценность яиц. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и яичных продуктов. Способы подачи блюд.
17. Ассортимент, технология приготовления блюд из вареной и припущеной рыбы. Оформление и подача блюд.
18. Ассортимент, технология приготовления блюд из вареного и жареного мяса. Оформление и подача блюд.
19. Ассортимент, технология приготовления салатов и винегретов. Оформление и подача.
20. Ассортимент, технология приготовления студенистых сладких блюд. Оформление и подача блюд.
21. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для школьной столовой.
22. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для диетической столовой.
23. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана при гостинице.
24. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана национальной кухни.
25. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для кафе общего типа
26. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для детского кафе
27. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для закусочной-блинной
28. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для закусочной-пиццерии

29. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для гриль-бара.

30. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для салат-бара.

ОУД-3 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Примерные теоретические вопросы (проверка знаний)

1. Организация работы кондитерского цеха.
2. Организация работы раздачи.
3. Характеристика структуры управления предприятия ресторанных хозяйств.
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Бракераж готовой продукции на предприятиях ресторанных хозяйств.
5. Виды торговых помещений, их назначение и интерьер.
6. Организация работы сервисного отделения и моечных столовой посуды.
7. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды. Ее назначение.
8. Характеристика столовых и кухонных приборов. Их назначение.
9. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Виды и назначение сервировки столов.
10. Виды меню. Назначение и принципы составления меню.
11. Порядок обслуживания потребителей в ресторане. Характеристика способов подачи блюд.
12. Особенности и способы подачи холодных и горячих блюд и закусок.
13. Особенности обслуживания в номерах гостиниц, участников съездов, конгрессов, совещаний.
14. Характеристика и классификация банкетов. Организация банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.
15. Организация проведения банкет-фуршет, банкет-коктейль и банкет-чай.
16. Организация складского хозяйства предприятий ресторанных хозяйств. Требования к складским помещениям.
17. Оперативное планирование работы производства. Составление плана-меню и задания бригадам поваров.
18. Организация работы мясо – рыбного цеха.
19. Организация работы горячего цеха.
20. Организация работы холодного цеха.
21. Организация работы мучного цеха.
22. Организация работы кондитерского цеха.
23. Характеристика структуры управления предприятия ресторанных хозяйств.
24. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Бракераж готовой продукции на предприятиях ресторанных хозяйств.

25. Особенности и способы подачи горячих и холодных напитков, специй.
26. Индивидуальное и групповое обслуживание туристов в ресторане.
27. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.
28. Организация работы холодного цеха.
29. Организация работы овощного цеха.
30. Организация складского хозяйства предприятий ресторанныго хозяйства. Требования к складским помещениям.

4. ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

**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. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Бракераж готовой продукции на предприятиях ресторанных хозяйств.
2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции
3. Характеристика белков.

Утверждено на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования

Протокол № от декабря 202 года

Зав. кафедрой технологии
производства
и профессионального образования _____ Е. И. Киреева

Экзаменаторы:

_____ Е. И. Киреева
_____ А. С. Авершина
_____ А. Н. Корнеева

5. ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

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

(полное название института/факультета)

(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 звания. ФИО рецензента)

Луганск, 20 _____