****

**Программа Государственной итоговой аттестации** выпускников по профессии « Хозяйка (ин) усадьбы» » (квалификация выпускника: (Плодоовощевод, Повар, Учетчик) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **35.01.23 «Хозяйка усадьбы»**

**Организация-разработчик:** Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Кармаскалы Республики Башкортостан

**Разработчики**: зав. учебной частью Сагатдинова Р.Р.

преподаватель Абдрафикова А.Ф.,   
преподаватель Габдуллин И.Ш.,  
преподаватель Кадакова Ю.П.,  
преподаватель Минаева Р.У.,  
преподаватель Мурзина М.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| 1 | Общие положения | 4 |
| 2 | Условия проведения государственной итоговой аттестации | 5 |
| 3 | Организация разработки тематики и выполнения выпускной квалификационной работы | 6 |
| 4 | Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы | 6 |
| 5 | Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы | 7 |
| 6 | Рецензирование выпускных квалификационных работ | 8 |
| 7 | Защита выпускной квалификационной работы | 8 |
| 8 | Критерии оценки | 10 |
| 9 | Хранение выпускных квалификационных работ | 11 |
|  | Приложения |  |
|  |  |  |

1. **Общие положения**
   1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) предназначена для студентов филиала ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Кармаскалы обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы» завершающих обучение по данной программе в 2017 году.

Программа ГИА является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС указанной профессии в части освоения **видов профессиональной деятельности** (ВПД):

1. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

2. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и

хозяйственных операций в сельской усадьбе и соответствующих **профессиональных компетенций** (ПК):

Вид деятельности 2. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных

культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

Вид деятельности 3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

Вид деятельности 4. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе

ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов,

топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской

усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям.

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской

усадьбы.

1.2 Программа разработана с целью успешной подготовки выпускников к ГИА.

1.3 Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников завершающих освоение данной образовательной программы.

1.4 К итоговым аттестационным испытаниям допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы».

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

**2. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

**2.1 Вид государственной итоговой аттестации**

2.1.1. Государственная итоговая аттестации включает подготовку и защиту ВКР.

2.1.2. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, демонстрировать уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, а также обеспечивает комплексную оценку готовности выпускника к выполнению видов трудовой деятельности, с применением освоенных общих и профессиональных компетенций.

2.1.3. Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

- выпускная практическая квалификационная работа;

- письменная экзаменационная работа.

2.1.4. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий и организаций.

2.1.5. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.1.6. Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2.1.7. Тематика и содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности.

Темы выпускной практической квалификационной работы рассматриваются на заседании ПЦК и утверждаются приказом директора образовательного учреждения (далее – ОУ). Студенту предоставляется право выбора выпускной практической квалификационной работы, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения и/или по заявкам работодателей.

**2.2. Объем времени на подготовку и проведение**

В соответствии с рабочим учебным планом по профессии СПО 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы» объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель (с 05.12.2016 г. по 28.01. 2017 г.), при этом 4 недели – на подготовку и 2 недели – на проведение.

**2.3. Сроки проведения ГИА**

с 05.12. 2016 г. по 28.01. 2017 г.

1. **Организация разработки тематики и выполнения**

**выпускной квалификационной работы**

3.1. Тематика выпускных квалификационных работ (далее - ВКР) определяется по согласованию с работодателем.

3.2. Директор ОУ назначает руководителя ВКР. Одновременно, кроме основного руководителя, при необходимости, назначаются консультанты по отдельным частям ВКР.

3.3. Закрепление тем ВКР (с указанием руководителей, консультантов и сроков выполнения) оформляется приказом директора ОУ.

3.4. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания рассматриваются (цикловыми) методическими комиссиями, подписываются руководителями выпускных квалификационных работ и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе (заведующим учебной части).

3.5. Задания на ВКР выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

3.6. Выдача задания на ВКР сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

1. **Руководство подготовкой и защитой ВКР**

4.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют: заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий учебной частью, куратор группы.

4.2. Основными функциями руководителя ВКР являются:

– разработка индивидуальных заданий;

– консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

– оказание помощи студенту в подборе необходимых источников;

– контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком;

– оказание помощи в подготовке презентации и доклада для защиты письменной экзаменационной работы;

– подготовка письменного отзыва на ВКР.

4.3. По завершении студентом выполнения ВКР, при наличии письменного отзыва и подписи руководителя студент направляется на рецензию.

4.4. Заместитель директора по учебно-производственной работе (заведующий учебной частью) при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к ГИА.

1. **Требования к структуре и содержанию выпускной**

**квалификационной работы**

5.1. По содержанию ВКР должна носить практический характер. По объему ВКР должна быть не менее 30 страниц печатного текста.

* Введение.

Раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР

* *Раздел 1*. Общая часть. Отражает тематику одного из профессиональных модулей ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
* *Раздел 2.* Раздел по охране труда и технике безопасности. Раскрывает основные положения охраны труда и техники безопасности при работе.
* *Заключение.* Следует сформулировать основные выводы. Объем заключения должен 10% от общего объема ПЭР.
* *Список литературы.* Перечень используемой литературы составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.
* Титульный лист оформляется согласно установленным требованиям.
* Задание на письменную экзаменационную работу оформляется в соответствии с установленными требованиями.
* В приложении к ВКР могут быть представлены таблицы, графики, диаграммы.

5.2. Требования к оформлению работы

1. Работа выполнена на стандартных листах бумаги формата А4, шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал полуторный, форматирование текста – по ширине.

2. Поля: верхнее, нижнее – 2,0 см, левое – 3,5 см, правое – 1,0 см.

3. Страницы пронумерованы арабскими цифрами, номер по центру вверху страницы, титульный лист не пронумерован.

4. Заголовки расположены по центру строк, написаны прописными буквами. В заголовках отсутствуют переносы. В конце заголовков отсутствует точка. Заголовки от текста не отрываются. Знаки препинания проставлены непосредственно после последней буквы слова и отделены от следующего слова пробелом.

5. Абзацы напечатаны с красной строки, при этом от левого поля имеется отступ.

6. Все таблицы, рисунки, формулы имеют нумерацию и названия (над таблицей - справа, под рисунком - по центру).

7. На все таблицы, рисунки, формулы даны ссылки в тексте.

8. При использовании заимствованного материала применены ссылки причем однотипные (либо постраничные, либо концевые).

9. Возможна электронная презентация, она должна содержать не более 5-7 слайдов, раскрывающих содержание письменной экзаменационной работы.

5.3. После выполнения письменной экзаменационной работы выпускник подписывает ее у руководителя и возвращает руководителю, который оформляет краткий отзыв на письменную экзаменационную работу, знакомит с ним выпускника и подписывает письменную экзаменационную работу у заведующего учебной частью.

1. **Рецензирование выпускных квалификационных работ**

6.1. ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, компетентных в вопросах, связанных с тематикой ВКР.

6.2. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора не позднее, чем за месяц до защиты.

6.3. Рецензия должна включать:

– заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на нее;

– оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;

– оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

– общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

6.4. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты ВКР.

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

1. **Защита выпускной квалификационной работы**

7.1. Защита ВКР проводится на заседании ГЭК, сформированной из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников других учебных заведений, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки.

Численность ГЭК должна составлять не менее 5 человек.

7.2. Защита ВКР (за исключением работ по закрытой тематике) проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий её состава.

7.3. На заседания ГЭК представляются документы:

– ФГОС по профессии СПО 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы»

– положение о ГИА;

– программа ГИА по профессии СПО 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы»

– приказ директора ОУ о составе ГЭК;

– приказ директора ОУ о допуске студента к ГИА;

– сводная ведомость успеваемости студентов;

– книга протоколов заседаний ГЭК.

7.4. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного студента. Процедура защиты включает в себя доклад студента с презентацией (10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы ГЭК, ответы студента.

7.5. Вопросы ГЭК по разделам должны соответствовать теме работы.

7.6. При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

– доклад выпускника по каждому разделу (логичность изложения материала, творческий подход к решению поставленных вопросов, оформление);

– наглядный материал, иллюстрирующий основные положения;

– ответы на вопросы;

– оценка рецензента;

– отзыв руководителя;

– мнение членов комиссии.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

7.7. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов председатель ГЭК (или заменяющий его заместитель председателя ГЭК) обладает правом решающего голоса.

7.8. Все решения ГЭК оформляются протоколами. В протоколе записываются: вопросы, заданные членами ГЭК, итоговая оценка защиты ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами ГЭК.

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

7.10. Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, успешно прошедшим ГИА и выдаче диплома об образовании, объявляется приказом директора ОУ.

7.11. После окончания государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который является составной частью годового отчета ОУ.

В отчете ГЭК должна быть отражена следующая информация:

– качественный состав ГЭК;

– вид государственной итоговой аттестации;

– характеристика общего уровня подготовки студентов;

– количество дипломов с отличием;

– анализ результатов;

– замечания о недостатках в подготовке студентов;

– выводы и предложения.

**Информационные условия ГИА**

Оформляется информационный стенд со следующими документами:

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж;

- расписание проведения ГИА;

- Приказ о составе ГЭК;

- график консультаций.

**8. Критерии оценки знаний**

* 1. Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо(4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2). В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:
* полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
* выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
* обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
* обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии;
* отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.
  1. Нормы оценки выпускных квалификационных работ:

"Отлично" выставляется за защиту работы, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

"Хорошо" выставляется за защиту, если выпускник показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

"Удовлетворительно" выставляется за устный ответ, если выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

"Неудовлетворительно" выставляется за устный ответ при защите письменной экзаменационной работы, если выпускник не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме

Итоговая оценка выпускной квалификационной работы складывается из следующих показателей:

- оценка публичной защиты письменной экзаменационной работы

- отметка за письменную экзаменационную работу

- отметка за практическую квалификационную работу

1. **Хранение выпускных квалификационных работ**

9.1. Выполненные студентами выпускные квалификационные работы должны после их защиты передаваться в архив ОУ на хранение (по описи) и хранятся не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора ОУ комиссией, которая представляет предложения о списании ВКР.

9.2. Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

8.3. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников заполняются в дни защиты и хранятся вместе со сводными ведомостями итоговых оценок в архиве ОУ (75 лет).

8.4. Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях ОУ.

8.5. По запросу предприятия, учреждения, организации директор ОУ имеет право разрешить снимать копии выпускных квалификационных работ студентов. При наличии в выпускной квалификационной работе изобретения или рационализаторского предложения разрешение на копию выдается только после оформления (в установленном порядке) заявки на авторские права студента.

8.6. Изделия и продукты творческой деятельности по решению ГЭК могут не подлежать хранению в течение 5 лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий, реализованы через выставки-продажи и т.п.

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе

Кагарманов Р.Р.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 год.

Приложение 1

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.Р. Кагарманов  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

### ЗАДАНИЕ

## на выполнение выпускной письменно-экзаменационной работы

**студента**

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

фамилия, имя, отчество (полностью)

обучающегося по специальности 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы»–

##### Тема:

##### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Содержание работы:**

Введение

1.Теоретическая часть

1.1. Теоретические аспекты ведения бухгалтерского учета в зависимости от выбранной темы (по материалам отечественной литературы, Интернет – ресурсов и СМИ)

1.2. Нормативно-правовая документация по регулированию бухгалтерского учета по выбранной теме.

1.3. Автоматизация бухгалтерского учета в зависимости от выбранной темы.

2. Практическая часть

2.1. Характеристика предприятия (организации).

2.2. Учётная политика предприятия (организации).

2.3. Практическое рассмотрение и документальное оформление хозяйственных операций, отражение хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета, заполнение учётных регистров и форм бухгалтерской отчетности, на примере данного предприятия (организации).

2.4. Электронная презентация выполняется в режиме программы Power Point.

Заключение

Список используемых источников

Приложения

#### Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Срок сдачи законченной работы «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.Р. Кагарманов  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

**ЗАДАНИЕ**

## на выполнение выпускной письменно-экзаменационной работы

**студента**

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

фамилия, имя, отчество (полностью)

обучающегося по специальности 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы»–

##### Тема:

##### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Содержание работы:

Введение

1.Теоретическая часть

1.1. Теоретические аспекты овладения технологией кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд в зависимости от выбранной темы (по материалам отечественной литературы. Интернет-ресурсы и СМИ)

1.2. Нормативно-правовая документация по регулированию технологией кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд по выбранной теме.

1.3. Охрана труда технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд в зависимости от выбранной темы.

1.4 Санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи.

2.Практическая часть.

2.1. Характеристика предприятия (организации).

2.2. Практическое рассмотрение и документальное оформление технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд, отражение нормативно-правовой документация технологических операций.

2.3. Приготовление блюда по заданной теме.

2.4. Электронная презентация выполняется в режиме программы Power Point.

Заключение.

Список используемых источников.

Приложения.

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Срок сдачи законченной работы «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии

Протокол№ \_\_\_ «\_\_\_\_» от \_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шарипкулова Р.А

**Темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

**для специальности** **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема дипломной работы** | **ОК** | **ПК** | |
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе | | | | |
|  | Технологический процесс выращивания плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уход за ними | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс выращивания овощных, ягодных растений и уход за ними | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс озеленения территории усадьбы | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс благоустройства территории усадьбы | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс организации плодового питомника | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс переработки и реализации скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс выращивания бахчевых культур | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс выращивания корнеплодов | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс выращивания клубнеплодов | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
|  | Технологический процесс выращивания луковых культур | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 | |
| ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | | | | |
|  | Современная технология приготовления салатов из овощей | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2 – ПК 3.5 | |
|  | Технология приготовления комплексного обеда | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2- ПК 3.5 | |
|  | Работа мясного заготовочного цеха. Приготовление полуфабрикатов. | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2 – ПК 3.5 | |
|  | Современные технологии приготовления блюд из мяса птицы | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2 – ПК 3.5 | |
|  | Технологический процесс приготовления холодных закусок | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 | |
|  | Технология приготовления блюд из морепродуктов | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 | |
|  | Технологический процесс приготовления холодных первых блюд | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 | |
|  | Технологический процесс приготовления бульонов и отваров | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 | |
|  | Технологический процесс приготовления вторых блюд из рыбы | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 | |
|  | Технологический процесс приготовления холодных и горячих соусов | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 | |
| ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе | | | | |
|  | Учет затрат на производство и исчисление ее себестоимости. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Виды и формы оплаты труда. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Учет кассовых операции. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Учет денежных средств и расчетных операции. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Организация учета в сельской усадьбы , в крестьянских (фермерских) хозяйствах и на малых предприятиях. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Учет затрат и калькуляция работ вспомогательных производств. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Бухгалтерская отчетность. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Налоговая система РФ | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Амортизация основных средств. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Учет материальных ценностей и готовой продукции сельской усадьбы. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Учет затрат на производство и калькуляция продукции в животноводстве сельской усадьбы. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |
|  | Анализ использования основных производственных фондов. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 | |

Приложение 4

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии

Протокол № \_\_\_ «\_\_\_\_» от \_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шарипкулова Р.А

**Темы выпускной практической квалификационной работы   
для специальности** **35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема дипломной работы** | **ОК** | **ПК** |
| ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе | | | |
|  | Агротехника выращивания плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых растений | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Агротехника выращивания земляники | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Озеленение территории усадьбы | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Благоустройство территории усадьбы | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Организация плодового питомника | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Переработка и реализация скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Агротехника выращивания тыквы и кабачков | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Агротехника выращивания моркови | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Агротехника выращивания огурцов и томатов | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
|  | Агротехника выращивания чеснока и репчатого лука | ОК.1- ОК.9 | ПК 2.1 – ПК 2.6 |
| ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | | | |
|  | Приготовление салатов из овощей | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2 – ПК 3.5 |
|  | Приготовление комплексного обеда | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2- ПК 3.5 |
|  | Приготовление полуфабрикатов из мяса. | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2 – ПК 3.5 |
|  | Приготовление блюд из мяса птицы | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.2 – ПК 3.5 |
|  | Приготовление холодных закусок | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 |
|  | Приготовление блюд из морепродуктов | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 |
|  | Приготовление холодных первых блюд | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 |
|  | Приготовление бульонов и отваров | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 |
|  | Приготовление вторых блюд из рыбы | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 |
|  | Приготовление холодных и горячих соусов | ОК.1- ОК.9 | ПК 3.1 – ПК 3.6 |
| ПМ.04. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе | | | |
|  | Составление первичных документов по учету затрат на производство и исчисление ее себестоимости. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по оплате труда. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по кассовым операциям. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по учету денежных средств и расчетных операции. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по организации учета в сельской усадьбе, в крестьянских (фермерских) хозяйствах и на малых предприятиях. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по учету затрат и калькуляция работ вспомогательных производств. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по учету животных на выращивании и откорме. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по бухгалтерской отчетности. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов п налоговой системе организации . | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по амортизация основных средств. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов учета материальных ценностей и готовой продукции сельской усадьбы. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов учета затрат на производство и калькуляция продукции в животноводстве сельской усадьбы. | ОК.1- ОК.9 | ПК 4.1 – ПК 4.3 |
|  | Составление первичных документов по анализу использования основных производственных фондов. | ОК.1- ОК9 | ПК.4.1,ПК4.3 |

Приложение 5

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

«Аургазинский многопрофильный колледж»

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

**Отзыв**

**руководителя выпускной квалификационной работы**

Студент (ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Студент(ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

при выполнении ВКР проявил(а) себя следующим образом:

1. Степень творчества, самостоятельности, работоспособности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

1. Уровень профессиональной подготовки студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

3.Общее заключение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Руководитель ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы и должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата выдачи «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

Приложение 6

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

**Рецензия**

**на выпускную квалификационную работу**

Студент(ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

1. Актуальность, новизна и теоретическая разработанность

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

1. Самостоятельность и практическая значимость

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

1. Замечания и недостатки

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

1. Общая оценка работы

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

Сведения о рецензенте:

Место работы и должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата выдачи «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

Приложение 7

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Кармаскалы Республики Башкортостан

**Протокол №\_\_\_\_\_\_**

**Заседания Государственной экзаменационной комиссии**

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_год.

По рассмотрению ВКР студента (ки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на тему\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Работа выполнена под руководством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Присутствовали

Председатель ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель председателя ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Ответственный секретарь ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

В ГЭК представлены следующие материалы:

1.Сводная ведомость оценок студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

о выполнении им требований учебного плана

2.Пояснительная записка на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_листах.

3. презентационные материалы, портфолио *(нужное подчеркнуть)*

4. Отзыв руководителя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Резенция на ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Постановили:

1.Признать, что студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнил(а) и защитил (а) ВКР с оценкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Присвоить квалификацию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заместитель председателя ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Ответственный секретарь ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Приложение 8

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж  
с. Кармаскалы Республики Башкортостан

**Лист ознакомления**

**С Программой Государственной итоговой аттестации выпускников**

по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

студентов группы № 31

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О.** | **Подпись** | **Дата** |
|  | Азнагулова Гульназ Фануровна |  |  |
|  | Аминева Линара Рафиковна |  |  |
|  | Ахметшина Диана Ахметовна |  |  |
|  | Бадгутдинова Гузель Ильшатовна |  |  |
|  | Бикзигитова Эльвира Рамзиловна |  |  |
|  | Босова Надежда Дмитриевна |  |  |
|  | Галиахметова Гузель Фирзатовна |  |  |
|  | Гайсарова Алия Радиковна |  |  |
|  | Дмитриева Екатерина Анатольевна |  |  |
|  | Зинякова Маргарита Родионовна |  |  |
|  | Исянбаева Галия Мухтаровна |  |  |
|  | Захарова Ольга Игоревна |  |  |
|  | Камалетдинова Юлия Ильшатовна |  |  |
|  | Махмутова Эльвина Айнуровна |  |  |
|  | Мурзина Лиана Ягафаровна |  |  |
|  | Минаева Даяна Маратовна |  |  |
|  | Мурзакаева Люция Авзаховна |  |  |
|  | Петрова Вероника Владимировна |  |  |
|  | Гайсина Ольга Александровна |  |  |
|  | Ходжаева Вероника Рамзиловна |  |  |
|  | Хуснетдинова Гульназ Ахатовна |  |  |
|  | Шамбазова Айгуль Газимовна |  |  |
|  | Шамсутдинов Редик Радикович |  |  |

**Заведующий учебной частью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сагатдинова Р.Р.**

Приложение 9

Министерство образования Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение среднего профессионального образования

Аургазинский многопрофильный колледж

Филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж  
с. Кармаскалы Республики Башкортостан

**Лист ознакомления**

**С Программой Государственной итоговой аттестации выпускников**

по профессии СПО 35.01.23 « Хозяйка (ин) усадьбы»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Должность | Подпись | Дата ознакомления |
| 1 | Кутлугильдин Г.Ш. | Зав. филиалом ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж |  |  |
| 2 | Сагатдинова Р.Р. | Заведующий учебной частью |  |  |
| 3 | Шарипкулова Р.А. | Председатель МК |  |  |
| 4 | Абдрафикова А.Ф. | Преподаватель |  |  |
| 5 | Габдуллин И.Ш. | Преподаватель |  |  |
| 6 | Кадакова Ю.П. | Преподаватель |  |  |
| 7 | Минаева Р.У. | Преподаватель |  |  |
| 8 | Мурзина М.М. | Преподаватель |  |  |

Ознакомил (а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сагатдинова Р.Р.