

Документ подписан при помощи электронной подписи
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 25.02.2026 16:52:26
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Рабочая программа дисциплины

ГИА.01.02 Защита дипломного проекта (работы)

Специальность	19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Специализация	
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	очная

Часов по учебному плану	144
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа	144
Часов на контроль	
Виды контроля: 6 - семестр	ГИА

Рабочая программа утверждена

на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели освоения дисциплины (модуля):

определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (зарегистрировано в Минюсте России 26.10.2022 № 70707)

Задачи :

– определить уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

(в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в соответствии с требованиями

ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

необходимых для эффективного решения комплексных задач специалиста в данной сфере деятельности;

– систематизировать, закрепить и расширить теоретические знания и практические умения и навыки, полученные в

результате освоения образовательной программы и применить их при решении конкретных прикладных задач;

– развить и закрепить навыки самостоятельной работы и овладения методологией исследования, анализа информации

– достичь единства мировоззренческой, методологической и профессиональной подготовки выпускника, а также

определенного уровня культуры;

– определить уровень готовности (способности) выпускника к выполнению профессиональных задач, в соответствии с

требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

– систематизировать и обобщать информацию по выбранной теме исследования;

– использовать навыки проведения исследования, включая: определение цели, задач, выбор объектов исследования; разработку плана исследования; выбор методов исследования; обработку полученных результатов;

– разрабатывать и обосновывать практические рекомендации по использованию результатов исследования;

– использовать соответствующее программное обеспечение и компьютерную технику для решения поставленных задач

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОП: БЗ

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану 144

в том числе:

самостоятельная работа 144

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками программы

4.1.1. Общие компетенции выпускников

В соответствии с ФГОС ВО по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ выпускник, освоивший программу должен обладать следующими общими компетенциями:

Код общей компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников

В программу включены профессиональные компетенции, исходя из выбранных видов деятельности и соотнесены с профессиональными стандартами: 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания.

Код и наименование профессиональных компетенций программы	Наименование профессиональных стандартов	Код и наименование и уровень квалификации (обобщенных) трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа на основе профессиональных стандартов или требований работодателей-социальных партнеров
ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.005 Специалист по технологии про-	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции обще-

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	дукции и организации общественного питания 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ственного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.5. Вести учетно- отчетную документацию	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код и наименование профессиональных компетенций программы	Наименование профессиональных стандартов	Код и наименование и уровень квалификации (обобщенных) трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа на основе профессиональных стандартов или требований работодателей-социальных партнеров
ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1. Организовывать произ-	22.005 Специалист	С Организационно-технологическое обеспече-

водство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по технологии продукции и организации общественного питания	печение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.5. Вести учетно- отчетную документацию	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5. ВИДЫ КОНТРОЛЯ

Виды контроля в семестрах:

6. ЯЗЫК ПРЕПОДАВАНИЯ

Язык преподавания: русский.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Сем.	Часов	Примечание
	Раздел 1. Организация работы над ВКР				
1.1	Формирование задания ВКР и графика выполнения ВКР. Дача оценки и внесение корректив в предложенный обучающимся проект плана работы, разбивки работы на разделы и подразделы, определение их примерных объемов, сроков представления работы в первом варианте. Проведение индивидуальных консультаций. Обсуждение с обучающимся проделанной работы, возникших трудностей, дача рекомендации по их преодолению.	Лек	6	2	
	Раздел 2. Теоретическая и эмпирическая работа.				
2.1	Чтение текстов (учебников, первоисточников, дополнительной литературы), графическое изображение структуры текста, составление таблиц для систематизации материалов, работа со словарями и справочниками, изучение и работа с нормативными материалами, аналитическая обработка текстов.	Ср	6	60	
2.2	выполнение графических работ, решение производственных профессиональных задач, научно-исследовательская деятельность, подготовка сообщений к выступлению, создание мультимедийных презентаций, подготовка доклада, составление библиографии, опытно-экспериментальная работа и т.д.	Ср	6	46	
	Раздел 3. Контроль				
3.1	Допуск к защите (предзащита)	Экзамен	6	20	
3.2	Защита дипломной работы	Экзамен	6	16	

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

8.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Предзащита ВКР проводится по итогам прохождения преддипломной практики согласно графика учебного процесса на заседании профильной кафедры с обязательным присутствием заведующего кафедрой и научного руководителя обучающегося. Процедура предзащиты предполагает представление доклада с использованием презентации (до 10 мин.), вопросы и ответы на них, а также мнение научного руководителя.

8.3. Требования к рейтинг-контролю

ВКР должна быть выполнена согласно календарному плану:

1. Выбор темы и согласование ее с руководителем, написание заявления - сентябрь
2. Получение задания. Подбор литературы, ее изучение и обработка. Составление библиографии - октябрь.
3. Составление плана работы и согласование его с руководителем - ноябрь.
4. Накопление, систематизация и анализ практического материала - декабрь.
5. написание и предоставление на проверку первой главы - февраль.
6. написание и предоставление на проверку второй главы - март.
- 7.Согласование с руководителем выводов и предложений. Переработка (доработка) работы в соответствии с замечаниями апрель.
8. Представление окончательного варианта работы - конец апреля - первая половина мая.
9. Разработка тезисов доклада на защиту и и презентации. Предварительная защита ВКР - июнь.

10. Защита ВКР- июнь.

«Отлично» 1. В работе обоснованы в полной мере актуальность, новизна, практическое и научное значение темы исследования.

2. Содержание работы полностью соответствует поставленной цели и решаемым задачам.

3. Работа представляет собой самостоятельное, авторское исследование. Авторские выводы работы полностью обоснованы и соответствуют содержанию, теме и задачам исследования.

4. В работе использованы современные компьютерные технологии, представлен электронный графический материал, подготовленный автором.

5. Работа полностью соответствует требованиям оформления выпускных квалификационных работ.

6. Автор глубоко разбирается в теме исследования, им даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК.

7. Выпускник продемонстрировал высокий уровень сформированности компетенций, определенных в учебном плане и настоящими требованиями для проверки в ходе итоговой государственной аттестации.

8. Руководитель оценивает выпускную квалификационную работу обучающегося на высоком уровне.

«Хорошо» 1. В работе достаточно полно отражены актуальность, новизна, практическое и научное значение темы исследования.

2. Содержание работы соответствует поставленной цели и решаемым задачам.

3. Работа в значительной мере представляет собой самостоятельное исследование. Выводы работы достаточно хорошо обоснованы и соответствуют содержанию, теме и задачам исследования.

4. В работе использованы современные компьютерные технологии, представлен электронный графический материал, подготовленный автором.

5. Работа соответствует требованиям оформления выпускных квалификационных работ, однако имеются некоторые несущественные недочеты.

6. Автор в достаточной мере разбирается в теме исследования, им даны достаточно полные ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК.

7. Выпускник продемонстрировал повышенный уровень сформированности компетенций, определенных в учебном плане и настоящими требованиями для проверки в ходе итоговой государственной аттестации.

8. Руководитель оценивает выпускную квалификационную работу обучающегося на

достаточном уровне.

«Удовлетворительно»

1. В работе частично рассмотрены вопросы актуальности, новизны, и научно-практической значимости темы исследования.

2. Содержание работы не полностью соответствует поставленной цели и решаемым задачам.

3. Работа частично содержит самостоятельное исследование. Выводы обоснованы удовлетворительно и не полностью соответствуют содержанию и задачам исследования.

4. В работе частично использованы современные компьютерные технологии.

5. Работа в целом соответствует требованиям оформления выпускных квалификационных работ. Имеются существенные недочеты.

6. Автор в недостаточной мере разбирается в теме исследования, им даны недостаточно полные ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК.

7. Выпускник продемонстрировал пороговый уровень сформированности компетенций, определенных в учебном плане и настоящими требованиями для проверки в ходе итоговой государственной аттестации.

«Неудовлетворительно»

1. Не рассмотрены или неудовлетворительно рассмотрены вопросы актуальности, новизны и научно-практической значимости темы.

2. Содержание работы не соответствует поставленной цели и решаемым задачам.

3. Не содержится или практически не имеется самостоятельной части. Выводы работы не самостоятельны и не обоснованы.

4. Не использованы современные компьютерные технологии.

5. Не соответствует требованиям оформления выпускных квалификационных работ).

6. Автор не владеет материалом темы исследования, ответы на вопросы неуверенные и неполные.

7. Выпускник продемонстрировал уровень ниже пороговой сформированности компетенций, определенных в учебном плане и настоящими требованиями для проверки в ходе итоговой государственной аттестации.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Рекомендуемая литература

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 (дата обращения: 28.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 141 с. — ISBN 978-5-4499-1876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323009 (дата обращения: 28.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература	
1	Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 141 с. — ISBN 978-5-4499-1876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323009 (дата обращения: 28.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows
2	Adobe Acrobat Reader
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	OpenOffice
6	Foxit Reader

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1	ЭБС ТвГУ
2	Репозиторий ТвГУ
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (подписка на журналы)
4	ЭБС «Лань»
5	ЭБС IPRbooks
6	ЭБС «ЮРАИТ»
7	ЭБС «ZNANIUM.COM»

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудит-я	Оборудование
№3-314	Комплект учебной мебели, ноутбук, проектор, настенный моториз. экран, усилитель, микшер, микрофон, шкаф напольный, рециркулятор 2 шт.

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Порядок выполнения и сроки представления ВКР

Время работы на выполнение выпускной квалификационной работы и подготовку к защите определяется учебным планом образовательной программы с учетом требований соответствующего государственного образовательного стандарта и графиком учебного процесса.

Перед началом выполнения выпускной работы обучающийся должен составить календарный график работы на весь период с указанием очередности выполнения отдельных этапов и согласовать с научным руководителем.

За две недели до назначенной даты защиты ВКР на кафедру предоставляются следующие документы:

- выпускная работа (в электронной форме и бумажной форме)
- письменный отзыв научного руководителя, который должен отражать:
 - работу обучающегося в период подготовки ВКР
 - соответствие содержания выпускной работы целевой установке;
 - научный уровень, полноту, качество и новизну разработки темы;
 - степень самостоятельности, инициативы и творчества обучающегося;
 - умение работать с литературой;
 - умение производить расчеты и анализировать полученные результаты, обобщать, делать научные и практические выводы;
 - области возможного использования выпускной работы.

В заключении определяется уровень сформированности, требуемых компетенций и работа представляется/не представляется к защите в ГЭК.

Секретарю ГЭК за две недели до назначенной защиты ВКР представляется текст работы в электронной форме. Затем ВКР секретарем ГЭК отправляется для проверки в Центр цифровой аналитики образовательной и научной деятельности.

На основании результатов процедуры предзащиты, заключения об оригинальности работы, отзыва научного руководителя руководитель ООП делает запись на титульном листе ВКР «Допущен(а) к защите». Бумажный вариант ВКР с визой руководителя ООП, заключение об оригинальности ВКР (для бакалавров – сводная таблица с процентами оригинальности), отзыв и рецензия передаются секретарем в ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты ВКР. При проведении ГИА с применением ЭО и ДОТ ГЭК может работать со скан копиями документов.

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования. Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, утверждается Ученым советом и оформляется приказом ректора университета.

1 Тема ВКР должна быть актуальной. Объект и предмет научного поиска должны представлять исследовательский, научный интерес, быть актуальными и отличаться новизной, затрагивать текущие проблемы рекламы и связей с общественностью и намечать перспективные направления исследования. Выбор темы происходит на основе примерной тематики выпускных квалификационных работ, разрабатываемой выпускающей кафедрой.

2 При выборе темы ВКР обучающийся может обращаться за консультациями к заведующему кафедрой. Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР для включения в общую тематику ВКР кафедры, с обоснованием ее актуальности, научной и практической значимости, а также целесообразности ее разработки в качестве темы исследования.

3 После выбора темы ВКР обучающийся обращается к специалисту учебного офиса с заявлением об утверждении темы (Приложение 1). Запрещается дублирование тем в одной учебной группе.

4 Изменение темы ВКР или руководителя после издания приказа разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим выпускающей кафедры не позднее, чем 3 месяца до срока защиты. Все изменения утверждаются приказом ректора.

5 Формулировка темы ВКР с указанием руководителя утверждается приказом ректора Университета. ВКР выполненные вне утвержденной тематики, допуску к защите не подлежат.

6 Темы ВКР предлагаются по следующим типам задач профессиональной деятельности:

научно-исследовательский
технологический Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной
квалификационной работы

Рекомендуемый объем, структура работы, требования к содержанию ВКР

Рекомендуемый объем выпускной работы 50 страниц машинописного
текста (приложения не входят в этот объем). Структура выпускной работы
должна иметь следующие части: титульный лист, введение, литературный обзор,
экспериментальная или методическая часть, результаты и их обсуждение,
выводы, список литературы, приложение (при необходимости).

Требования к оформлению выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена следующим образом:
иметь титульный лист, содержание, введение, основную часть (главы и разделы),
заключение, список литературы и приложения. Общий объем работы должен быть 50-60
страниц основного текста (без приложений).

Выпускная квалификационная работа выполняется на компьютере на белой бумаге
формата А4 (210x297мм.). При компьютерном наборе текста следует использовать
текстовый редактор Word со следующими параметрами:

- шрифт – Times New Roman,
- размер шрифта – 14,
- выравнивание текста – по ширине,
- междустрочный интервал – полуторный,
- отступ для первой строки абзаца – 1,27 см (5 пробелов),
- поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Заголовки структурных элементов работы («Содержание», «Введение»,
«Заклучение», «Список литературы») и разделов основной части следует располагать в
середине строки, без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Каждый раздел работы рекомендуется начинать с нового листа (страницы). Страницы
выпускной работы бакалавра должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами от
титульного листа до последней страницы с приложениями, включая все листы с
иллюстрациями, таблицами, схемами и т.д.; на титульном листе номер страницы не
ставится, он учитывается в общей нумерации.

Разделы (главы), подразделы и пункты нумеруются арабскими цифрами, например:
3.2.1, что означает: раздел 3, подраздел 2, пункт 1.

Нумерация таблиц и рисунков может быть единая (сквозная) для всех разделов в
случае их незначительного количества, а при большом количестве –
самостоятельная по каждой главе (разделу), с указанием в начале номера раздела,
затем таблицы, например: Таблица 3.1; 3.2 и т.д.

Формулы к работе нумеруются арабскими цифрами в порядке их последовательности.
Номера формул указываются напротив каждой из них с правой
стороны в круглых скобках.

Каждая таблица имеет свой заголовок (название), который должен отражать ее
содержание, быть точным и кратким. Заголовок таблицы пишется с
прописной буквы, точка в конце названия не ставится. Переносы и сокращения слов в
таблице не допускаются. Перед заголовком таблицы пишется: Таблица 1 и т.д.

При несоответствии работы установленным требованиям работа не допускается к
защите.

Порядок и сроки прохождения предзащиты ВКР.

Условием допуска к защите ВКР является успешное выполнение процедуры
предзащиты. Предзащита ВКР включается в график выполнения ВКР и
является составной частью выполнения учебного плана. Обучающиеся, не
прошедшие предзащиту, не допускаются к защите ВКР за невыполнение учебного плана в
полном объеме с последующем отчислением.

Регламент защиты ВКР

К защите выпускной квалификационной работы допускаются обучающиеся, успешно
прошедшие процедуру предзащиты.

Списки студентов, допущенных к защите выпускных квалификационных работ,

утверждаются приказом ректора и представляются в государственную экзаменационную комиссию до начала ее работы.

Заседания ГЭК проводятся председателем. Заседание ГЭК правомочно, если в нем участвует не менее двух третей от числа членов комиссии.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы включает:

– объявление темы выпускной квалификационной работы, фамилии, имени, отчества выпускника, научного руководителя;

– сообщение студента бакалавра (не более 5–7 минут), в котором должны содержаться

обоснование выбора темы, ее актуальность, краткая характеристика содержания работы, выводы и практические предложения; вопросы по выпускной работе членов государственной аттестационной комиссии и присутствующих;

– ответы студента бакалавра на вопросы;

– отзыв научного руководителя;

– ответы бакалавров на замечания;

– дополнительные вопросы членов комиссии и присутствующих, ответы на них бакалавра;

– объявление об окончании защиты;

– обсуждение итогов и оценки выпускной квалификационной работы.

Общая продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не более 30

минут (без обсуждения итогов и выставления оценок за ВКР).

При обсуждении итогов защиты выпускной квалификационной работы присутствуют

только члены Государственной экзаменационной комиссии.

Решение о выставлении оценки принимается большинством голосов, после чего подписываются протоколы заседания комиссии и выставляются

оценки в зачетные книжки бакалавров.

При оценке выпускной работы бакалавра члены комиссии должны учитывать качество работы, ее теоретическую и практическую значимость, новизну исследуемых вопросов и постановку проблем, а также форму и содержательную часть сообщения, умение

бакалавра ориентироваться в научной проблематике по избранной теме и вопросах, с ней связанных, умение аргументировано отвечать на вопросы членов комиссии и присутствующих на защите.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же

день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Возможность использования дистанционной формы прохождения предзащиты и защиты ВКР.

Проведение ГИА с применением ЭО и ДОТ осуществляется по приказу ректора в следующих случаях:

– при реализации сетевых образовательных программ, если это предусмотрено условиями договора;

– в связи с особыми обстоятельствами, не позволяющими обучающимся, членам/председателям экзаменационной и апелляционной комиссий присутствовать

в месте проведения ГИА. В этом случае решение принимается ректором для всех обучающихся университета без подачи заявлений с их стороны;

– в связи с невозможностью обучающегося лично присутствовать в месте проведения ГИА, при наличии уважительных причин. В этом случае обучающийся должен подать заявление на имя ректора с обоснованием необходимости организации и проведения ГИА с

применением ЭО, ДОТ (в режиме видеоконференции) с приложением подтверждающих документов, указанных в заявлении причин не позднее, чем за 10 дней до её начала.