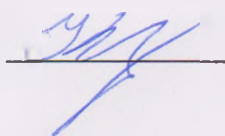


Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол № 5 от 19.12.2019

Утверждаю
и.о. зам. директора по УПР
 /Крюков А.А./

**Программа государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

на 2019 - 2020 учебный год
группы 1 ТПОП

Ярославль 2019

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384; зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 года.

Организация – разработчик: Ярославский профессиональный колледж №21

Разработчики: Крюков А.А. – и.о. зам. директора по УПР

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Условия проведения государственной итоговой аттестации
3. Выбор темы дипломных работ
4. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы
5. Рецензирование дипломных работ
6. Защита дипломных работ
7. Принятие решений ГЭК
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Приложение 1. Тематика выпускных квалификационных работ

Приложение 2. Список рекомендуемой литературы

Приложение 3. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

1. Общие положения

1.1. В соответствии с законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых ЯПК №21, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, государственными экзаменационными комиссиями проводится государственная итоговая аттестация.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании Устава ГОУ СПО ЯО Ярославского профессионального колледжа №21, Положения о Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Ярославского профессионального колледжа №21, Положением о дипломной работе выпускников ГОУ СПО ЯО Ярославского профессионального колледжа №21, утвержденном на общем собрании коллектива ЯПК №21 (протокол от 19.12.2019 г. № 5), требований ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.4. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является обязательной процедурой для выпускников очной и очно - заочной форм обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в колледже.

1.5. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.6. 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. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в колледже является защита выпускной квалификационной работы.

2.1.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.1.3. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

2.1.4. Темы дипломных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

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

2.1.6. Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом колледжа.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с рабочим учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на подготовку и проведение защиты дипломной работы составляет 4 недели (с 18.05.2019 по 15.06.2019 г.)

2.3. Сроки проведения аттестационного испытания

Сроки проведения аттестационного испытания с 16.06.2019 г. по 30.06.2019 г.

3. Выбор темы дипломных работ

3.1 Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями методических комиссий совместно со специалистами профильных предприятий, и рассматриваются соответствующими методическими комиссиями.

3.2 Темы дипломной работы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, должна быть актуальной и иметь научно - практическую направленность. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы, утвержденного заместителем директора по УПР.

3.3. Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы. Выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы.

3.4. Студент не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику обязан выбрать тему дипломной работы.

3.5. В течение недели с момента выбора темы учебной частью колледжа формируется приказ о закреплении тем и руководителей.

4. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы

4.1. Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

4.2. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено два часа в неделю.

4.3. Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя дипломной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на дипломную работу.

4.3. Руководитель в течение 1 недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение дипломной работы.

4.4. Задания на дипломную работу даются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.5. Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

4.6. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению дипломной работы.

4.7. Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломной работы (в переплете сшитыми сопроводительными документами) подписывает ее вместе с заданием и своим письменным заключением. В заключении должны быть отражены рекомендации к допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

5. Рецензирование дипломных работ

5.1. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

5.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа *из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.*

5.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

5.4. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

5.5. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

5.6. Заместитель директора по учебной производственной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную аттестационную комиссию.

6. Защита дипломных работ

6.1. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

6.3. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.
- степень самостоятельности изложения проблемы;
- глубина и всесторонность исследования темы;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- использование материалов прессы, законодательства, бухгалтерской практики и других источников;
- логичность изложения материала;

- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломной работы;
- содержание и форма защиты;
- мнение руководителя и рецензента;
- оформление дипломной работы.

Результаты защиты дипломных работ определяется оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно»,

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты дипломной работы.

7. Принятие решений ГЭК

Критерии оценки дипломной работы

7.1. Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
 - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
 - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
 - показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
 - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
 - теоретические положения органично сопряжены с практикой;
 - даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
 - в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
 - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
 - широко представлена библиография по теме работы;
 - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

7.2. Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;

- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена библиография по теме работы.

7.3. Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

7.4. Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

7.5. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

7.6. Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты

7.8. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной

экзаменационной комиссии, после успешно защиты студентом дипломной работы.

7.9. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

7.10. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

7.11. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.12. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

8.3. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

8.4. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

8.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при

рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

8.9. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

8.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

8.11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

8.12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Тематика дипломных работ
по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование тем
1.	Организация работы ресторана первой категории на 50 посадочных мест
2.	Организация работы кафе «Русский чай» на 30 посадочных мест
3.	Организация работы студенческой столовой на 100 посадочных мест
4.	Организация работы заводской столовой на 150 посадочных мест.
5.	Организация работы кафе - пиццерия на 70 посадочных мест
6.	Организация работы кафе - мороженое на 50 посадочных мест
7.	Организация работы кафе - пиццерия на 50 посадочных мест (Академия)
8.	Организация работы кафе на 85 посадочных мест.
9.	Организация работы ресторана с русской кухней на 45 посадочных мест
10.	Организация работы ресторана на 50 посадочных мест при гостинице «Дуэт» г. Ярославль.
11.	Организация работы ресторана класса «Люкс» на 50 посадочных мест.
12.	Организация работы ресторана с рыбной кухней на 50 посадочных мест
13.	Организация работы ресторана с русской кухней на 50 посадочных мест
14.	Организация работы кафе на 75 посадочных мест (Фрекен Бокен)
15.	Организация работы кафе пиццерия на 40 посадочных мест, обслуживание официантами
16.	Организации работы молодежного кафе на 85 посадочных мест
17.	Организация работы кафе на 30 посадочных мест (Плаза)
18.	Организация работы детского кафе на 50 посадочных мест
19.	Организация работы итальянского ресторана на 90 посадочных мест
20.	Организация работы кафе на 50 посадочных мест в посёлке Толбухино.
21.	Организация работы ресторана на 75 посадочных мест.
22.	Организация работы кафе - пиццерия на 30 посадочных мест
23.	Организация работы немецкого ресторана на 90 посадочных мест
24.	Совершенствование технологий и расширение ассортимента сложных блюд и закусок в ресторане
25.	Разработка проекта организации молодежного кафе на 65 посадочных мест с расширенным выпуском сложных десертов

26.	Организация работы летнего кафе на 45 посадочных мест с авторской кухней
27.	Организация работы ресторана на 60 посадочных мест с разработкой тематического мероприятия «Свадьба»
28.	Организация работы кафе на 75 посадочных мест с комбинированным обслуживанием
29.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне
30.	Совершенствование технологии, разработка ассортимента десертов в ресторане с Французской кухней.
31.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд Французской кухни.
32.	Совершенствование технологии обслуживания посетителей в коктейль-баре на 25 мест. Разработка ассортимента смешанных напитков.
33.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря.
34.	Организация коммерческой деятельности ресторана-клуба на 80 мест. Разработка фирменного стиля.
35.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне.
36.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с японской кухней.
37.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане с европейской кухней.
38.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане с французской кухней.
39.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов, вторых горячих блюд, десертов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с европейской кухней.
40.	Русская кухня в период пушкинской эпохи.
41.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса диких животных.
42.	Организация коммерческой деятельности ресторана детского кафе на 40 (50, 60) мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.
43.	Совершенствование технологии обслуживания посетителей в ресторане с национальной кухней на 50 (60, 70) мест. Разработка

Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Академия», 2014.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий - «Академия», 2016
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Академия, 2017.
5. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовления пищи и контроль качества блюд - Академия, 2017.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - Академия, 2017.
7. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции - Академия, 2014.
8. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - Академия, 2014.
9. Анфимова Н.А. Кулинария - Академия, 2016.
10. Васюткова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб пособие.- 2е изд., испр., и доп.- М., Дашков и К, 2008.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Академия, 2016.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - «Профи», 2016

Дополнительные источники:

1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: «Дашков и К», 2011
2. Золин В. П. Технологическое оборудование на предприятии общественного питания.- М.: Академия, 2011
3. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия»,2010 –80

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru - журнал «Гастроном»
2. www.hlebopek.by - журнал «Хлебопечение»
3. www.bradbrarch.com - журнал «Кондитерское производство»
4. www.receptnaveka.ru - журнал «Каталог кулинарных рецептов»
5. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - журнал «Питание и общество»

Критерии оценки дипломной работы

1. Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

2. Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;

- составлена библиография по теме работы.

3. Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

4. Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;