

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет им. В.Н. Полецкого»
(ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдуллин

19.01.2024



ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Кемерово 2024

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации №341 от 18 мая 2022 г. на основании проекта ООП, разработанного Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 19.00.00

Разработчик:

Руководитель ППССЗ, мастер
производственного обучения



Кудряшова М.В.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Агроколледжа
(протокол № 5 от 2 марта 2024 г.)

Директор агроколледжа



Шайдулина Т.Б.

Программа рассмотрена и утверждена методической комиссией Агроколледжа
(протокол № 5 от 2 марта 2024 г.)

Председатель методической комиссии



Вербицкая Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	5
2. Порядок проведения итоговой аттестации	5
3. Виды деятельности выпускников	5
4. Структура государственной итоговой аттестации	7
4.1. Вид государственной итоговой аттестации	7
4.2. Сроки работы государственной экзаменационной комиссии	8
5. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	8
5.1. Основные этапы выполнения квалификационной работы	8
5.2. Оформление ВКР	9
5.3. Требования к структуре и содержанию ВКР	9
6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации	12
6.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	12
6.3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	12
6.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена	13
6.5. Оценка экзаменационных заданий	14
7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	15
9. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника	16
10. Критерии оценки демонстрационного экзамена	17

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 10.06.2022 № 68840
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968» от 17.11.2017г. №1138
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- Положения об итоговой государственной аттестации выпускников среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), является обязательной.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Общие сведения

1.1. Программа итоговой аттестации определяет порядок организации и проведения, а также формы итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, срок обучения 2 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация техник-технолог.

1.3. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

1.4. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов и в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 31 января 2014 года).

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Порядок проведения итоговой аттестации определяется Положением о порядке и форме проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации программам подготовки специалистов среднего звена (СМК-П-02-48) в ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

2.2. Формой итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

2.3. Выполнение ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.4. ВКР выполняется выпускниками в виде дипломной работы.

2.5. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

3. Виды деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является осуществление деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства). Специалист готовится к следующим видам деятельности:

–Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

–Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях;

–Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

–Ведение технологического процесса производства солода, продукции

броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

–Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

–Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

–Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевых концентратов и табака на автоматизированных технологических линиях

–Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

–Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

–Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

–Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

–Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

–Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

–Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

–Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевых концентратов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

–Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

–Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

–Обеспечение деятельности структурного подразделения

Требования к результатам освоения ППССЗ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

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 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 общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарт 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.

ПК 2.1 Осуществлять выбор, обоснование, расчет состава машинно-тракторного агрегата и определение его эксплуатационных показателей в соответствии с технологической картой на выполнение сельскохозяйственных работ;

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими

инструкциями.

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.

3.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью Государственной итоговой аттестации является комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для всех выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена. Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность общих и профессиональных компетенций у выпускников при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

- Обеспечение деятельности структурного подразделения.

- Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты и дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

4. Структура государственной итоговой аттестации

4.1 Вид государственной итоговой аттестации

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний и умений, формированию общих и профессиональных компетенций.

Система оценок и процедура государственной итоговой аттестации прописывается в Программе государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Выпускная квалификационная работа - главная самостоятельная работа будущего специалиста, направленная на решение конкретных задач в области совершенствования технологии, организации технического обслуживания, ремонта сельскохозяйственной техники и улучшения его технико-экономических показателей.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и позволяет оценить знания выпускника, его способность принимать правильные решения по техническим, инновационным, конструкторским,

организационным и другим вопросам.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности, а также готовности выпускника к профессиональной деятельности. Разработанные в ВКР технические решения должны обеспечивать:

- совершенствование технологических процессов при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники;
- выполнение требований техники безопасности, противопожарной защиты и охраны окружающей среды;
- снижение эксплуатационных затрат.

4.2 Сроки работы государственной экзаменационной комиссии:

В соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом по специальности.

5. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа - это комплексная самостоятельная работа студента, главной целью и содержанием которой является всесторонний анализ, исследование и разработка актуальных задач и вопросов как теоретического, так и прикладного характера по профилю специальности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения студентам квалификации специалиста - «техник-технолог» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Целевым назначением выпускной квалификационной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), отражающего место специальности, объекты и виды будущей профессиональной деятельности. В то же время, выпускная квалификационная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний, умений и навыков, приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности студента, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

5.1. Основные этапы выполнения квалификационной работы

Важное значение для выполнения выпускной квалификационной работы имеет правильный выбор темы.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и утверждается на заседании методической комиссии агроколледжа.

Тема выпускной квалификационной работы выбирается студентом самостоятельно, в рамках тематики, разработанной предметной комиссией.

Руководитель выпускной квалификационной работы закрепляется приказом. Сроки выполнения разделов выпускной квалификационной работы определяются графиком. После утверждения темы выпускной квалификационной работы студент совместно со своим руководителем составляет «План-график выполнения выпускной квалификационной работы» в 2-х экземплярах. Первый экземпляр остается у студента, а второй экземпляр передается научному руководителю. Факты нарушения календарного графика выполнения работы рассматриваются как нарушение графика учебной работы, отражаются в отзыве руководителя и могут служить основанием для снижения оценки при защите выпускной квалификационной работы.

Функции руководителей выпускных квалификационных работ:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль за выполнением выпускной квалификационной работы;

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Предварительная защита проводится в сроки, утвержденные графиком.

Предварительную защиту рекомендуется проводить в обстановке максимально приближенной к той, которая имеет место при работе государственной экзаменационной комиссии. На предварительную защиту студент предоставляет полностью завершённую и оформленную выпускную квалификационную работу. Роль комиссии в данном случае выполняют председатель и члены МК. После предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности работы и студента к защите. При этом в пределах времени, предусмотренного графиком, может разрешить студенту доработать работу по результатам предварительной защиты.

5.2. Оформление ВКР:

– оформление ВКР ведется в соответствии с Методическими указаниями.

– объем ВКР должен составлять 30 страниц печатного текста (без приложений).

– текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в формате Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210*297 мм).

– Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта – 14 кегль

5.3. Требования к структуре и содержанию ВКР

В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых решений. Пояснительная записка включает в себя:

1. Титульный лист;
2. Задание;
3. График написания ВКР;
4. Содержание;
5. Введение
 - a. Актуальность;
 - b. Цель;
 - c. Задачи;
6. Основная часть:
 - a. Краткая характеристика предприятия;
 - b. Характеристика транспорта предприятия;
 - c. Обоснование проектного решения.

7. Расчетно-теоретическая часть;
8. Конструкторская часть;
9. Мероприятия по охране труда;
10. Экономическое обоснование проекта;
11. Заключение.
12. Список используемых источников.
13. Приложения.

Во введении обосновываются актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, объект и предмет ВКР. Объем введения составляет 3 страницы. Основная часть ВКР включает главы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы ВКР. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы. Первая глава содержит теоретические основы разрабатываемой темы. В ней выполняется обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, представленные в виде таблиц и графиков. Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В ней содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем и оценка результативности.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов и рекомендации относительно возможностей их практического применения. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же очередности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, чертежей, графиков, программ и т.п.

В практической части созданные изделия или продукты творческой деятельности представляются в виде готовых изделий, чертежей, схем, графиков, диаграмм, законченных программ для ЭВМ и т.п. в соответствии с видами профессиональной деятельности и темой дипломного проекта.

В зависимости от тематики в ВКР должны содержаться разделы, посвященные организации производства, экономическому обоснованию проекта и обеспечению экологической безопасности.

Источники информации для выполнения ВКР

- Приказ директора агроколледжа об утверждении тем ВКР (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа преподавателей.

- Индивидуальное задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах консультантами формулируются конкретные требования этой части применительно к общей тематике данной ВКР. Задание на ВКР рассматривается МК, подписывается руководителем.

- Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

- Бланк задания на ВКР по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья выдается руководителем ВКР.

- Календарный план работы над ВКР, утвержденный руководителем, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ВКР, составляется руководителем.

- Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разработанные преподавателями.

- При выполнении ВКР по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья рекомендуется использовать учебную и справочную литературу, а также Интернет-источники.

Требования к порядку выполнения ВКР

Для организации работы по выполнению ВКР и ее защите на информационном стенде размещаются:

- 1) программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- 2) методические рекомендации, содержащие требования к структуре, содержанию, объему ВКР, оформлению ВКР;
- 3) приказ о закреплении тем ВКР, назначении руководителей;
- 4) график проведения защит ВКР.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. Право выбора темы выпускной квалификационной работы реализуется в написании заявления на имя директора агроколледжа, с указанием темы. Обучающиеся оформляют заявление в течение одного месяца с момента объявления тем. Заявления рассматриваются на заседании Педагогического совета агроколледжа, решение оформляется протоколом. В случае отсутствия заявления директор в праве произвести закрепление темы ВКР на свое усмотрение. ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы, развивая и дополняя их. При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств

или образовательных организаций. Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки обучающегося, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР
осуществляют руководители ВКР.

6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер(ноутбук), мультимедийный проектор, экран, колонки;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

6.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) представляются:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- федеральный государственный образовательный стандарт специальности, дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- перечень утвержденных тем ВКР;
- копия документа об утверждении Председателя ГЭК;
- копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- литература и периодические издания по специальности;
- материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

6.3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия в составе не менее 5 человек. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии согласовывается с Министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области и утверждается приказом директора. Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора.

Работа ГЭК осуществляется в соответствии с нормативными документами.

Расписание проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты включает доклад студента (7-10 минут) с

демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы студента. Допускается выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на защите.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Заседания ГЭК протоколируются. В протокол записываются:

- тема выпускной квалификационной работы;
- фамилии руководителя и рецензента выпускной квалификационной работы;
- вопросы, заданные студенту при защите;
- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем), заместителем председателя, секретарем и членами комиссии, хранятся в делах студентов в течение установленного срока.

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссии составляет ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче документа об образовании принимается на последнем заседании ГЭК.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию.

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

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.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

6.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена

За 1 день (С-1) до начала экзамена экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. Осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов экспертной группы проводится техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами ТБ. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис обязательного медицинского страхования. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.

6.1. Оценка экзаменационных заданий

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS. После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами экспертной группы форма приема оценки утверждается главным экспертом, после чего система CIS блокируется по данной части завершенной оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются. Результатом работы экспертной комиссии является итоговый протокол заседания экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS. Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается директором техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума.

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.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации. 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. В этом 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.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего

апелляцию выпускника.

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.

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. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве 75 лет.

Основание: Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326)

9. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Для определения качества выпускной квалификационной работы предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

- соответствие темы исследования специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
- профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых научных технологий;
- структура работы и культура ее оформления; последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
- достоверность и объективность результатов выпускной квалификационной работы, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта; логические аргументы; апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
- использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
- возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

При оценке выпускной квалификационной работы дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты выпускной квалификационной работы, и ответы выпускника на вопросы, заданные по теме его выпускной квалификационной работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует наглядные пособия, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, в отзывах руководителя и рецензента которой имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При его защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите выпускной квалификационной работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия. Не выполнение демонстрационного экзамена.

6. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 1) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	24,00
ИТОГО			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 3.

Таблица № 3

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
-------	--	----------------------------------	-------

1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00
		Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00

	макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10,00
3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	12,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ^б	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00

2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00
		Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10,00
3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	12,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁷			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Образцы задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
Задание модуля 1: По заданной рецептуре осуществить производство мучного кондитерского изделия печенья (<i>вид изделия является вариативной частью задания</i>) в количестве 0,5 кг.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
Задание модуля 2: По заданной рецептуре осуществить производство сдобного изделия (<i>вид изделия является вариативной частью задания</i>) в количестве 10 шт., масса одного готового изделия 0,1 кг.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Приложение 5.1
Примерная тематика ВКР

1. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству бородинского хлеба
2. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сдобных сухарей
3. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству спагетти
4. Анализ технологии производства мучно-кондитерских изделий
5. Анализ производства хлебобулочных изделий
6. Технология хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки
7. Использование пшеничной муки различных сортов при производстве хлебобулочных изделий
8. Технология хлебобулочных изделий с использованием пшеничной муки
9. Технология производства пшеничной муки
10. Технология производства ржаной обойной муки
11. Технология производства макаронной муки
12. Технология производства кукурузной муки
13. Технология производства перловой крупы
14. Технология производства пшеничного хлеба
15. Технология производства ржаного хлеба
16. Технология производства ржано-пшеничного хлеба
17. Технология производства печенья
18. Технология производства макаронных изделий
19. Технология производства хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок
20. Технология производства пряников
21. Технология производства макаронных изделий быстрого приготовления
22. Технология производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом
23. Технология производства хлебобулочных изделий опарным способом
24. Технология производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии
25. Технология производства халвы
26. Технология производства мармеладных изделий
27. Технология производства пастильных изделий
28. Технология производства вафель
29. Технология производства манной крупы
30. Технология производства пшенично-ржаного хлеба

ПРОТОКОЛ № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной квалификационной работы

Приложение 5.2

« ____ » июня 202_ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы обучающегося

На тему: « ____ »

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель: _____

Члены ГЭК: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

_____ – преподавателя Агроколледжа

В ГЭК представлены следующие материалы:

1. Сводная ведомость Агроколледжа от « ____ » июня 202_ г. о сданных обучающимся _____ экзаменах и зачетах и выполнении им (ей) требований учебного плана.
2. Выпускная квалификационная работа выполнена на ____ страницах.
3. Отзыв руководителя: Достоин присвоения квалификации «Техник-механик»

После сообщения о выполненной квалификационной работе в течение _____ минут обучающемуся заданы следующие вопросы:

1. _____
(фамилия и инициалы лица, задавшего вопрос, содержание вопроса)
2. _____
(фамилия и инициалы лица, задавшего вопрос, содержание вопроса)
3. _____
(фамилия и инициалы лица, задавшего вопрос, содержание вопроса)

Общая характеристика ответа обучающегося на заданные вопросы

Мнение членов ГЭК об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач

Выявленные в ходе государственного аттестационного испытания недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося _____

РЕШЕНИЕ ГЭК

1. _____ выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой _____
2. Присвоить _____ квалификацию «Техник-механик» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
3. Выдать диплом с отличием/без отличия.
4. Отметить, что _____

Председатель _____ Ф.И.О.
(подпись)

Секретарь _____ Ф.И.О. (подпись)

Директор агроколледжа _____
от студента _____

специальность _____

Форма обучения _____
Тел. _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить выполнить выпускную квалификационную работу
на тему: _____

и назначить научным руководителем _____

«_____» _____ 202__ г.

Подпись студента _____

Подпись руководителя _____

З А Д А Н И Е
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту: _____

Тема: _____

утверждена приказом агроколледжа от « _____ » _____ 202__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы « _____ » _____ 202__ г.

3. Исходные данные к работе:

4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопросов)

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)

6. Дата выдачи задания " _____ " _____ 202__ г.

Руководитель ВКР _____

(подпись)

Студент _____

(подпись)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ
Агроколледж**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

«_____»

(код и наименование специальности)

Выполнил студент _____
(Ф.И.О., подпись, дата)

Руководитель ВКР _____
(Ф.И.О., подпись, дата)

Допущен к защите _____
Директор Агроколледжа _____ Т.Б.Шайдулина

Кемерово 202__

**ФГБОУ ВО
Кузбасский ГАУ
ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу

Студент: _____ Тема: _____

Рисунков:

Таблиц:

Список литературы:

1. Характеристика общетехнической и специальной подготовки студента

2. Характеристика основных разделов дипломной работы

3. Проявленная дипломником самостоятельность при выполнении выпускной квалификационной работы. Плановость и дисциплинированность в работе (проекте). Умение пользоваться литературой и экспериментальным материалом, индивидуальные особенности дипломника

4. Положительные стороны выпускной квалификационной работы

5. Недостатки выпускной квалификационной работы

Руководитель _____
(Ф.И.О., ученое звание, степень, должность)-

«_____» _____202__ г.