

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

СОГЛАСОВАНО

ООО «Саровский хлеб»

 Филиппова Е.В.

«06»  2024г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПТ

им. Б.Г.Музрукова

 Н.Ф.Горчакова

«06»  2024 г.

ПРОЕКТ
ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(базовая подготовка)

Саров
2024 г.

Программа ГИА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовая подготовка) и Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик:

Паршина Е.А., преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

протокол № 1

«11» января 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Форма и вид государственной итоговой аттестации	6
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения	6
4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников	7
5. Требования к дипломной работе	9
6. Оформление пояснительной записки (ПЗ)	10
7. Критерии оценки дипломной работы	12
8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии	13
9. Демонстрационный экзамен	18
10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	20
11. Список рекомендуемой литературы	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	24

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки.

1.2 Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

В соответствии с п. 8 Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных и смоделированных производственных процессов.

1.3 Выпускник по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВД 1	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.
ВД 2	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.
ВД 3	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.
ВД 4	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.
ВД 5	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ВД 6	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса

1.4 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341.

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 37 от 19 января 2023 года «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800;

- Комплектом оценочных материалов для демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

- Уставом техникума.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

2.2 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, просмотренного ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

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

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1 Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341., зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (10 июня 2022 г. N 68840), рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации **6 недель**.

3.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 20__ - 20__ учебный год:

с «__» мая по «__» июня 20__г.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации:

- выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не

пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине;

- выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1 Подготовительный период

4.1.1 Тематика дипломных работ определяется ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями методической комиссии разрабатываются, а директором техникума утверждаются после обсуждения на заседании Педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и учебной частью доводятся до сведения выпускников:

- программа государственной итоговой аттестации;
- требования к дипломной работе;
- критерии оценки знаний.

4.1.2 Темы дипломных работ, соответствующие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, рассматриваются на заседании методической комиссии, согласовываются с заместителем директора по учебно-производственной работе.

4.1.3 Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

4.1.4 Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

4.1.5 По утвержденным темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются на заседании методической комиссии, подписываются руководителем дипломной работы и утверждаются директором техникума.

4.1.6 Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляются приказом директора техникума не позднее, чем за две недели до выхода на производственную (преддипломную) практику.

4.1.7 На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии (по представлению кандидатуры техникума)
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем дипломных работ;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- документы, подтверждающие прохождение практики по каждому из основных видов производственной деятельности;

- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- расписание (график) защиты дипломных работ;
- бланки протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, грамоты, дипломы профессиональных олимпиад, конкурсов, индивидуальные проекты по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4.2 Руководство подготовкой и защитой дипломной работы

4.2.1 Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, — консультанты по отдельным частям дипломной работы.

К руководству дипломными работами привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников техникума, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности, а также специалисты предприятий-партнеров по профилю специальности. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми дипломников из одной группы.

4.2.2 Руководитель дипломной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению дипломной работы;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана дипломной работы;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломной работы;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите дипломной работы;
- подготавливает отзыв на дипломную работу.

Основная функция преподавателя-консультанта — консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения соответствующей части работы.

4.2.3 Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломной работы и распределяются между руководителем и консультантом (ами).

Общее количество часов, отведенных на консультации по дипломной работе на каждого дипломника - 2 часа (устанавливается техникумом самостоятельно) на весь период выполнения дипломной работы.

По завершении выпускником написания дипломной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

4.3 Рецензирование дипломных работ

4.3.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

4.3.2 Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора техникума не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме и заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

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

- общую оценку дипломной работы, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

4.3.3 На рецензирование дипломной работы предусматривается не более 5 часов на каждую работу (в зависимости от сложности выполняемой работы).

4.3.4 Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

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

4.3.6 Заместитель директора по учебно-производственной работе при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

4.4 Защита дипломной работы

4.4.1. К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

4.4.2. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.4.3. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.4.4. На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 10-15 минут);

- чтение отзыва и рецензии;

- вопросы членов комиссии;

- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.4.5. Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий (презентация).

4.4.6. Результаты защиты дипломной работы обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

5. Требования к дипломной работе

5.1. Требования к объему и содержанию структурных частей дипломной работы

5.2.1 Тематика дипломных работ разрабатывается руководителем дипломной работы, рассматривается методической комиссией и согласовывается с работодателем с учетом профессиональной деятельности обучающегося. Темы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

5.2.2 Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию и нормоконтролю (ГОСТ 2.111-68 ЕСКД. Нормоконтроль).

5.2.3 По объему дипломная работа должна содержать 40 - 50 страниц печатного текста (без Приложений).

5.2 Содержание работы

Дипломная работа состоит из: пояснительной записки, графической части, комплекта документов технологического процесса.

Пояснительная записка должна содержать следующие структурные части:

- титульный лист (Приложение 5);
- задание на дипломную работу (Приложение 6);
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения.

5.2.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1.1. Характеристика предприятия

1.2. Технологическая оснащенность предприятия

1.3. Требования предъявляемые к технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2. Глава 1

2.1. Основные положения нормативных законодательных документов, регулирующих технологию производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2.2. Основные технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2.3. Технологии, используемые на предприятии

2.4. Экономическое обоснование

3. Глава 2

3.1. Требования к безопасности труда, правила производственной, санитарной гигиены

3.2. Противопожарные мероприятия работников пищевой промышленности

3.3. Пути улучшения технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Заключение

Список литературы

Приложения

6. Оформление пояснительной записки (ПЗ)

6.1 Общие требования.

Пояснительная записка (ПЗ) – это текстовый документ и оформляется в соответствии с требованиями стандартов: ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 2.105 - 95 «Общие требования к текстовым документам», ГОСТ 2.004-88 «Общие требования к выполнению конструкторских документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ».

6.1.1 Страницы пояснительной записки и включенные в ПЗ иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 (210x297) по ГОСТ 9327-60 «Бумага и изделия из бумаги».

Потребительские форматы». Допускается применение формата А3 (297 х420) для таблиц и иллюстраций.

6.1.2 Пояснительная записка должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - 2 мм (кегель 14). Полуужирный шрифт не применяется (за исключением заголовков – основных - кегль 16, подзаголовки - кегль 14, через один интервал).

6.1.3 Каждый лист записки должен оформляться:

- рамкой, которая проводится сплошной линией на расстоянии 20 мм от левой стороны листа и на 5 мм от трех остальных сторон;

- расстояние вверху от рамки до первой строки текста и внизу - до последней строки текста должно быть не менее 15 мм. В начале и в конце строки - не менее 5 мм;

- на листе пояснительной записки, где выполнено содержание, в нижней части рамки, располагается основная надпись по форме 2 (ГОСТ 2.104), на всех последующих листах - основная надпись по форме 2а;

- номер страницы проставляют в соответствующей графе основной надписи.

6.1.4 Текст ПЗ следует печатать, соблюдая следующие размеры полей:

- правое - не менее 10 мм,

- верхнее и нижнее - не менее 20 мм,

- левое - не менее 30 мм.

6.1.5 Страницы ПЗ следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц ПЗ. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитывают, как одну страницу. Номера страниц начинают проставлять с листа «ВВЕДЕНИЕ».

6.1.6 Опечатки, опiski и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения ВКР допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графика) не допускается.

6.2 Построение документа

6.2.1 Наименование структурных элементов ДР «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая полуужирным шрифтом.

6.2.2. Основную часть пояснительной записки дипломной работы следует делить на разделы, подразделы и пункты. При делении текста на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Объем одного пункта должен быть не менее 1 страницы текста.

6.2.3. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа.

6.2.4. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера

подраздела точки не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

6.3 Изложение текста документа

6.3.1 Полное наименование темы диплома на титульном листе, в основной надписи и при первом упоминании в тексте документа должно быть одинаковым.

6.3.2 Текст пояснительной записки должен быть кратким, четким, логически последовательным, полностью отвечать всем пунктам задания на дипломное проектирование, не допускать различных толкований. Терминология и определения должны быть едиными и соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии общепринятым в научно-технической литературе. Не рекомендуется применять слишком сложные предложения и обороты.

6.3.3 В работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

6.4 Оформление титульного листа

6.4.1 Титульный лист должен оформляться в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

6.4.2 Титульный лист дипломной работы должен содержать четыре основных блока реквизитов: «Наименование учебного заведения», «Гриф допуска к защите», «Наименование вида документа», «Визы согласования документа», см. Приложение 5.

7. Критерии оценки дипломной работы

7.1. Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

- Оценка «5» (отлично): тема дипломной работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

- Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности

при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

- Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

- Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность исследования автором необоснованна, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний: в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

Примечание. Критерии оценки дипломной работы разрабатываются с учетом вида работы, требований к дипломной работе, изложенных в разделе 5 Программы ГИА.

7.2. При выставлении итоговой оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения дипломной работы;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

8.1 ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). Целью работы ГЭК является определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

8.2 Работа ГЭК и ее председателя осуществляется в соответствии с:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (зарегистрирован в Минюст России от 07.12.2021 г. № 66211).
- учебно-методической документацией, разработанной ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова на основе ФГОС в части требований к результатам освоения программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и предоставляемой на заседания ГЭК.

8.3 Численность ГЭК составляет от 5 до 7 человек. Состав ГЭК утверждается приказом директора ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя и члены ГЭК.

8.4 ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается приказом Министерства образования и науки Нижегородской области не позднее 20.12.20__ г.

8.5 Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

8.6 Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя или педагогических работников.

8.7 ГЭК действует в течение одного календарного года.

8.8 ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

8.9 При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов.

Количество экспертов и состав экспертной группы определяются ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова на основе условий, определенных заданием.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

8.10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого директором ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием случайной выборки. Результаты фиксируются в протоколах.

8.11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

8.12. Технический эксперт под роспись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

8.13. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

- руководитель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров;
- выпускники;
- технический эксперт;
- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем делается соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

8.14. В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ могут присутствовать:

- должностные лица органа исполнительной власти субъекта РФ, осуществляющего управление в сфере образования;
- представители оператора (по согласованию с ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова);
- представитель организаций-партнеров.

Данные лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

8.15. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполненных заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

8.16. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

8.17. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

8.18. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

8.19. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

8.20. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

8.21. ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

8.22. Видеоматериалы в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению не менее одного года с момента проведения демонстрационного экзамена.

8.23. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе демонстрационного экзамена.

8.24. В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из ЦПДЭ, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

8.25. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

8.26. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

8.27. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

8.28. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями КОД и задания демонстрационного экзамена.

8.29 Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовая подготовка);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800;
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- приказ министерства образования и науки Нижегородской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ директора техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации;
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю):
 - ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям,
 - отчеты по видам производственной практики и др.;
 - сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
 - дипломная работа с отзывами руководителей и рецензиями;
 - протоколы заседаний ГЭК;
 - зачетные книжки выпускников.

8.30 Решения о выставлении оценки принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и членов в составе не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Выпускникам, успешно защитившим дипломную работу, присваивается квалификация с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

8.31 При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

8.32 Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

8.33 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

8.34 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

8.35 Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

8.36 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

8.37 Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова на период времени, установленный ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

9. Демонстрационный экзамен

9.1. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, просмотренного ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

9.2. Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

9.3. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

9.4 Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

9.5. В 20__ году для проведения ГИА по ППССЗ 15.02.12 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья выбран демонстрационный экзамен базового уровня.

Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

9.6 Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

9.7 Место расположения ЦПДЭ, дата и время начала проведения экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

9.8 Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

9.9 Результаты проведения государственной итоговой аттестации оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

9.10 Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-бальной системе в соответствии с требованиями КОД.

Перевод баллов осуществляется на основе данных, представленных в таблице.

Таблица

	Максимальный балл	"2"	"3"	"4"	"5"
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100,00%

9.11 Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в архив ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

9.12. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

9.13. Решение ГЭК принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя

комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

9.14. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, а в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

9.15. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

9.16. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

9.17. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

9.18. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова на период времени, установленный ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1 По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

10.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

10.4. Состав апелляционной комиссии утверждается директором ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих

образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

10.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств виде, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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.

10.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

10.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова без отчисления такого выпускника из ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

10.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

10.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее

выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

10.10. 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 в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

10.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

11. Список рекомендуемой литературы

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 695 с.
2. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. — 2-е изд., исправ. и доп. — М.: Юрайт, 2024.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 — М: Академия, 2018.
4. Пасько О. В., Автюхова О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2022.
5. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. — 2-е изд., исправ. и доп. — М.: Юрайт, 2024.
6. Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов. Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
7. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024.
8. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 1. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
9. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019.
10. Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 — М: Академия, 2018.
11. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник и практикум для СПО. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2024.
12. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024.
13. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024.
14. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022.
15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 — М: Академия, 2018.
16. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 — М: Академия, 2018.
17. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. — 3-е изд., исправ. и доп. — М.: Юрайт, 2019.

Примерные темы дипломной работы:

- 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

Критерии оценки ВКР критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена - необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах - проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Нечетко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует - одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет.</p> <p>Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания обучающейся работы, обучающийся отказывается показать черновики, конспекты.</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально.</p> <p>Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания.</p> <p>Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p> <p>Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг.</p> <p>Изучено менее 5 источников.</p>	<p>Изучено менее десяти источников.</p> <p>Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников.</p> <p>Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе.</p> <p>Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников.</p>

Защита работы	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>
Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>

Результаты государственной итоговой аттестации за 20__-20__ учебный год:
по программам подготовки специалистов среднего звена

Наименование	Всего (Σ гр.3,4,5 ,6,7)	Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения		Заочная форма обучения
		на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	на базе среднего общего образования
1	2	3	4	5	6	7
1. Выпуск 20__ года						
2. Выпущено с выпускного курса, (всего фактически)						
из них:						
2.1. получили дипломы						
в том числе дипломы с отличием						
3. Отчислены с выпускного курса, всего:						
Причины:						
отчислены по неуспеваемости						
призваны в ряды ВС РФ						
находятся под следствием						
находятся в академическом отпуске						
по другим причинам (указать)						

Результаты защиты дипломных работ группы _____

Кол-во студентов	Оценка				% качества успеваемости
	5	4	3	2	

**Общие результаты подготовки студентов по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

№ п/п	Показатели	Всего	
		Количество	%
1	Количество студентов в группе		
2	Окончили образовательное учреждение СПО		
3	Допущены к защите дипломной работы		
4	Защищали работу		
5	Количество дипломов с отличием		
6	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»		
7	Количество дипломов с оценками «удовлетворительно»		
8	Количество выданных академических справок		

Пример оформления титульного листа

Министерство образования и науки Нижегородской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Студент _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Группа _____

Специальность **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**
(код и наименование)

Руководитель _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Консультант _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рецензент _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Саров 20__

Пример оформления задания на ВКР

Министерство образования и науки Нижегородской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

Утверждаю
Директор ГБПОУ СПТ
им.Б.Г.Музрукова
_____ Н.Ф.Горчакова
«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на дипломную работу

по специальности **19.02.11** Технология продуктов питания из растительного сырья

студенту _____

(фамилия, имя, отчество)

Тема работы: _Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
(утверждена на заседании МК спец. дисциплин Протокол № __ от «_» _____ г.)

Срок сдачи студентом законченной работы «_» _____ г.

Содержание пояснительной записки (перечень вопросов, подлежащих разработке)

Введение

- 1.1. Характеристика предприятия
- 1.2. Технологическая оснащенность предприятия
- 1.3. Требования предъявляемые к технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

2. Глава 1

- 2.1. Основные положения нормативных законодательных документов, регулирующих технологию производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- 2.2. Основные технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- 2.3. Технологии, используемые на предприятии
- 2.4. Экономическое обоснование

3. Глава 2

- 3.1. Требования к безопасности труда, правила производственной, санитарной гигиены
- 3.2. Противопожарные мероприятия работников пищевой промышленности
- 3.3. Пути улучшения технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Заключение

Список литературы

Приложения

Консультанты по работе (с указанием относящихся к ним разделов работы)

Дата выдачи задания «_» _____ г.

Дата сдачи работы «_» _____ г.

Руководитель дипломной работы _____ / _____
Подпись Ф.И.О.

Задание принял к исполнению « ____ » _____ г.

Подпись студента _____ / _____
Подпись Ф.И.О.

Пример оформления отзыва руководителя

Министерство образования и науки Нижегородской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

ОТЗЫВ

На дипломную работу студента группы _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

тема работы _____

_____ (наименование темы дипломной работы)

работа выполнена

ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова
(место выполнения проекта)

под руководством _____

_____ (фамилия, имя, отчество, должность,

_____ уч. степень, звание, место работы)

Саров 20____

1. Актуальность темы и соответствие работы заданию _____

2. Характеристика теоретической и практической подготовки студента _____

3. Заключение руководителя о профессиональной подготовленности студента и его соответствии присваиваемой квалификации _____

« _____ » _____ 20 __ г.

Подпись руководителя _____

Пример оформления рецензии

Министерство образования и науки Нижегородской области

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИА-
ЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»**

РЕЦЕНЗИЯ

На дипломную работу студента группы _____

(фамилия, имя, отчество)

тема работы _____

(наименование темы дипломного проекта)

Рецензент работы _____

(фамилия, имя, отчество, должность,

уч. степень, звание, место работы)

Саров 20__

1. Представленные материалы для рецензирования _____

2. Оценка актуальности и практической значимости дипломной работы _____

3. Характеристика основных результатов работы _____

4. Отмеченные недостатки _____

5. Оценка по 4-х бальной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и заключение о соответствии присваиваемой квалификации _____

« _____ » _____ 20 __ г. Подпись рецензента _____