

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель государственной экзаменационной
комиссии
ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология
молока и молочных продуктов



С.И. Сидорова
«12» декабря 2019 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.02.07
ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Г. Минусинск

Рассмотрена на заседании
цикловой комиссии
преподавателей электротехнических
дисциплин
и рекомендована к утверждению
Протокол № 3
от «21» 11 2019г.

Методист ЦК И.А. Кулакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор

С.В.Афанасьев

«10» сентяб 2019г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. (с изменениями и дополнениями).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Кулакова И.А., методист ЦК

Родзян И.А., заведующий отделением ЭАСХ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	19
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	22

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1.1 Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №378 от 22апреля2014 г., в части освоения видов деятельности:

- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций, приведенных в разделе 2 данной программы.

Программа государственной итоговой аттестации может быть использована в профессиональном обучении, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке работников в области профессиональной деятельности: организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации – требования к результатам освоения ППССЗ

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов с учетом дополнительных требований регионального рынка труда.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности «Технология молока и молочных продуктов» при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

С целью овладения указанными в п.1.1. видами деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся, в ходе освоения профессиональных модулей должен:

ПМ.01. Приемка и первичная обработка молочного сырья

иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;

- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутри заводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

знать:

- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

ПМ.02.Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

иметь практический опыт:

- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырковотворожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

знать:

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

ПМ.03. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

иметь практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;

– контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;

- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

ПМ.04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;

уметь:

- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;

знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.

ПМ.05. Организация работы структурного подразделения

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки кисломолочных и детских молочных продуктов;

уметь:

- вести процесс производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и т.д.), а также детских молочных смесей;
- принимать из аппаратного отделения (цеха) пастеризованное молоко и доводить его до температуры сквашивания;
- наполнять емкости пастеризованным молоком и охлажденным до температуры сквашивания молоком;
- определять количество закваски по расчетным формулам технологической инструкции;
- вносить бактериальную закваску в молоко в зависимости от вида продукта (кефир, ацидофилин, простокваша и т.д.), а при производстве сладкой продукции- сахарный сироп;

- перемешивать заквашенное молоко, наблюдать за температурой созревания и кислотностью продукта;
- регулировать по приборам автоматического контроля работу термостатной камеры, подачу охлаждающей смеси в рубашку танков или пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;
- проверять по лабораторным анализам готовность сквашенного молока;
- регулировать подачу продукции на разлив;
- приготавливать растворы применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта;
- ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах;
- заквашивать и сквашивать смесь специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;
- вносить компоненты или молочно-витаминные концентраты в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивать смесь с компонентами до получения однородной консистенции продукта;
- вести процессы гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также другие операции в соответствии с требованиями специальной рецептуры;
- оценивать качество кисломолочных и детских молочных продуктов и подготавливать их к сдаче;
- прием кисломолочной продукции после расфасовки и размещение ее в термостатной камере;
- контроль за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам;
- передача продукции в хладостат;
- контроль за охлаждением продукции в хладостате и передача ее по мере созревания в экспедицию;

знать:

- устройство обслуживающего оборудования;
- состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока;
- технологию производства кисломолочных продуктов, детских молочных продуктов, казеиновых лечебных препаратов и бактериальных заквасок;
- требования к качеству кисломолочных, детских и других готовых продуктов;
- назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;
- нормы расхода используемого сырья и материалов;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и кисломолочных, детских молочных продуктов;
- правила ведения учета и отчетности.

1.3 Формы государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по ППСЗ специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломного проекта по видам деятельности:

- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.4 Объём времени на проведение государственной итоговой аттестации и сроки её проведения

Объём времени на проведение государственной итоговой аттестации - 2 недели.

Сроки и место проведения государственной итоговой аттестации:

Место проведения	Вид государственной итоговой аттестации	Дни консультаций	Дата проведения
Минусинский сельскохозяйственный колледж, кабинет спецдисциплин	выполнение выпускной квалификационной работы (дипломный проект)	на очном отделении - с 18.05. 2020 по 13.06. 2020г.	на очном отделении - с 15.06.2020 по 27.06.2020.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Результатом освоения ППССЗ является овладение обучающимися видами деятельности:

- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку.
ПК1.2.	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6. 1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.3.	Изготавливать производственные закваски.
ПК 6.3.	Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.4	Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.
ПК 6.5.	Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация состоит из следующих этапов:

1) выполнение выпускной квалификационной работы по специальности в пределах требований ФГОС;

2) защита выпускной квалификационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ:

– разрабатываются преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
– должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ;

– рассматриваются на заседании цикловой комиссии преподавателей электротехнических дисциплин;

– согласовываются работодателями;

– утверждаются заместителем директора по учебной работе;

– выдаются обучающимся за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

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

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом по колледжу, не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

3.2 Содержание и порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Согласно утвержденных тем, руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, подписывают их и задания утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

В структуру дипломных проектов включаются расчетно-пояснительная записка и графическая часть. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений.

Структурными элементами пояснительной записки являются:

– титульный лист (Приложение А);

– задание на выполнение дипломного проекта (Приложение Б);

– содержание;

– введение;

– теоретическая часть;

– практическая часть;

– выводы и заключения, рекомендации;

– список использованной литературы;

– приложения.

Требования к оформлению текста ВКР приведены в приложении В.

В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель пишет письменный отзыв и подписывает дипломный проект (форма отзыва представлена в Приложении Г).

Все выпускные квалификационные работы проходят процедуру рецензирования.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора Минусинского сельскохозяйственного колледжа из числа ведущих специалистов предприятия. Рецензия должна включать: заключение о соответствии выпускной квалификационной работы выданному заданию, оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы, оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы, оценку выпускной квалификационной работы. Образец оформления рецензии представлен в Приложении Д.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

3.3 Содержание пояснительной записки выпускной квалификационной работы

Наименование разделов	Требования к содержанию и рекомендации по выполнению	Рекомендуемое количество страниц	Рекомендуемый объем часов на выполнение	Количество часов на консультации
1	2	3	4	5
Титульный лист	Титульный лист является первой страницей ВКР и служит источником информации, для обработки и поиска документа. Выполняется на листах формата А4, форма титульного листа представлена в приложении А.	1		
Задание	Задание является вторым листом текстового документа. Оно выдается руководителем и содержит сведения, необходимые для выполнения работы (проекта). Форма задания представлена в приложении А.	2		
Содержание	Содержание помещается перед введением, в него включают номера и наименования разделов и подразделов, с указанием номеров листов (страниц).	1	1	
Введение	Во введении следует четко и убедительно обосновать актуальность, новизну и практическую значимость темы. При выполнении исследовательской работы во введении формулируется проблема, которую студент должен решить в данной работе, определяются цели и задачи исследования, предмет и объект, методы исследования.	Не более 5-ти	17	1
1 Теоретическая часть	В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы: определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, обосновывается выбор применяемых методов.	Не более 10-ти	58	4
2 Практическая часть	Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.	Не более 30-ти	58	4
	Между теоретической и практической частями необходимы смысловые связи, чтобы текст ВКР был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо формулировать по каждой части краткие выводы.			

Выводы и предложения	<p>Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выпускной квалификационной работы, отражающим новизну и практическую значимость работы, предложения по использованию ее результатов.</p> <p>Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью работы, сформулированной в разделе «Введение» и должны быть изложены таким образом, чтоб их содержание было понятно без чтения текста работы. Выводы формулируются по пунктам так, как они должны быть оглашены в конце доклада на защите ВКР.</p> <p>Именно здесь в концентрированной форме закрепляется так называемое «выводное знание», являющееся новым по отношению к исходному материалу, и именно оно выносится на рассмотрение государственной экзаменационной комиссии. Соответственно, данные выводы и предложения должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания разделов работы. На их основе у членов аттестационной комиссии должно сформироваться целостное представление о содержании, значимости и ценности выполненной работы.</p>	Не более 3 -х	9	1
Список использованной литературы	Список источников и использованной литературы должен быть выполнен в соответствии с ГОСТ 7.1 - 2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления»	1	1	
Приложения	<p>В приложении помещают материал вспомогательного характера, который нецелесообразно включать в основную часть текстового документа. Например, расчеты вспомогательного характера, таблицы и т.д.</p> <p>В приложениях могут быть приведены:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологические карты усовершенствованных обучающимся технологических процессов в соответствии с темой квалификационной работы и используемые или предлагаемые для использования на предприятии (организации, объединении), где обучающийся проходил преддипломную практику; – презентация или презентации в форме <i>PowerPoint</i>, записанная на оптический диск (CD-R). 			
Итого (без приложений)		53	144	10

3.4 Защита выпускных квалификационных работ

К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППСЗ. Допуск к защите выдает руководитель на основании предзащиты, которая проводится не позднее, чем за десять дней до защиты. На основании служебной записки руководителя, составленной по результатам предзащиты, формируется приказ о допуске к защите.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

На защиту ВКР заведующим отделением предоставляются:

- 1) сводная ведомость итоговых оценок обучающихся группы за весь период обучения;
- 2) личные дела обучающихся;
- 3) приказ о допуске обучающихся к защите ВКР;
- 4) Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Минусинского сельскохозяйственного колледжа;
- 5) копии ведомостей квалификационных экзаменов.

До начала защиты заведующий отделением составляет график очередности защиты ВКР.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 1 часа на одного выпускника. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает:

- 1) представление выпускника секретарем ГЭК (тема ВКР);
- 2) доклад выпускника (называет свою фамилию, имя, отчество, номер группы, наименование специальности, тему ВКР, и в течение 7 – 10 минут излагает суть своей работы, используя во время доклада графическую часть ВКР или презентацию). Доклад должен быть четким, ясным, с применением специальной терминологии;
- 3) вопросы членов комиссии по теме защиты и предоставленным на защиту документам для определения уровня освоения компетенций, знаний и умений выпускника в соответствии с квалификационными характеристиками;
- 4) ответы обучающегося.

Оценка защиты ВКР и итоговая оценка ВКР определяется в соответствии с п. 5 настоящей программы.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании комиссии по итогам комплексного рассмотрения результатов.

Государственная экзаменационная комиссия выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС и выдаче выпускнику государственного документа установленного образца – диплома об окончании образовательного учреждения по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (Приложение Е), который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и членами государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательного учреждения.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией 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 образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией 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 образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Студенту, получившему оценку "неудовлетворительно" при защите выпускной квалификационной работы, выдается справка. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением Государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и защитившим ДП на «отлично» выдается диплом с отличием.

Решение Государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдача соответствующего документа объявляется приказом руководителя образовательного учреждения.

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие кабинета, в котором проводятся консультации по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам и поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска или стенд для графической части выпускной квалификационной работы;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

4.3 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
2. Порядок проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. (с изменениями и дополнениями);
3. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников «Минусинского сельскохозяйственного колледжа»;
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №378 от 22апреля 2014 г.;
5. Рабочий учебный план по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
6. Учебники, учебные пособия и справочники по специальности.

4.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ:

- для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультант;
- члены государственной экзаменационной комиссии – наличие высшего или среднего специального образования, соответствующего профилю специальности и высшей или первой квалификационной категории.
- государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних

организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора;

– председатель государственной экзаменационной комиссии – наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности, ученой степени и (или) ученого звания или высшей квалификационной категории. Председателем государственной экзаменационной комиссии колледжа утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников (оплата за работу в ГЭК производится по высшей квалификационной категории).

5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Оценка доклада на защите выпускной квалификационной работы

В докладе студент отражает задачи ДП в соответствии с тематикой, поясняет пути решения проблемы и в заключении приводит расчетные данные экономичности разработанного дипломного проекта.

Критерии оценки доклада на защите:

- качество доклада (умение четко, конкретно и ясно доложить содержание ВКР, форма подачи доклада);
- качество ответов на вопросы (умение четко, ясно, технически грамотным языком отвечать на вопросы, отстаивать принятые решения);
- результаты сформированных компетенций, демонстрируемые в ходе защиты ВКР;
- умение в докладе сделать выводы по работе.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и перечнем сформированных компетенций и заносятся в ведомость оценки защиты выпускной квалификационной работы (Приложение Е Таблица1).

5.2. Итоговая оценка выпускной квалификационной работы

Итоговая оценка ВКР определяется на основе:

- оценки отзыва руководителя ВКР;
- оценки рецензента ВКР;
- итоговой оценки защиты ВКР;
- уровня сформированности компетенций.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и уровнем освоения компетенций: «освоен», «не освоен» и заносятся в ведомость итоговой оценки выпускной квалификационной работы (Приложение Е Таблица 2).

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании комиссии по итогам комплексного рассмотрения результатов: доклад выпускника, ответы на вопросы по теме дипломного проекта, оценка рецензента темы дипломного проекта; отзыв руководителя дипломного проекта, уровень сформированности компетенций.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускников по специальности оформляются отчеты, форма которых приведена в Приложении Ж и Приложении И.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Разработчики:

И.А. Кулакова

И.А. Родзян

Приложения

Приложение А

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Дипломный проект

Тема _____

Специальность _____

Разработал _____ (Фамилия И. О.) Группа _____ (подпись)

Руководитель _____ (Фамилия И. О.) _____ (подпись)

_____ (место работы, должность, ученое звание, степень)

Допуск к защите

Приказ № _____ от «___» _____ 201__ г.

Дата защиты «___» _____ 201__ г.

Нормоконтроль произведен:

Заведующий отделением _____ (Фамилия И. О.) _____ (подпись)

Выпускная квалификационная работа выполнена с оценкой _____

Секретарь ГАК _____ (Фамилия И. О.) _____ (подпись)

201__

Приложение Б

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

_____ И.В.Гуменко

«_____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение дипломного проекта

Студент _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

Специальность _____

Группа _____

Руководитель _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Минусинский сельскохозяйственный колледж», преподаватель специальных дисциплин

(место работы, должность, ученое звание, степень)

1. Тема _____

утверждена приказом № _____ от «___» _____ 201__ г.

2. Место прохождения практики _____

3. Срок сдачи студентом работы «___» _____ 201__ г.

4. Перечень основной литературы, материалов практики _____

1. _____

5. Содержание проекта

Введение _____

1. _____

2. _____

Выводы и предложения _____

Список использованной литературы _____

Приложения _____

6. Перечень графического материала _____

1. _____
2. _____
3. _____

Руководитель _____

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Задание получил « ____ » _____ 20__ г. _____

(подпись студента)

Приложение В

Требования к оформлению текста пояснительной записки ВКР

1. Пояснительная записка выполняется в соответствии с заданием ВКР и ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

2. Пояснительные записки дипломных проектов представляются на белой бумаге формата А4, с рамкой и основной надписью для первого и последующих листов текстовых документов.

Все материалы в пояснительной записке помещаются только на одной стороне листа (исключение – бланк задания).

1. Текст пояснительной записки должен быть написан с использованием компьютера. Требуется установить следующие настройки:

Параметры шрифта:

- шрифт – **Times New Roman**;

<ul style="list-style-type: none">• размер – 18;• начертание – Обычный	для наименования разделов
<ul style="list-style-type: none">• размер – 16;• начертание – Обычный	для наименования подразделов
<ul style="list-style-type: none">• размер – 14;• начертание – Обычный	для остальных слов

Параметры абзаца:

- выравнивание – **По центру** (для наименования министерства, учебного заведения, наименования работы, года, для заголовков «Содержание», «Список использованной литературы», «Приложения»);

- выравнивание - **По ширине** (для остальных строк);
- отступ первая строка (красная строка) – **10 мм**;
- отступы слева и справа – **0** (т.е. отсутствуют);
- межстрочный интервал – **Полуторный**;
- интервалы перед и после абзацев – **0** (т.е. отсутствуют);
- расстояние между заголовками раздела и подраздела - **2** межстрочных интервала;
- расстояние между заголовком подраздела и текстом – **Полуторный**.

2. Каждый раздел документа рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

3. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацевого отступа. Номера подразделов в пределах каждого раздела образуются из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

4. Нумерация страниц пояснительной записки начинается с титульного листа и является сквозной, включая приложения. На титульном листе номер не проставляется. Страницы нумеруются в основной надписи.

5. Точки в конце заголовков не ставятся.

6. Знаки переносов в заголовках не допускаются.

7. Каждая новая мысль в тексте должна начинаться с нового абзаца.

8. В тексте работы при упоминании авторов инициалы ставятся впереди фамилии (И.И. Петров (И.И. «пробел» Петров)). Если в тексте упоминается ряд фамилий, то они располагаются строго в алфавитном порядке (В.А. Колоней, В.П. Симонов, С.Е. Шишов и др.).

9. Ссылки на документы в дипломных проектах рекомендуется оформлять непосредственно в строке после текста, к которому она относится. В тексте в квадратных скобках дается указание на номер источника и конкретную страницу (или, при необходимости, несколько страниц), например: [67, с. 82–84].

10. В конце пояснительной записки приводится список литературы, которая была использована при составлении документа. Список литературы и ссылки на него в тексте выполняются в соответствии с ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическое описание источников информации.

Порядок размещения названия книг и других документов должен быть алфавитным. Названия пишут с красной строки, вторую и последующие строки пишут от края левого поля.

Перечень литературы и других документов пишут через 1,5 интервала.

Общие правила оформления списка:

- Автор (фамилия, инициалы), точка. Если произведение написано двумя или тремя авторами, они перечисляются через запятую. Если произведение написано четырьмя авторами и более, то указывают лишь первого, а вместо фамилий остальных авторов ставят «и др.».

- Наименование литературы (без сокращения и без кавычек), двоеточие. Под заглавие (также без кавычек), точка, тире.

- Место издания с прописной буквы. Москва, Ленинград и Санкт-Петербург сокращенно (М., Л., СПб.), точка, двоеточие; а другие города полностью, двоеточие.

- Название издательства (без кавычек с прописной буквы), запятая.

- Год издания (слово год не ставят), точка (тире, если есть указание страниц).

- Страницы (сокращенно), точка. Например: - 128с.

11. Иллюстрации должны быть выполнены в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД и СПДС.

Иллюстрации, именуемые рисунками, должны иметь порядковые номера, если рисунков в тексте документа больше одного. Нумерация ведется арабскими цифрами в пределах раздела, но допускается и сквозная нумерация иллюстраций в пределах всего документа. При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 1".

Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных и располагают симметрично под рисунком.

Пример.

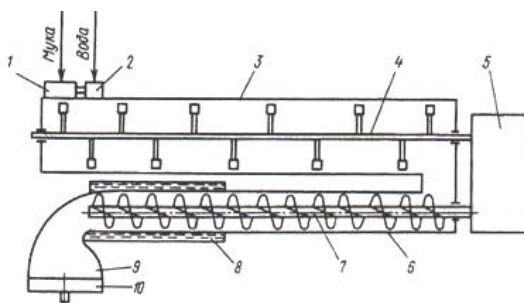


Рисунок 1 – Принципиальная схема шнекового макаронного пресса

14. Таблицы, используемые в тексте, имеют нумерацию и название.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблица 1 – Удельная теплоемкость макаронного теста в зависимости от влажности теста

Влажность, %	Удельная теплоемкость, Дж/кг*К.	Влажность, %	Удельная теплоемкость,
--------------	---------------------------------	--------------	------------------------

			Дж/кг*К.
28,0	2365	30,5	2428
28,5	2378	31,0	2440
29,0	2390	31,5	2453

На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа, при ссылке следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера.

15. Все формулы, если их в тексте документа более одной, нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Допускается нумерация формул в пределах всего документа.

Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например:

$$P = \frac{W}{t}, \quad (3.1)$$

где P – мощность, Вт;

W – работа, Дж;

t – время совершения работы, с.

16. Иллюстрационный материал, таблицы, фотографии, текст вспомогательного характера, могут быть оформлены в виде приложений. Приложения оформляются как продолжение документа на последующих его листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа, иметь тематический заголовок (при необходимости), который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова "Приложение" следует буква, обозначающая его последовательность.

17. В тексте документа не допускается:

- применять индексы стандартов (ГОСТ, СТ СЭВ, ОСТ, СПДС и др.) без регистрационного номера;

- сокращать слова в тексте (исключение составляют общепринятые в русском языке и установленные соответствующими государственными стандартами сокращения).

18. Условные буквенные обозначения величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать обозначениям, установленным государственными стандартами. В тексте перед обозначением дают его пояснение, например: «Временное сопротивление разрыву σ_B ».

19. Не допускается применять в тексте без числовых значений математические знаки: \leq , \geq , \neq , а также знаки: №, %.

Математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин не ставят, а пишут слово «минус».

20. В тексте документа числа с размерностью следует писать цифрами, а без размерности – словами, например: «Зазор – не более 2 мм», «Окрасить деталь в два слоя».

21. Оформление графической части

Графическая часть ВКР выполняется на листах формата А1. При необходимости допускается применение формата А2, А3.

Форма, размеры, содержание основных надписей для чертежей устанавливается ГОСТ 2.104-2006 ЕСКД. Основные надписи.

Для первого листа текстовых конструкторских документов предусмотрена основная надпись по форме 2 (ГОСТ 2.104-2006). Для последующих листов текстовых конструкторских документов предусмотрена основная надпись по форме 2а (ГОСТ 2.104-2006).

Основные надписи выполняются сплошными и тонкими основными линиями по ГОСТ 2.303-68 ЕСКД. Линии.

Располагают основные надписи в правом нижнем углу.

Формат А4 располагают только вертикально, основная надпись внизу листа.
Спецификация выполняется на отдельных листах формата А4 по ГОСТ 2.106-96 ЕСКД.
Текстовые документы.

Приложение Г

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

ОТЗЫВ
руководителя выпускной квалификационной работы

На выпускную квалификационную работу (проект) обучающегося

Специальности _____

Тема ВКР _____

выполнен (а) _____

(по теме, предложенной обучающимся; по заявке предприятия)

Выполнение и соблюдение графика ВКР (дипломного проектирования)

Степень применения информационных технологий при дипломном проектировании _____

Творческая активность _____

Положительные стороны ВКР

Замечания к ВКР

ВКР рекомендована _____

(к опубликованию, к внедрению, внедрена, на каком предприятии)

Дополнительная информация для ГЭК

Оценка _____

Руководитель ВКР _____
(должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

Ф.И.О. рецензента: _____

Должность: _____

Место работы: _____

Приложение Д

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальности _____

На рецензию представлены:

– расчетно-пояснительная записка на _____ страницах;

– комплект документов на _____ страницах;

– графическая часть на _____ листах формата А1.

1. Соответствие работы заданию

2. Качество оформления документации и использования современных информационных технологий

3. Актуальность темы, разрабатываемого проекта:

4. Выявленные недостатки работы:

5. Рекомендации к внедрению:

6. Соответствие требованиям, предъявляемым к выпускным работам:

По своему объёму и содержанию рецензируемая выпускная квалификационная работа

(Фамилия, Имя, Отчество обучающегося)

требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе по специальности

(соответствует, не соответствует)

Оценка работы _____

РЕЦЕНЗЕНТ _____

(подпись)

(инициалы, фамилия)

«___» _____ 20__ г.

Приложение Е
ПРОТОКОЛ №

заседания государственной экзаменационной комиссии(ГЭК) по защите ВКР от « _____ » _____ 20__ г.
по специальности _____
(шифр, наименование специальности)

I Состав государственной аттестационной комиссии:

1.1 Председатель ГЭК: _____, утвержден Министерством образования Красноярского края
от « _____ » _____ 20__ года.

1.2 Состав государственной экзаменационной комиссии по приему выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) в соответствии с приказом от № _____ от « _____ » _____ 20__ г. Председатель ГЭК:

(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

Члены ГЭК: _____

(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

(Фамилия имя, отчество) (звание, должность, место работы)

Секретарь ГЭК: _____

(Фамилия имя, отчество) (звание, должность, место работы)

К защите допущены согласно приказа от « _____ » _____ 20__ г. № _____ и графика защиты, утвержденного зам.директора по УР Гуменко И.В. студенты гр. _____ согласно списку:

- 1.
- 2.
- 3.

Таблица 1 -Ведомость оценки защиты выпускной квалификационной работы по специальности _____

(шифр, наименование специальности)

№ п/п	ФИО	Умение четко, конкретно и ясно доложить содержание ВКР	Оценка результатов сформированных компетенций в ходе защиты ВКР	Умение в докладе сделать выводы по работе	Задаваемые вопросы	Умение четко, ясно, технически грамотным языком отвечать на вопросы, отстаивать принятые решения	Итоговая оценка защиты ВКР

Таблица 2 - Ведомость итоговой оценки выпускной квалификационной работы

№ п/п	ФИО	Отзыв руководителя	Оценка рецензента	Итоговая оценка защиты ВКР	Итоговая оценка ВКР	Уровень освоения компетенций

1.Студент _____ защитил ВКР по специальности _____ с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

2.Студент _____ защитил ВКР по специальности _____ с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

3.Студент _____ защитил ВКР по специальности _____ с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

4.Студент _____ защитил ВКР по специальности _____ с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

5.Студент _____ защитил ВКР по специальности _____ с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

6.Студент _____ защитил ВКР по специальности _____ с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии

Секретарь Государственной
экзаменационной комиссии

Члены Государственной
экзаменационной комиссии

Приложение Ж

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

ОТЧЕТ
председателя государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) за 20__ год
по специальности _____

Минусинск, 20__ г

I Состав государственной аттестационной комиссии:

1.1 Председатель ГЭК: _____, утвержден
Министерством образования Красноярского края от « ____ » _____ 20__ года.

1.2 Состав государственной экзаменационной комиссии по приему выпускных
квалификационных работ (дипломных проектов) в соответствии с приказом от № ____ от « ____ »
_____ 20__ г.

Председатель ГЭК: _____
(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

Члены ГЭК: _____;
(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

Секретарь ГЭК: _____.
(Фамилия, имя, отчество) (звание, должность, место работы)

II Характеристика общего уровня подготовки выпускников

III Анализ результатов защит выпускных квалификационных работ

IV Недостатки в подготовке обучающихся данной специальности

V Замечания и предложения председателя ГЭК по улучшению качества подготовки
выпускников

Результаты государственной итоговой аттестации выпускников 20_/20_ учебного года
обсуждены на совете филиала (отделения)
протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____ (выписка из решения совета прилагается).

Председатель ГЭК _____ (подпись) (инициалы, фамилия)
Заведующий филиалом (отделением) _____ (подпись) (инициалы, фамилия)
Заместитель директора по учебной работе _____ (подпись) (инициалы, фамилия)
. « ____ » _____ 20__ г

Приложение И

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Результаты государственной итоговой аттестации выпускников по специальности _____

Показатели	Всего		Форма обучения/ заочная			
	чел.	%	очная			
			бюджет		договор	
			чел.	%	чел.	%
1 Допущено к ГИА						
2 Сдали ГИА:						
3.Сдали ГИА с оценкой:						
- отлично						
- хорошо						
- удовлетворительно						
-неудовлетворительно						
4 Количество ВР/ДП, выполненных:						
4.1 по темам, предложенными студентами;						
4.2 по заявкам предприятий						
5Количество ДР/ДП, рекомендованных:						
5.1 к опубликованию						
5.2 к внедрению						
5.3 внедренных						
6. Количество дипломов защищенных с использованием компьютерных технологий						
7. Количество дипломов с отличием						

Председатель ГЭК _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Заведующий отделением _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Заместитель директора
по учебной работе _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.