

СОГЛАСОВАНО:

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



(Handwritten signature)
(Гордиенко Е.И.)

М.П. «*08*» *сентября* 2022 г.

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

г. Минусинск, 2022

Рассмотрена на заседании
цикловой комиссии
преподавателей специальностей 19.00.00
Промышленная экология и биотехнология
и рекомендована к утверждению
Протокол № 3
от «20» 11 2022г.

Председатель ЦК  О.О. Эйспер

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 С.В. Афанасьев

«20» 11 2022г.



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 и Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж» утвержденного приказом № _____

Организация – разработчик: КБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Разработчик:

Эйспер О.О., председатель ЦК.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	12
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	14
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	25
5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	27
ПРИЛОЖЕНИЯ	31

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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 22 апреля 2014 г., в части освоения видов деятельности:

- Приемка и первичная обработка молочного сырья.
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского
- 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 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

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 внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь 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 внутривозовского 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:

- контроля качества сырья и продукции;
- 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, сырково-творожных 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:

- учитывать поступающее сырье;
- 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 сырию 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:

- методику расчета выхода продукции;
- 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. 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

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

Государственная итоговая аттестация по ППССЗ специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов **проводится в форме защиты дипломного проекта и Государственного экзамена в виде прохождения демонстрационного экзамена.**

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 или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по базовому (профильному) уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов.

Дипломный проект направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломный проект (работа) выполняется по видам деятельности:

- Приемка и первичная обработка молочного сырья.
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского
- Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
- Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- Организация работы структурного подразделения.

Тематика дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования

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

Объём времени на проведение государственной итоговой аттестации - 1 неделя.

Сроки и место проведения государственной итоговой аттестации:

Место проведения	Вид государственной итоговой аттестации	Дни консультаций	Дата проведения
КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж», кабинет	выполнение дипломного проекта (работы)	на очном отделении – с 17.05. 2023 по 13.06. 2023; Заочное	на очном отделении – ДЭ с 14.06.2023 по 20.06.2023; Защита ДП с 19.06.2023 по 28.06.2023;
КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж», Площадка ЦПДЭ	демонстрационный экзамен		

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 по специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов является овладение обучающимися видами деятельности:

- Приемка и первичная обработка молочного сырья.
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского
- 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 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов 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 6.2.	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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация состоит из следующих этапов:

- 1) выполнение дипломного проекта (работы) по специальности в пределах требований ФГОС;
- 2) защита дипломного проекта (работы).
- 3) Государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена - демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов "Ворлдскиллс", устанавливаемых автономной некоммерческой организацией "Оператор развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" (далее - Оператор). Темы дипломных проектов (работ):

- разрабатываются преподавателями профессионального цикла в рамках профессиональных модулей;
- должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ;
- рассматриваются на заседании цикловой комиссии преподавателей специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология ;
- утверждаются заместителем директора по учебной работе;
- выдаются обучающимся за 6 месяцев до начала итоговой аттестации.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта, 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:

- руководителю ДП может быть закреплено не более 8 человек с нагрузкой 10 часов на 1 выпускника;

Консультанты могут быть закреплены по требованиям ЕСКД и экономической части, с нагрузкой по 1 часу.

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 дипломного проекта (работы)

Согласно утвержденным тем, руководители Дипломных проектов (работ) разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, подписывают их и задания утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Задания на дипломный проект (работу) выдаются студенту за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на дипломный проект (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 дипломного проекта (работы).

В структуру дипломных проектов включаются расчетно-пояснительная записка и графическая части. 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 дипломного проекта (работы) приведены в Приложении В.

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

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

3.3 Содержание пояснительной записки дипломного проекта (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 дипломного проекта (работы) 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 Б.	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 дипломного проекта (работы), 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. Между теоретической и практической частями необходимы	Не более 40-ти	58	4

	<p>смысловые связки, чтобы текст дипломного проекта (работы) был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала.</p> <p>Необходимо формулировать по каждой части краткие выводы.</p>			
Выводы и предложения	<p>Заключение должно содержать краткие выводы по результатам дипломного проекта (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 дипломного проекта (работы).</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 Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»	1	1	
Приложения	В приложении помещают материал вспомогательного характера, который нецелесообразно включать в основную часть текстового документа. Например, расчеты вспомогательного характера, таблицы и т.д.			

	<p>В приложениях могут быть приведены:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологические карты усовершенствованных обучающимся технологических процессов в соответствие 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)		70	144	10

3.4 Защита дипломного проекта (работы)

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ. Допуск к защите дипломного проекта (работы) 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.

К началу государственной итоговой аттестации заведующим отделением предоставляются:

- 1) сводная ведомость итоговых оценок, обучающихся группы за весь период обучения;
- 2) личные дела обучающихся;
- 3) приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- 4) Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»;
- 5) копии ведомостей квалификационных экзаменов.

До начала защиты заведующий отделением составляет график очередности защиты дипломного проекта (работы).

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту дипломного проекта (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 дипломного проекта (работы));
- 2) доклад выпускника (называет свою фамилию, имя, отчество, номер группы, наименование специальности, тему дипломного проекта (работы), и в течение 7 – 10 минут излагает суть своей работы, используя во время доклада графическую часть или презентацию). Доклад должен быть четким, ясным, с применением профессиональной 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 дипломного проекта (работы) и итоговая определяется в соответствии с п. 5 настоящей программы.

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

3.5. Содержание и порядок проведения Государственного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Центр проведения экзамена располагается на территории КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж».

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов

оценочной документации, включенных в Программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

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

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

5. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного 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 не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация 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.

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

6. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

7. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение и обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

10. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной

организацией);

т) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

11. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, указанные в пунктах 10 и 11 Порядка, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

12. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

13. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий Демонстрационного экзамена самостоятельно.

14. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными 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 может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами,

привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

15. При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

16. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена; давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

17. Представитель Колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

18. Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

19. 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;

20. 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.

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

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

После того как все выпускники и лица, привлеченные к проведению

демонстрационного экзамена, займут свое рабочее места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

22. 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.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием Оценочных материалов базового уровня. Код комплекта оценочной документации: 19.02.07.-2023.

Структура комплекта оценочной документации:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.

3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.

4. Требования к составу экспертных групп.

5. Инструкции по технике безопасности.

6. Образец задания.

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) 4 академических часа.

23. 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.

24. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

28. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

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

29. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

30. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при проведении государственной итоговой аттестации

- защите дипломного проекта (работы):

Для защиты дипломного проекта (работы) отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска или стенд для графической части дипломного проекта (работы);
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

- процедуре выполнения Государственного экзамена в форме демонстрационного экзамена:

Государственный экзамен (Демонстрационный экзамен) проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов
2. Методические указания по подготовке и выполнению дипломного проекта (работы) по специальности.
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 г.
4. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов
5. Комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.3 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж» по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

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;
- экспертов, при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов Оператора (далее - экспертная группа).

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора;

- председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

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

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов Оператора, 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.

5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Критерии оценки Государственного экзамена (демонстрационного экзамена):

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

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

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 образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством развития навыков и профессий, участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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.

Решения ГЭК принимаются 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.

5.2. Критерии оценки защиты дипломного проекта (работы)

Результаты защиты дипломного проекта (работы) обсуждаются на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение об окончательной оценке дипломного проекта (работы) основывается на: отзыве научного руководителя, выступлении и ответах выпускника в процессе защиты, уровня сформированности компетенций.

При выставлении оценки за дипломный проект (работу) учитываются:

- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника, умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере;
- развитие у выпускника навыков ведения самостоятельной работы и уровень овладения им методикой исследовательской деятельности;
- умение выпускника обобщать результаты работы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области;
- качество представления и публичной защиты результатов исследования;
- отзыв научного руководителя на дипломный проект (работу).

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются публично в день защиты, после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа:

1) свидетельствует о наличии фундаментальных теоретических и практических знаний обучающегося, содержит элементы научного исследования: умения обобщать и анализировать литературу, анализировать фактический материал, проводить элементарные исследования по отбору, обработке и систематизации материала;

2) демонстрирует высокую степень самостоятельности в работе и высокий уровень сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека;

4) доклад сопровождается качественной презентацией, обучающийся свободно использует специальную терминологию и отвечает на все поставленные вопросы;

5) оформление работы соответствует требованиям, предъявляемым к данного рода работам.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа:

1) свидетельствует о наличии знаний по соответствующему направлению подготовки; представляет собой законченную разработку по заявленной теме; свидетельствует об умении автора работать с литературой, содержит элементы исследования;

2) демонстрирует хороший уровень самостоятельности в работе и сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека;

4) во время доклада использует презентацию, хорошо отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если работа:

1) свидетельствует о наличии знаний по соответствующему направлению подготовки; представляет собой законченную разработку по заявленной теме; свидетельствует об умении автора работать с литературой, содержит элементы исследования; заключение не содержит конкретные выводы из проведенной работы и предложения по их реализации;

2) демонстрирует удовлетворительный уровень самостоятельности в работе и сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека, но в работе встречаются недостатки;

4) при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание проблемы, не всегда дает исчерпывающие ответы на вопросы членов аттестационной комиссии.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если работа:

- 1) структурирована, имеет все составляющие, однако во введении не обоснована актуальность, нет анализа изучаемой проблемы на предприятии, в работе нет выводов;
- 2) в отзыве научного руководителя имеются критические замечания;
- 3) при защите дипломного проекта (работы) обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по разрабатываемой теме. К защите не подготовлены демонстрационные материалы.

5.3. Результаты государственной итоговой аттестации

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по итогам сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется ГЭК с обязательным участием главного эксперта (Приложение Д). Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица 1 - Перевод баллов в оценку

Оценка демонстрационного экзамена	«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00

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

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.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

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

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации 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 образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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.

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

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

Разработчик:

О.О. Эйсн

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

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

Дипломный проект

Тема _____

Специальность _____

Разработал _____ Группа _____

(Фамилия И. О.)

(подпись)

Руководитель _____

(Фамилия И. О.)

(подпись)

(место работы, должность, ученое звание, степень)

Допуск к защите

Приказ № _____ от « ____ » _____ 202__ г.

Дата защиты « ____ » _____ 202__ г.

Норма контроль произведен:

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

Дипломный проект (работа) выполнена с оценкой _____

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

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

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

_____ И.В. Гуменко

« ____ » _____ 202__ 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

1. Тема

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

2. Место прохождения преддипломной практики

3. Срок сдачи студентом работы « ____ » _____ 202_г.

4. Перечень основной литературы, материалов практики

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)

Требования к оформлению текста пояснительной записки дипломного проекта (работы)

1. Пояснительная записка выполняется в соответствии с заданием дипломного проекта (работы) и ГОСТ Р 2.105-2019 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

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

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).

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

3. 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**.

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

5. 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.

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

7. Точки в конце заголовков не ставятся.

8. Знаки переносов в заголовках не допускаются.

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

10. 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.).

11. 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].

12. 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 Р 7.1.0.100 – 2018 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

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, Санкт-Петербург, 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.

– Идентификатора ресурса

– Область вида содержания и средства доступа

Пример.

1. Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П. Технология производства и оценка качества молока- Изд. Лань, 2021 г.
2. Бочкарева Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Бочкарева Н.А.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97306.html> (дата обращения: 13.12.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

13. 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.

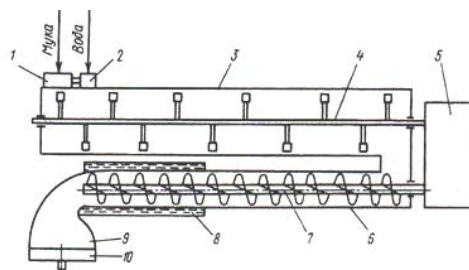


Рисунок 1 – Принципиальная схема шнекового макаронного пресса

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 абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Головка таблицы должна быть отделена двойной линией от остальной части таблицы.

Таблица 5 - Диагностика причин неисправности

Вид неисправности	Причина
Пробой	Старение изоляции витков
Пробой	Перегрузка

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:

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

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, Ъ, Ы, Ь. 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».

Оформление графической части

Графическая часть дипломного проекта (работы) 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. 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 2.106-2019 ЕСКД. Текстовые документы.

Приложение Г

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

ОТЗЫВ руководителя дипломного проекта (работы)

На дипломный проект (работу) обучающегося

Специальности _____

Тема _____

Выполнен (а) _____

(по теме, предложенной обучающимся; по заявке предприятия)

Выполнение и соблюдение графика дипломного проектирования

Степень применения информационных технологий при дипломном проектировании _____

Творческая активность _____

Положительные стороны проекта (работы)

Замечания к дипломному проекту (работе)

Проект (работа) рекомендована _____

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

Дополнительная информация для ГЭК

Оценка _____

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

Приложение Д

ПРОТОКОЛ №

Государственного экзамена (Демонстрационного экзамена)

Дата: _____

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес: _____

Группа _____

Специальность/профессия _____

(код, наименование специальности/профессии)

Компетенция: _____

Код комплекта оценочной документации _____

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Итоговые баллы	Итоговая оценка
1.			
2.			
3.			
...			

Главный эксперт: _____

Члены экспертной группы:

ПРОТОКОЛ №
заседания государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по защите дипломного проекта (работы)
от « _____ » _____ 20__ г.
по специальности _____
(шифр, наименование специальности)

I Состав государственной экзаменационной комиссии:

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

1.2 Состав государственной экзаменационной комиссии по защите 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.

по специальности _____
 (шифр, наименование специальности)

п/п	ФИО	Отзыв руководи теля	Умение четко, конкретно и ясно доложить содержание ДП	Оценка результатов сформирован ных компетенций в ходе защиты ДП	Умение в докладе сделать выводы по работе	Задаваемые вопросы	Умение четко, ясно, технически грамотным языком отвечать на вопросы, отстаивать принятые решения	Оценка защиты ДП

1. Студент _____ защитил ДП (ДР) по специальности _____
 с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

2. Студент _____ защитил ДП (ДР) по специальности _____
 с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

3. Студент _____ защитил ДП (ДР) по специальности _____
с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

4. Студент _____ защитил ДП (ДР) по специальности _____
с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

5. Студент _____ защитил ДП (ДР) по специальности _____
с оценкой _____

Государственная экзаменационная комиссия решает:

Присвоить _____ квалификацию _____ выдать диплом Государственного образца

6. Студент _____ защитил ДП (ДР) 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

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

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

по специальности _____

Минусинск, 20__ г

I Состав государственной экзаменационной 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:						
2.1.Сдали ДЭ с оценкой:						
- отлично						
- хорошо						
- удовлетворительно						
-неудовлетворительно						
2.2.Защитили ДП с оценкой:						
- отлично						
- хорошо						
- удовлетворительно						
-неудовлетворительно						
3. Количество выпускников получивших на ДЭ						
Отлично						
Хорошо						
Удовлетворительно						
4. Количество ДП, выполненных:						
3.1 по темам, предложенными студентами;						
3.2 по заявкам предприятий						
4. Количество ДП/ДР, рекомендованных:						
4.1 к опубликованию						
4.2 к внедрению						
4.3 внедренных						
5. Количество дипломов защищенных с использованием компьютерных технологий						
6. Количество дипломов с отличием						

Председатель ГЭК _____
(подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Заведующий отделением _____
(подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Заместитель директора по учебной работе _____
(подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

« ____ » _____

20__

