

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Профессионально-педагогический колледж
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Саратовский государственный технический университет
имени Гагарина Ю.А.»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ЦПК СГТУ имени Гагарина Ю.А.
М.Ю. Захарченко
2016 г.



**Программа
государственной итоговой аттестации выпускников специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Саратов 2016

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики программы – Сураева Александра Васильевна - преподаватели ППК СГТУ имени Гагарина Ю.А.

СОГЛАСОВАНО

Начальник производства ОАО «Саратовский хлебокомбинат имени Стружкина» _____

Д.В. Чалов

« ____ » _____ 2015 г

Программа рассмотрена на заседании МК Химико-биологических дисциплин и промышленных технологий

« ____ » _____ 20__ г., протокол № _____

Председатель МК _____ А.В. Сураева

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации	7
2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации	8
2.1 Форма и вид итоговой государственной аттестации	8
2.2 Этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации	8
2.3 Содержание государственной итоговой аттестации	9
2.3.1 Разработка тематики выпускной квалификационной работы	9
2.3.2 Структура выпускной квалификационной работы	11
2.3.3 Требования к организации выполнения выпускной квалификационной работы	13
3 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	16
3.1 Требования к организации защиты выпускной квалификационной работы	16
3.2 Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА	19
4 Оценка результатов государственной итоговой аттестации	21
Приложение 1	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** разработана в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации » от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации » от 16 августа 2013 г. N 968 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**;

- Положением о государственной итоговой аттестации студентов Профессионально - педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.», принято на Совете Профессионально – педагогического колледжа СГТУ имени Гагарина Ю.А., протокол № 1 от 02.09.2013 года, утверждено 02.09.2013 года.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;

- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией специальностей и утверждается директором колледжа после её рассмотрения на заседании педагогического совета. Согласовывается с работодателем, заместителем директора по учебной работе, начальником научно-методического отдела, заведующим отделением.

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ВПД 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ВПД 2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

ВПД 3 Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ВПД 4 Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ВПД 5 Организация работы структурного подразделения.

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.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Форма и вид государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** является защита выпускной квалификационной работы.

Вид государственной итоговой аттестации:

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной 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 является самостоятельной работой студента, на основании которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту квалификации специалиста.

2.2 Этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию, согласно рабочему учебному плану и годовому календарному графику учебного процесса на 2016-2017 учебный год:

Всего - 6 недель при очной форме обучения:

- Подготовка к защите выпускной квалификационной работы - 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Распределение времени на подготовку и проведение ГИА представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Распределение времени на подготовку и проведение ГИА

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях*	Сроки проведения*
1.	Подготовка к защите ВКР Оценка качества выполнения ВКР: - написание отзыва и подписи консультантов; -рецензирование	4 недели	18.05.2017г.- 14.06.2017г.
2.	Защита ВКР	2 недели	15.06.2017г.- 28.06.2017г.
*указано в соответствии с годовым календарным учебным графиком учебного процесса			

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

2.3 Содержание государственной итоговой аттестации

2.3.1. Разработка тематики выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются методической комиссией специальности, согласовывается с работодателем, после предварительного положительно заключения работодателей утверждается директором колледжа.

Выпускные квалификационные работы специальности **19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** являются работами проектного характера, имеют практико-ориентированную направленность и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий;

ПМ.04 Производство макаронных изделий;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

Тематика ВКР позволяет наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных технологических, конструкторских, организационно-управленческих вопросов и вопросов по охране труда.

Для студентов специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** тематика дипломных работ базируется на организации приемки, хранения, подготовки основного и дополнительного сырья в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также ведение технологического процесса по циклам и этапам.

Тематика дипломных работ должна соответствовать современному уровню развития науки, техники, производства.

Для проведения аттестационных испытаний выпускников 2017 года по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** устанавливается общая тематика выпускных квалификационных работ по направлениям:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

Производство хлеба и хлебобулочных изделий;

Производство кондитерских изделий;

Производство макаронных изделий.

Индивидуальная тематика разрабатывается и предлагается преподавателями специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** совместно с руководителями выпускных квалификационных работ.

В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, рассмотренных на заседании цикловой методической комиссии, согласованных с заместителем директора по учебной работе, одобренных

на заседании педагогического совета, работодателем и утвержденным директором колледжа. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем.

Тематика выпускных квалификационных работ выпускников 2017 года специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий приводится в Приложении 1.

2.3.2. Структура выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы определяется руководителем ВКР в зависимости от темы дипломной работы, рассматривается цикловой методической комиссией, приводится в задании, выдаваемом выпускнику на дипломную работу.

1 вариант

Введение	– 1-2 стр.
1 (теоретическая) часть (глава)	– 15-20 стр.
2 (технологическая) часть (глава)	– 20-25 стр.
3 (практическая) часть (глава)	– 15-20 стр.
Заключение	– 2-3 стр.
Список использованной литературы и источников	– 2 стр.
Итого:	– 50-70 стр.
Приложения	

2 вариант

Введение	– 1-2 стр.
Технологическая часть	– 22-31 стр.
Практическая часть	– 23-32 стр.
Заключение	– 2-3 стр.
Список использованной литературы и источников	– 2 стр.
Итого:	– 50-70 стр.
Приложения	

Перечень приложений и содержание основной части ВКР зависит от тематики ВКР, определяется руководителем ВКР и указывается в бланке задания на ВКР.

Во введении следует кратко обосновать актуальность выбранной темы, четко сформулировать цель и основные задачи выпускной квалификационной работы, описать предмет и объект исследования, определяется теоретическая и методическая основа выпускной квалификационной работы. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Может приводиться краткая характеристика организации, на базе которой проводится исследование по данной проблеме. Кроме того, во введении необходимо раскрыть структуру и дать краткое содержание каждой части выпускной квалификационной работы.

В главах основной части содержатся теоретические и методологические основы исследуемой темы, системный анализ основных тенденций развития объекта исследования, расчеты и обоснования произведенных решений в соответствии с темой ВКР. В практической части приводятся результаты исследований качества готовых изделий. Выбор методов исследований зависит от темы, возможностей студентов собрать необходимую информацию, содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных студентом при оценке качества изделий в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях. Экспериментальная практическая часть работы может базироваться на результатах исследования, проведенных с целью контроля качества сырья и готовых изделий. Характеристика объектов и методов исследования содержит описание постановки исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристику исследуемых образцов, а также методы испытаний, используемые в работе. В этой части должны быть представлены подробные, известные сведения об объектах исследования: их наименование, порядок отбора проб. Описание методов исследования начинается с описания органолептического метода оценки качества в соответствии с нормативными документами. В выпускной квалификационной работе должна быть проведена также комплексная оценка органолептических показателей качества. При описании физико-химических методов исследования методология их проведения подробно не описывается, а дается ссылка на ГОСТ или другой источник, где подробно описана методика. В

работе должна быть дана сущность метода и приведены формулы расчетов полученных данных, приводятся результаты собственных исследований, проведенных студентами в соответствии с индивидуальным планом. Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Необходимым условием написания этой части работы является то, что он выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению качества готовых изделий

Заключение представляет собой итог – обобщение проведенной работы, где в наиболее общем виде излагаются выводы, раскрываются результаты практического изучения и рассмотрения темы выпускной квалификационной работы, приводятся рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов.

Требования к учебно-методической документации: наличие методических рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы отражены в Методических рекомендациях по подготовке и защите дипломных работ.

2.3.3. Требования к организации выполнения выпускной квалификационной работы

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы. Одновременно руководитель сопровождает не более 8 тем.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Задания, выдаваемые выпускникам для выполнения ВКР, рассматриваются цикловой методической комиссией, подписываются руководителем ВКР, студентом и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

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

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы);
- контроль этапов выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуального задания в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль этапов выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу должен содержать:

- заключение по выбору разработанной темы в части актуальности и новизны;
- оценка практической значимости работы;

- характеристика отношения студента к процессу выполнения выпускной работы;

- выводы по качеству выполненной работы;

- замечания по нормоконтролю;

- оценка в целом выпускной работы;

- рекомендации по присвоению квалификации.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующий отделением, председатель методической комиссии.

По завершении выполнения студентом выпускной квалификационной работы студент подписывает ВКР у консультантов и передает руководителю. Руководитель дает письменный отзыв на работу, в котором должна содержаться рекомендация о допуске ее к защите.

При отрицательном отзыве руководителя вопрос о допуске выпускной квалификационной работы к защите рассматривается на заседании МК(С) с участием руководителя, студента, заведующего отделением. Выписка из протокола заседания по данному вопросу представляется на Отделение.

За 7 дней до защиты ВКР сдается заведующему отделением для передачи на рецензию.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;

- оценку качества выполнения разделов выпускной квалификационной работы;

- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

- оценку выпускной квалификационной работы.

Рецензия должна быть подписана, заверена гербовой (или приравненной к ней) печатью, и приложена к работе. Дата подписи рецензентом дипломной работы – не позднее, чем за три дня до защиты дипломной работы.

Прорецензированная и полностью оформленная выпускная квалификационная работа сдается заведующему отделением. Работа сдается в 1 экземпляре: на бумагоносителе, с соответствующими подписями (студента, руководителя, рецензента, консультанта), в работу вкладываются (но не сшиваются): задание, отзыв руководителя и рецензия. В работу вкладывается также подписанный экземпляр на электронном носителе.

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

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

Заведующий отделением за 3 дня до начала государственной итоговой аттестации передает работу на утверждение и решение вопроса о допуске к защите заместителю директора по учебной работе.

Допуск выпускника к защите ВКР осуществляется путем издания приказа директора колледжа.

3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

3.1. Требования к организации защиты выпускной квалификационной работы

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации, СГТУ имени Гагарина Ю.А., Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Профессионально-педагогического колледжа.

На заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- стандарт специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии.
- приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников

2017 года;

- приказ об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности;

- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности;

- зачетные книжки студентов;

- выполненные выпускные квалификационные работы студентов.

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 г. № 968.

- Положение о государственной итоговой аттестации студентов Профессионально - педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.», принято на Совете Профессионально – педагогического колледжа СГТУ имени Гагарина Ю.А., протокол № 1 от 02.09.2013 года, утверждено 02.09.2013 года.

Защита выпускной квалификационной работы происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ с участием не менее двух третей ее состава.

Процедура защиты включает доклад студента (не более 7-10- минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

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

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы,
- вопросы,
- особое мнение членов комиссии,
- присуждение квалификации.

Студенты, 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 колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы.

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

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

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

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением Государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы, но не ранее чем через один год.

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете колледжа. Отчет представляется в ФГБОУ СГТУ имени Гагарина Ю.А в двухнедельный срок после завершения государственной итоговой аттестации. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- состав государственной экзаменационной комиссии;
- вид государственной итоговой аттестации студентов по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов по государственной итоговой аттестации;
- недостатки в подготовке студентов по данной специальности;
- выводы и предложения.

3.2 Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров:

1. руководители выпускных квалификационных работ (ВКР), из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов базовых предприятий,

организаций и преподавателей колледжа, ведущих дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**;

2. консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР, из числа преподавателей образовательной организации и специалистов предприятий, организаций, глубоко владеющих спецификой вопроса;

3. нормоконтролеры, из числа преподавателей образовательной организации, хорошо владеющих вопросами нормоконтроля или представители работодателей, социальных партнеров;

4. рецензенты из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области специальности технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рецензентами могут быть преподаватели других колледжей и вузов, сотрудники научных учреждений, имеющие ученую степень или ученое звание, работодатели.

Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) формируется из преподавателей образовательной организации, 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.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, 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.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается приказом Министерства образования РФ не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря), состав ГЭК по специальности утверждается приказом руководителя образовательной организации. Руководители ВКР, нормоконтролеры, рецензенты, консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР также утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника определяются МКС.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Учитываются также критерии, представленные в таблице 2.

Таблица 2 - Критерии оценки защиты дипломной работы

Критерии оценки	Процентное соотношение	Оценка
Культура, четкость, обоснованность, краткость, логика изложения доклада, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента, использование при защите ТСО, компьютерных и информационных технологий. В работе на основе глубоких знаний даётся самостоятельный анализ фактического материала, содержатся элементы научного творчества, делаются самостоятельные выводы, демонстрируется умение использовать научные источники, отражено знание научной и учебной литературы по теме исследования, способность разрабатывать практические рекомендации.	90-100	«отлично»
Обоснованность изложения доклада, ответы на вопросы,	75-89	«хорошо»

<p>отзыв руководителя, оценка рецензента, использование при защите ТСО, компьютерных и информационных технологий. Работа выполнена на высоком теоретическом уровне, демонстрирует полное и всестороннее освещение вопросов темы, умение правильно решать проблемные ситуации, но не отличается должной степенью творческого подхода к теме и практической значимостью. Допускаются незначительные ошибки и неточности.</p>		
<p>Содержание, отзыв руководителя, оценка рецензента, использование при защите ТСО. В работе правильно освещаются вопросы темы, но не проявилось логически стройного изложения материала, слабая самостоятельная проработанность литературы, рассмотрения проблемы и совокупности всех её аспектов. Допускаются определенные ошибки и неточности.</p>	61-74	«удовлетворительно»
<p>Студент не может ответить на замечания рецензента, объяснить выводы и теоретические положения темы, не владеет материалом работы. Студент не усвоил в полном объеме теоретические или практические основы курса дисциплины, связанные с темой дипломного исследования.</p>	до 60	«неудовлетворительно»

Председатель МКС _____

А.В. Сураева

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Тематика выпускных квалификационных работ специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ те мы	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Технология производства хлеба «Украинский»	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
2	Технология производства затяжного печенья	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
3	Технология производства конфет «Батончики»	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
4	Приемка, хранение и подготовка яйца и яичных продуктов к переработке. Исследование качества яйцепродуктов органолептическими и физико-химическими методами	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий; ПМ.03 Производство кондитерских изделий; ПМ.04 Производство макаронных изделий.
5	Технология производства карамельных конфет	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
6	Технология производства крекера	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий; ПМ.05 Организация работы структурного

		подразделения.
7	Технология производства вафель с жировыми начинками	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
8	Технология производства булочки «Фантазия»	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
9	Технология приготовления батона столового из муки пшеничной высшего сорта	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
10	Технология производства булки городской	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий; ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.
11	Приготовление бисквитного торта «Сказка»	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий.
12	Приготовление песочного торта «Листопад»	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий.
13	Приготовление пирожных «Корзиночка»	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.03 Производство кондитерских изделий.