

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий столовой ГБУ Управление по
обеспечению деятельности Правительства
Курганской области, База отдыха
«Болдинцево»



О.Л.Карпов
2023 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



Т.А.Скок

«04» 12 2023 год

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
на 2023-2024 учебный год

Рассмотрена и одобрена

на заседании педагогического совета

Протокол 3 от 04.12.2023 года

Курган, 2023 г.

Содержание

I. Общие положения	3
II. Процедура проведения ГИА	6
III. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	9
IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)	17
V. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.	17
Приложения	18

І.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по основной образовательной программе среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373, является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, квалификации «Техник-технолог», обучающихся на базе среднего общего образования.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ Курганский государственный колледж.

1.2. Нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (в ред. от 15.12.2014г. №1580);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968 с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 года №1138;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 N 33402)
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

- образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;
- Методические рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденных распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. №Р-42;
- Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) № 682.

1.3. Формами проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является:

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР) – дипломного проекта.

1.4. Цель проведения государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности.

Защита дипломного проекта является аттестационным испытанием выпускников, завершающих обучение по программе подготовке специалистов среднего звена.

1.5 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

По итогам изучения программы ПССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, у студентов должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Формы проверки освоения компетенций
ВД 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья	Зачет по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен
	ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья	
	ПК1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	
	ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	
ВД 2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Зачет по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен
	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	
ВД 3 Производство кондитерских изделий	ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Зачет по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен
	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	
ВД 4 Производство макаронных изделий	ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Зачет по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен
	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	
ВД 5 Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Зачет по производственной практике Квалификационный экзамен
	ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями	
	5.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК	
	ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	
	ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	

1.5. Объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации – 6 недель.

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1. Сроки проведения государственной итоговой аттестации с 17 июня по 27 июня 2024 г.

2.2. Перечень необходимых экзаменационных материалов и документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- Приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Сведения об успеваемости студентов (ведомость);
- Зачетные книжки студентов;
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

2.3 Порядок формирования Государственной экзаменационной комиссии

2.3.1 Для определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующей требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией,

которая создается по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК) формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем по представлению образовательного учреждения.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, 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.

Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. Если для проведения государственной итоговой аттестации создается несколько государственных экзаменационных комиссий, назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

2.4 Порядок подготовки и защиты дипломного проекта

2.4.1 Сроки подготовки и проведения защиты дипломного проекта приведены в приложении 2.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций являющимися потребителями кадров данного профиля, и рассматриваются цикловой комиссией общегуманитарных и социально-экономических дисциплин на основе заявления студентов. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студент выбирает тему из рекомендованного списка (Приложение 3).

Темы выпускных квалификационных работ согласовываются с работодателями из числа ведущих специалистов организаций и предприятий в сфере общественного питания.

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

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентами, как в колледже, так и на предприятии.

Задание на выпускную квалификационную работу выдается каждому студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются на заседании цикловой комиссии общегуманитарных и социально-экономических дисциплин, подписываются председателем комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Примечание: в случае выполнения выпускной квалификационной работы группой студентов, индивидуальные задания руководитель проекта разрабатывает на каждого студента.

2.5.2. Функции руководителя дипломной работы

1. Разработка индивидуальных заданий
2. Консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР
3. Оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы
4. Контроль хода выполнения ВКР
5. Подготовка заключения на ВКР

2.5.3. Функции консультанта выпускной квалификационной работы 1. Помощь студенту в подборе нормативных документов и справочных материалов по части ВКР

2. Индивидуальные консультации студентов по ходу выполнения отдельных частей ВКР
3. Проверка правильности разработки расчетных и графических материалов
4. Оценка качества разработки дипломником отдельных частей проекта

2.5.4. Рецензирование выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа подлежит обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

На рецензирование одного дипломного проекта предусмотрено 2 часа. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заявленной теме и заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- оценку графической части выпускной квалификационной работы;
- общую оценку качества выполнения выпускной квалификационной работы.

2.5.5 Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие структурные составляющие:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- рецензия дипломного руководителя и внешнего рецензента;
- содержание;
- введение;
- теоретический раздел;
- технологический раздел;
- экономический раздел;
- графический раздел;
- заключение;
- список используемой литературы (нормативных актов, научных, учебных и прочих публикаций);
- приложения.

Объем выпускной квалификационной работы (без приложений) составляет от 55 до 75 страниц.

Приложение является обязательным элементом работы.

2.5.6 Условия подготовки и процедуры проведения защиты выпускной квалификационной работы

Приказом по колледжу осуществляется закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов (при необходимости) с бюджетом учебного времени (7 часов):

1. Руководство дипломного проекта – 2 часа;
2. Консультирование по теоретической части (пояснительная записка) – 1 час;
3. Консультирование по технологической части – 2 часа;
4. Консультирование по графической части – 1 час;
5. Консультирование по экономической части – 1 час.

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов, перечень которых (в порядке выполнения) представлен ниже.

1. Выбор темы.

2. Формирование структуры проекта.
3. Составление календарного графика выполнения выпускной квалификационной работы с учетом анализа информации о возможности получения необходимых законодательных и других нормативных документов, литературы по теме работы, первичной информации о результатах деятельности исследуемого предприятия, использования ресурсов сети Internet и т.п.
- 4 Сбор, анализ и обобщение информационных материалов по выбранной теме.
- 5 Формулирование по результатам анализа основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций.
- 6 Письменное изложение текста выпускной квалификационной работы и представление руководителю ее первого варианта.
- 7 Доработка первого варианта выпускной квалификационной работы с учетом замечаний руководителя.
- 8 Чистовое оформление выпускной квалификационной работы, списка использованных источников и приложений.
- 9 Подготовка доклада для защиты выпускной квалификационной работы на заседании аттестационной комиссии.
- 10 Подготовка компьютерной презентации в программе MicrosoftOffice PowerPoint.
- 11 Направление выпускной квалификационной работы на рецензирование.
- 12 Получение допуска к защите и отзыва на выпускную квалификационную работу.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1 Критерии оценки выпускной квалификационной работы

3.1.1 Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие структурные составляющие:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- рецензия дипломного руководителя и внешнего рецензента;
- содержание;
- введение;
- теоретический раздел;
- технологический раздел;
- экономический раздел;
- графический раздел;
- заключение;

- список используемой литературы (нормативных актов, научных, учебных и прочих публикаций);
- приложения.

Объем выпускной квалификационной работы (без приложений) составляет от 55 до 75 страниц.

Приложение является обязательным элементом работы.

3.1.2 Условия подготовки и процедуры проведения защиты выпускной квалификационной работы

Приказом по колледжу осуществляется закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов (при необходимости) с бюджетом учебного времени (7 часов):

1. Руководство дипломного проекта – 2 часа;
- Консультирование по теоретической части (пояснительная записка) – 1 час;
2. Консультирование по технологической части – 2 часа;
3. Консультирование по графической части – 1 час; 10.
4. Консультирование по экономической части – 1 час.

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы включает в себя ряд взаимосвязанных этапов, перечень которых (в порядке выполнения) представлен ниже.

1. Выбор темы.
2. Формирование структуры проекта.
3. Составление календарного графика выполнения выпускной квалификационной работы с учетом анализа информации о возможности получения необходимых законодательных и других нормативных документов, литературы по теме работы, первичной информации о результатах деятельности исследуемого предприятия, использования ресурсов сети Internet и т.п.
4. Сбор, анализ и обобщение информационных материалов по выбранной теме.
5. Формулирование по результатам анализа основных теоретических положений, практических выводов и рекомендаций.
6. Письменное изложение текста выпускной квалификационной работы и представление руководителю ее первого варианта.
7. Доработка первого варианта выпускной квалификационной работы с учетом замечаний руководителя.
8. Чистовое оформление выпускной квалификационной работы, списка использованных источников и приложений.
9. Подготовка доклада для защиты выпускной квалификационной работы на заседании аттестационной комиссии.
10. Подготовка компьютерной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint.
11. Направление выпускной квалификационной работы на рецензирование.

12.Получение допуска к защите и отзыва на выпускную квалификационную работу.

3.1.3 Защита выпускной квалификационной работы проводится в учебных кабинетах специальных дисциплин на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по процедуре:

- доклад студента в пределах 7-10 мин;
- чтение рецензии и ответы студента на замечания рецензента;
- вопросы членов ГАК и ответы дипломника;

На защиту ВКР отводится до 30 минут. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка выпускной квалификационной работы определяется в тот же день на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов, членов комиссии (при равном числе голосов голос председателя является решающим) и объявляется студентам в торжественной обстановке.

Защита ВКР для выпускников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: предоставление необходимых технических средств, оказание технической помощи (по личному заявлению выпускника).

При определении окончательной оценки выпускной квалификационной работы члены государственной экзаменационной комиссии учитывают:

- содержание и качество доклада по каждой части выпускной квалификационной работы;
- оценку рецензента по выпускной квалификационной работе;
- правильность ответов дипломника на вопросы членов ГЭК по частям выпускной квалификационной работы (Приложение 4).

Результаты заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются, в протоколе записываются оценки: за дипломный проект, доклад, за ответы на вопросы, оценка по рецензии, итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов ГЭК.

Протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются председателем и ответственным секретарём.

IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

4.1. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

V. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

5.1. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласия с ее результатами (далее – апелляция).

5.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

5.4 Состав апелляционной комиссии утверждается директором колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК.

5.5 Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа либо лицо, исполняющее обязанности директора колледжа на основании приказа по колледжу.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

5.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушении порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол рассмотрения апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

5.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

5.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

5.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

График
выполнения дипломной работы
на 2023-2024 учебный год
Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ п/п	Наименование разделов дипломной работы	Начало и окончание работы над составляющими дипломной работы	Контрольные проверки выполнения дипломной работы	% выполнения
1	Теоретические аспекты планирования заданного производства.	20.05-25.05	25.05	35
2	Расчет и подбор оборудования	27.05-01.06	01.06	65
3	Экономическая часть проекта.	03.06-08.06	08.06	75
4	Разработка графической части проекта	10.06-13.06	13.06	85
4	Введение, заключение, список литературы, приложения	13.06-15.06	15.06	100
5	Допуск к защите дипломной работы		15.06	
6	Рецензирование дипломной работы		10.06-15.06	
7	Защита дипломной работы		17.06-27.06	

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий столовой ГБУ Управление по
обеспечению деятельности Правительство
Курганской области, База отдыха «Болдинцево»

О.Л.Карпов

« ____ » _____ 2023 год

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. заместителя
директора по учебной
работе

Е.С. Узун

Темы выпускных квалификационных работ по специальности
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы дипломных работ
1	Сметанина Кристина Андреевна	Разработка технологии с подбором оборудования мини-кондитерской для производства низкокалорийных изделий 100 кг/сутки.
2	Никитин Александрович Андреевич	Разработать проект мини пекарни из слоеного дрожжевого теста производительностью 1,5 тонны в сутки в г. Кургане.
3	Пичугова Наталья Сергеевна	Проект технологической линии в кондитерском цехе по выпуску традиционных американских кондитерских изделий 300 кг в сутки.
4	Разумова Мария Романовна	Проектирование технологической линии в кондитерском цехе по выпуску зефира 100 кг/сутки.
5	Антропова Юлия Владимировна	Проектирование технологического процесса приготовления ржано-пшеничных изделий со злаками, производительностью 1,5 т/сутки.
6	Пономарева Алена Алексеевна	Проект мини кондитерской по производству мучных кондитерских изделий из заварного теста производительностью 0,2 т/сутки.
7	Гладкова Ольга Валерьевна	Разработка технологической линии по производству мелкоштучных сдобных изделий производительностью 0,5 т/сутки.
8	Шохирева Каролина Алексеевна	Разработка мини-пекарни по производству разнообразного ассортимента хлебобулочных изделий с добавлением сухих овощей мощностью 200 кг в смену.
9	Старовойтова Арина Дмитриевна	Разработка производственной линии в кондитерском цехе по производству мармелада 100 килограмм в сутки.
10	Султанова Карина Нурлыбековна	Проект миникондитерской по производству венской выпечки, производительностью 0,2 т/сутки.
11	Пшеничникова Юлия Денисовна	Проектирование кафе – кондитерской производственной мощностью 500 кг/сут. в г. Макушино.
12.	Силантьева Екатерина Вячеславовна	Проектирование мини-пекарни по производству хлебобулочных изделий по традиционным итальянским рецептурам, производственной мощностью 800 кг/сут.
13	Феоктистова Анастасия Михайловна	Проектирование мини-кондитерской, специализирующейся на производстве восточных сладостей, в г. Кургане, производственной мощностью 1 т/сут.
14	Овдий Олеся Сергеевна	Проектирование мини-пекарни, специализирующейся на производстве изделий для больных сахарным диабетом. Мощность проектируемого предприятия 1,5 т/сут.
15	Семенов Данил Евгеньевич	Проектирование кондитерского цеха производственной мощностью 2 т/сут. по производству кексов и капкейков в городе Кургане.
16	Носкова Анастасия Алексеевна	Разработка плана повышения производительности действующего кондитерского предприятия путем внедрения технологической линии по производству муссовых кондитерских изделий, мощностью 3 т/сут.
17	Чепула Кристина Владиславовна	Организация производства кондитерских изделий из песочного теста в кондитерском цехе мощностью 5 т/сут.
18	Неволина Елена	Проектирование мини-пекарни по производству хлебобулочных изделий из муки 1 сорта, производственной мощностью 600 кг/сут.
19	Тишков Сергей Артёмович	Организация технологического процесса производительностью 700 кг/сут., специализирующегося на выпуске хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта.
20	Гаврилова Юлия Леонидовна	Организация производства изготовления кондитерских изделий из песочного теста на 200кг/сут. в кондитерской г.Кургана.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

	Оптимальный уровень «5»	Допустимый уровень «4»	Критический уровень «3»	Недопустимый уровень «2»	Формируемые общие и профессиональные компетенции
<i>1. Степень и полнота раскрытия содержания темы работы</i>	Тема раскрыта полностью	Тема в основном раскрыта	Раскрыты отдельные аспекты темы	Тема не раскрыта	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>2. Композиционная целостность, продуманность структуры работы, названий глав и параграфов</i>	Четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность работы. Логическая последовательность изложения материала. Четко, логично продуманы названия глав и параграфов	Продуманная структура работы, логично изложенный материал. Названия некоторых глав или параграфов требуют уточнения.	В работе отсутствует внутреннее единство, но в основных чертах структура соответствует заявленной теме и проблеме. Названия некоторых глав или параграфов требуют уточнения	Структура работы не продумана, она не соответствует заявленной теме и проблеме. Названия глав или параграфов не отражают содержание работы	ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<i>3. Актуальность работы</i>	Актуальность работы четко осознается автором и грамотно сформулирована	Актуальность работы автором обоснована	Автор слабо осознает актуальность работы, не дает ее исчерпывающей характеристики	Автор не осознает актуальность работы	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>4. Умение работать с научной, научно-методической, учебной и справочной литературой</i>	Автор проявляет умение работать с научными источниками: сопоставлять различные точки зрения, проводить критический анализ специальной литературы, свободно ориентируется в ней	Автор проявляет умение подбирать, анализировать литературу, но использует недостаточное количество источников для освещения данной проблемы	Автор обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, недостаточно владеет навыками критического ее анализа	Автор обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней	ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

<p>5. <i>Способность к теоретической работе, умение опираться на теоретические положения в решении задач практического характера</i></p>	<p>Автор свободно владеет понятийным аппаратом, умеет теоретически обосновывать собственное исследование; полно и качественно раскрывать тему</p>	<p>Автор свободно ориентируется в терминологической системе, умеет теоретически обосновывать собственное исследование. При этом допускает отдельные недочеты в освещении фактов и логике построения структуры работы</p>	<p>Автор проявляет недостаточное владение понятийным аппаратом исследования. Теоретическая база работы отражает сущность проблемы, однако ее содержание не является исчерпывающим</p>	<p>Автор слабо владеет понятийным аппаратом. Теоретическая часть работы не отражает или слабо отражает сущность научной проблемы</p>	<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
<p>6. <i>Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование</i></p>	<p>Автор владеет методологией научного исследования, умеет использовать теоретический материал в ходе анализа практики, четко формулировать цель и задачи исследования и соотносить с ними полученные результаты. Умеет анализировать полученные результаты, обобщать, формулировать выводы</p>	<p>Автор умеет использовать различные методы исследования; соотносить практическую часть ВКР с теоретической главой работы. Умеет анализировать полученные результаты, формулировать выводы, но допускает некоторую неполноту анализа</p>	<p>Автор недостаточно полно владеет методологией научной работы, слабо соотносит исследовательскую и теоретическую части. Выводы и заключение нуждаются в углублении и уточнении, часто не соотносятся с целью и задачами исследования</p>	<p>Автор не владеет или слабо владеет методологией и методикой научного исследования, обнаруживает слабые навыки анализа фактического материала, делает выводы, носящие декларативный характер</p>	<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. -ПК 1.4.; ПК 2.1. -ПК 2.4.; ПК 3.1.- ПК 3.4.; ПК4.1.- ПК 4.3. ПК 5.1-ПК 5.5.</p>

<p>7. <i>Содержательность и логичность доклада (умение представить работу)</i></p>	<p>Доклад представлен логично, четко и убедительно, полно раскрыты основные положения проблемы, выделено главное и существенное; отчетливо изложены основные результаты исследования, обоснованы и аргументированы полученные результаты, выводы</p>	<p>Результаты работы в целом представлены аргументированно, но недостаточно полно раскрыты отдельные положения работы, выделены некоторые главные аспекты темы, изложены основные результаты исследования; выводы соотношены с целью и задачами</p>	<p>В докладе работа представлена в самом общем плане, не выделено главное и существенное в работе, результаты исследования изложены недостаточно доказательно, выводы не всегда соотношены с целью и задачами</p>	<p>Нарушена система в изложении основных результатов исследования; композиция устного выступления плохо продумана; работа представлена фрагментарно; не выделено главное и существенное в работе, не раскрыты основные результаты исследования, отсутствуют выводы</p>	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>
<p>8. <i>Уместность и целесообразность применения наглядности, раздаточного материала и других средств, качество их оформления</i></p>	<p>Автор уместно и целесообразно применяет наглядность или раздаточный материал, другие необходимые средства. Все используемые средства качественно оформлены</p>	<p>Автор в целом уместно применяет наглядность и /или раздаточный материал, другие необходимые средства. Имеются недочеты в оформлении используемых средств</p>	<p>Наглядность и раздаточный материал использованы фрагментарно или не очень удачно. Имеются недостатки в оформлении используемых средств</p>	<p>Средства представления результатов отсутствуют или выполнены неграмотно</p>	<p>ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>9. <i>Компетентность в области избранной проблемы. Свободная ориентировка в проблеме, умение вести научный диалог, отвечать на вопросы и замечания</i></p>	<p>Автор демонстрирует достаточно высокий уровень профессионального кругозора и компетентности, обнаруживает глубокое знание проблемы и основополагающих понятий, владение специальной терминологией. Автор демонстрирует быструю и свободную ориентировку в проблематике работы. Воспринимает сущность</p>	<p>Автор в целом обнаруживает профессиональную компетентность, но имеет недостаточно высокий уровень профессионального кругозора. Автор демонстрирует недостаточно быструю и свободную ориентировку в проблематике работы. Воспринимает сущность критических высказываний</p>	<p>Профессиональный кругозор явно ограничен, допускаются искажения в трактовке некоторых понятий. Автор слабо ориентируется в проблематике работы; затрудняется вести научную дискуссию, неясно представляет существо сделанных замечаний, отвечает на вопросы недостаточно полно и глубоко или не может ответить на некоторые вопросы</p>	<p>Автор слабо владеет терминологией, искажает ее понятийное содержание. Автор не ориентируется в проблематике работы, не умеет вести научный диалог, не отвечает на поставленные вопросы</p>	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>

	критических высказываний оппонентов, вопросов. Умеет вести научную полемику, корректно и доказательно отстаивать свою позицию, отвечать на критические замечания оппонентов. Умеет грамотно, глубоко и содержательно отвечать на вопросы и замечания	оппонентов, но не все вопросы понимает точно; проявляет умение доказывать свою позицию, отвечать на основные замечания оппонентов и вопросы. При ответе допускаются некоторые неточности, не носящие принципиального характера, или имеет место недостаточная глубина ответа			
<i>10. Качество оформления работы</i>	Оформление соответствует требованиям к ВКР. Правильно оформлены титульный лист, оглавление, литература, таблицы и диаграммы, ссылки и цитаты, графическая часть.	Оформление в целом соответствует требованиям. Допускаются незначительные недочеты в оформлении пояснительной записки и графической части.	Работа недостаточно выверена. Имеются недостатки в оформлении пояснительной записки и графической части	Оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР	ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

