

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»
(ОГБПОУ «КТЭК»)

Утверждена:

Педагогическим советом

Протокол от 22.11.2024 г. № 2

В.В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 22.11.2024 г. № 350/п



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Согласована:

председатель ГЭК

заместитель генерального директора

по производству ООО «Фиори»

Трегубова Нелли Леонидовна



Кострома, 2024

СОГЛАСОВАНА:
На заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
протокол № 3 от «18» ноября 2024 г.

Зам. директора



А.А. Смирнова

Председатель  Березкина А.И.

РАССМОТРЕНА:
на заседании методического совета
протокол № 4 от «20» ноября 2024 г.

Председатель МС



Петропавловская Я. А.

Содержание:

1. Общие положения	4
2. График подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации выпускников	6
3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	7
4. Оценочные процедуры при проведении Государственной итоговой аттестации, требование к дипломным проектам	9
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае наличия обучающихся по образовательной программе	13
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	14
7. Список рекомендованной литературы при выполнении ДП	16
Приложения № 1 – 2	18- 20
№ 1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
№ 2 Примерная тематика дипломных работ (ДП) на 2024 – 2025 учебный год	

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого Приказом Министерства образования и науки России от 22.04.2014 года N 373.

Нормативные и правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого Приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 года № 373;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 года № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 апреля 2024 года № 272 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29 мая 2024 года № 05-1801 «Об организации видеонаблюдения при проведении ГИА, по образовательным программам СПО в форме демонстрационного экзамена»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 апреля 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 года № 103 «Об утверждении временного порядка реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Государственная итоговая аттестация студентов по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий выполняется в форме дипломного

проекта, на основании которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – техник-технолог.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку 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.

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.

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.

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.

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 утверждённую учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана преподавательским составом выпускающей ЦМК механико-технологических дисциплин на основе требований ФГОС СПО, а также требований, предъявляемых работодателями к специалисту технику-технологу.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» является обязательным завершающим этапом подготовки специалистов – техников-механиков. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой программе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Дипломный проект (ДП) проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Целью дипломного проекта является:

- систематизировать и закрепить теоретические и практические знания по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных задач в области профессиональной деятельности;
- выявить подготовленность студентов для самостоятельной работы по специальности.

При защите ДП выпускник должен проявить знание основных проблем и перспектив эксплуатации оборудования в торговле и общественном питании, информационных и компьютерных технологий, умение использовать источники, литературу, научно-техническую информацию для обоснования выбранных методов проектов, исследований и выводов.

2. График подготовки и проведения процедуры

государственной итоговой аттестации выпускников

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
очной формы обучения

Квалификация выпускника – техник-технолог

Вид ГИА – дипломный проект

№	Наименование и содержание этапа	Ответственные исполнители	Сроки
1.	Разработка и рассмотрение тем дипломных проектов на основании действующих учебных программ и программ практик.	Члены ЦМК Методический совет	Ноябрь 2024 г.
2.	Распределение руководителей ДП	Члены ЦМК	Ноябрь 2024 г.
3.	Определение и утверждение формы проведения ГИА по специальности	Смирнова А.А. Члены ЦМК	Ноябрь 2024 г.
4.	Разработка, рассмотрение и утверждение программы ГИА	Методический совет	Ноябрь - 2024 г.

5.	Утверждение программы ГИА.	Педагогический совет	Декабрь 2024 г
6.	Утверждение тем ДП по специальности согласование тем с представителями работодателей по специальности.	Члены ЦМК	Декабрь 2024 г.
7.	Доведение тем ДП до сведения студентов	Преподаватели по дисциплинам	Декабрь 2024 г.
8.	Разработка индивидуальных заданий по ДП, согласование содержания ДП	Руководители ДП	Декабрь 2024 - январь 2025 г.
9.	Проверка готовности документов и материалов для проведения ГИА	Руководители ДП	Март 2025 г.
10.	Составление графика консультаций по ДП	Смирнова А. А.	Май 2025 г.
11.	Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации	Балина Т.Г. Смирнова А.А.	Май 2025 г.
12.	Предварительная защита ДП	Руководители ДП	6 – 15 июня 2025 г.
13.	Приказ о допуске студентов к защите ДП	Балина Т.Г.	Июнь 2025 г.
14.	Процедура проведения ГИА	Члены ГЭК	19.05 – 30.06. 2025 г.

3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Защита дипломной работы проводится в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии. Кроме членов государственной экзаменационной комиссии на защите ДР обязательно присутствие научного руководителя, возможно присутствие рецензента ДР, студентов и преподавателей.

Приказом Департамента и образования и науки Костромской области за 6 месяцев до начала ГИА назначается председатель ГЭК. Внутренним приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» определяется состав ГЭК. Расписание ГИА составляется за месяц до начала аттестации.

Количественный состав Экспертной группы по каждой компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет, если иное не предусмотрено решением ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» или уполномоченных им лиц. На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами, правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в Цифровую систему оценивания (ЦСО) несет Главный эксперт.

Государственную экзаменационную комиссию по приёму ДП возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Перед началом защиты Председатель государственной экзаменационной комиссии знакомит студентов с порядком проведения защиты. Отзывы научного руководителя и рецензента, представленные в ГЭК, должны быть оформлены в соответствии с требованиями, указанными в Методических рекомендациях по разработке и защите

дипломных работ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Процесс защиты дипломного проекта на заседании государственной экзаменационной комиссии включает:

- выступление студента на заседании ГЭК (15 мин)
- вопросы членов ГЭК и присутствующих и ответы студента;
- выступление научного руководителя дипломного проекта;
- выступление участников дискуссии;
- заключительное слово студента;
- оценка дипломной работы членами ГЭК.

Выступление студента на заседании ГЭК

Выступление ограничено по времени. Поэтому в нем следует свести до минимума общеизвестные сведения, кратко обосновать актуальность темы, сжато изложить понимание исследуемой проблемы, уделив основное внимание самостоятельно выполненным разработкам, практическим результатам исследования, элементам научного вклада в решении проблемы. При этом речь должна идти об основных выводах и предложениях, их обосновании, теоретической и практической значимости.

В своем выступлении студент должен ответить на замечания рецензента, если таковы имеются.

На подготовку и проведение ГИА в соответствии с учебным планом - 6 недель.

Распределение бюджета времени ГИА:

1. Выполнение ДП - 4 недели
2. Защита ДП - 2 недели

Количество и содержание этапов государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий состоит из двух этапов: выполнения дипломной работы и её защиты.

Выполнение ДП с 19.05.2025 г. по 15.06.2025 г.

Защита ДП с 16.06.2025 г. по 30.06.2025 г.

К началу ГИА должны быть подготовлены следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- учебный план по специальности 19.02.03 Технолога хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора КТЭК о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- зачётные книжки студентов;
- протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии;
- список студентов и перечень тем ДП, закреплённых за ними.

Защита ДП оценивается по пятибалльной системе. По окончании защиты, в результате закрытого обсуждения, коллегиально выставляется окончательная итоговая оценка.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на оценках:

- научного руководителя за работу, учитывая её теоретическую и практическую значимость;
- рецензента за работу в целом;

- его защита, включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента.

На государственную экзаменационную комиссию возлагается:

1. Комплексная оценка уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям квалификационных характеристик и федерального государственного образовательного стандарта.
2. Решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации и о выдаче диплома.
3. Разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов государственной итоговой аттестации.

Решение государственной экзаменационной комиссии присвоением квалификации выпускника и выдачи соответствующего диплома объявляется приказом директора колледжа.

По окончании государственной итоговой аттестации, ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на цикловой методической комиссии и Педагогическом совете. Отчет каждой комиссии предоставляется заместителю директора по учебной работе.

Защита дипломных проектов оформляется протоколом. Протоколы подписываются членами государственной экзаменационной комиссии и утверждаются Председателем ГЭК или его заместителем, подшиваются в отдельную папку и хранятся в Учебной части колледжа.

Результаты защиты дипломных проектов объявляются студентам в тот же день после подписания протоколов Председателем ГЭК и ее членами.

Дипломные проекты сдаются в архив не позднее чем через 2 недели, после их защиты.

4. Оценочные процедуры при проведении Государственной итоговой аттестации, требование к дипломным проектам

Дипломный проект направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Дипломный проект предполагает разработку какого-либо конкретного направления, объекта по специализации, также она может носить научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Требования к дипломным проектам определяются уровнем программы подготовки специалистов среднего звена, квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных.

Дипломный проект выполняется по результатам преддипломной практики по теме, согласованной с руководителем и утверждённой приказом колледжа.

Тематика дипломных проектов определяется колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом колледжа.

К выполнению дипломного проекта допускаются студенты списочного состава обучаемой группы, не имеющие академической задолженности по УД, МДК (модулям),

прошедшие преддипломную практику, представившие и защитившие отчет о её прохождении в установленные сроки.

Студенты обеспечиваются необходимыми учебно-методическими материалами для выполнения дипломного проекта. Для студентов создаются необходимые условия для подготовки дипломного проекта, включая проведение консультаций.

По утверждённым темам руководители дипломного проекта разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на дипломный проект выдаются студенту не позднее, чем за 3 месяца до начала преддипломной практики.

В обязанности руководителя ДП входят:

- разработка задания на ДП и плана ее выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и оформления ДП;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ДП в соответствии с установленным графиком;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ДП;
- предоставление письменного отзыва на ДП.

Требования к структуре дипломного проекта

Содержание дипломного проекта включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложения.

По структуре ДП состоит из теоретической и практической частей. В теоретической части даётся теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена чертежами, схемами, расчётами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Содержание теоретической и практической частей определяются в зависимости от специфики специальности и темы ДП.

По завершении работы над ДП студент сдаёт работу руководителю. Дипломный проект сдаётся студентом в 2 экземплярах:

- 1) первый - на бумажном носителе, с заданием и личной подписью на титульном листе;
- 2) второй - на **электронном носителе**.

Объем ДП должен быть достаточным для изложения путей реализации поставленных задач, не перегружен малозначащими деталями. Объем ДП определяется исходя из специфики специальности, и должен быть не менее 50 страниц (без приложений).

В процессе написания ДП должно быть использовано не менее 20 источников информации.

Рецензирование дипломных проектов

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

Рецензенты дипломных работ подготавливают рецензию по следующей структуре:

- заключение о соответствии дипломного проекта теме ДП и заданию;

- оценку качества выполнения каждого раздела ДП;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений) теоретической и практической значимости проекта;
- оценку выпускной дипломного проекта.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензий решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт дипломный проект в государственную экзаменационную комиссию.

Общие критерии оценки дипломного проекта формулируются в Методических рекомендациях по разработке и защите дипломных работ по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, одобренных Методическим советом колледжа.

Студентам-дипломникам и их руководителям следует учитывать те основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты дипломного проекта и уровня профессиональной подготовленности студента.

Интегрально эти основные требования сводятся к следующему:

- 1) умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;
- 2) использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;
- 3) уметь осуществлять поиск научно-технической информации и работать со специальной литературой;
- 4) грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

Решение об оценке работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии коллегиально на закрытом заседании. В случае спора решающее слово в оценке работы остаётся за председателем государственной экзаменационной комиссии.

При условии положительной защиты ДП, государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении студенту соответствующей квалификации и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

Диплом с отличием выдаётся выпускнику, сдавшему экзамены с оценкой "отлично" не менее чем по 75% всех дисциплин, вносимых в приложение к диплому, а по остальным дисциплинам, вносимым в это приложение, - с оценкой "хорошо" и прошедшему государственную итоговую аттестацию только на "отлично".

Критерии оценок:

1) Оценка «отлично» ставится, если выполнены следующие требования:

Тема проекта актуальна и соответствует содержанию подготовки выпускника по данной специальности.

Содержание:

- полностью соответствует теме проекта;
- представлены позиции разных авторов, их анализ и оценка;
- терминологический аппарат использован правильно;
- используются новые литературные источники, законодательные акты, нормативные материалы;
- обнаружена глубокая общетеоретическая подготовка студента;
- продемонстрировано умение работать с различными видами источников, в том числе с данными, полученными экспериментальным путем;

- проявлено умение обобщать, систематизировать и научно классифицировать материал, являющийся предметом работы.

Студент владеет навыками ведения научного исследования:

- умеет составить программу (определить проблему, цели, задачи, объект, предмет, методы исследования);
- умеет анализировать полученные результаты, делать конкретные выводы, соответствующие поставленным цели и задачам;
- умеет определять практическую значимость работы и найти варианты использования материалов исследования в профессиональной деятельности.

Оформление проекта:

- проект оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению таких видов работ, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

Защита проекта:

- студент в докладе по работе адекватно представляет результаты исследования;
- владеет понятийным аппаратом;
- владеет научным стилем изложения;
- аргументировано отвечает на вопросы и участвует в дискуссии.

2) Оценка «хорошо» ставится, если:

Тема проекта актуальна и соответствует требованиям к уровню подготовки выпускника по данной специальности.

В содержании:

- обнаружены хорошие знания студента по предмету и владение им навыками научного исследования;
- не в полном объеме изучена история вопроса;
- допущены 1-2 ошибки в теории;
- терминология использована некорректно.

Студент владеет навыками ведения научного исследования, но:

- не в полной мере овладел методикой проведения эксперимента;
- допущены ошибки в оформлении результатов работы.

Оформление проекта:

- работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

Защита проекта:

- студент не смог адекватно представить результаты работы в устном выступлении на защите, но при этом обнаружил хорошие знания по предмету и владение навыками научного исследования.

3) Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

Тема проекта актуальна и соответствует требованиям к уровню подготовки выпускника по данной специальности.

В содержании:

- обнаружены удовлетворительные знания студента по предмету;
- имеются замечания по 3-4 параметрам работы, указанным в п.1.

Студент владеет навыками ведения научного исследования:

- соблюдены основные требования, но имеются замечания по двум-трем параметрам квалификационной работы.

Оформление проекта:

- работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями;
- имеет в целом положительные, но содержащие существенные замечания отзывы руководителя и рецензента.

Защита проекта:

- в докладе на защите студент поверхностно представил результаты исследования;
- отступил от научного стиля изложения;
- затруднялся в аргументации, отвечая на вопросы по теме работы.

4) Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- установлен факт плагиата;
- имеются принципиальные замечания по 5-7 параметрам работы, указанным в п.1;
- студент допустил грубые теоретические ошибки, не владеет навыками ведения научного исследования;
- работа носит реферативный характер.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов) в случае наличия обучающихся по образовательной программе

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- 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).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном

году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей колледжа, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

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

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

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

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. Список использованной литературы при выполнении дипломного проекта:

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51865-2002 "Изделия макаронные. Общие технические условия"
2. ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"
3. ГОСТ Р 52377-2005 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".
4. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. - М.: Академия, 2021.
5. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров. - М., Альфа-М, ИНФРА-М, 2022.
6. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2021.
7. Микулович Л.С., Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. - Минск: Вышэйшая школа, 2021.
8. Николаева М.Л., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М. Экономика, 2019.
9. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. - СПб.: ГИОРД, 2022.
10. Пашенко Л.П., Санина Т.В. и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий). - М.: КолосС, 2020
11. Фурс И.Н. Товароведение зерномучных товаров. - Минск: БГЭУ, 2020
12. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2022.

Дополнительные источники:

1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: «Дашков и К», 2022
2. Мармузова В. П. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: иллюстрированное Учебное пособие / В. П. Мармузова. – М.: издательский центр «Академия», 2022 г. – с.288.
3. Потапова И. И., Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр

«Академия», 2021 – 64 с.

4. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2021 – 80

Интернет – ресурсы:

1. www.hlebopek.by - журнал «Хлебопечение»
2. www.bradbrarch.com - журнал «Кондитерское производство»
3. www.receptnaveka.ru - журнал «Каталог кулинарных рецептов»
4. www.hlebopechka.ru - Сайт хлебопёков

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; полуфабрикаты; готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; первичные трудовые коллективы.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

4.3.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

4.3.3. Производство кондитерских изделий.

4.3.4. Производство макаронных изделий.

4.3.5. Организация работы структурного подразделения.

4.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

**Примерные темы дипломных проектов
по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
на 2024 – 2025 учебный год**

1. Производство хлебобулочных плетеных изделий на комплексно-механизированной линии малой мощности с производительностью 9,0 т и кренделя выборгского производительностью 0,15 т/сутки
2. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни малой мощности с производительностью 2,5 т/сутки, по выработке: батона нарезного – 2,0т и булочки творожной производительностью 0,5 т
3. Изучение технологии производства и контроль качества батона горчичного на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 6 т и рулета фруктового производительностью 0,5 т
4. Производство батонов горчичных на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 8 т и печенья «Суворовское» производительностью 1,0 т в сутки
5. Проект пекарни малой мощности с организацией технологического процесса приготовления батона студенческого, приготовленного на жидкой опаре – 3 т и пахлавы слоеной - 0,15 т в сутки.
6. Исследование и оценка качества хлеба «Украинского» – 500 кг и сдобы «Выборгской» - 100 кг пекарни малой мощности.
7. Исследование технологических линии по производству плетенки с маком – 300кг и печенья «Ленинградского» - 50кг в сутки кондитерского цеха малой мощности
8. Изучение технологии производства и контроль качества батона нарезного молочного, приготовленной на густой опаре на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 1,5 т и кекса столичного производительностью 0,3 т
9. Проект пекарни малой мощности с организацией технологического процесса приготовления булочки с молочной сывороткой, приготовленной опарным способом и сухарей ванильных из муки первого сорта производительностью 2,2 тонны в сутки.
10. Исследование технологических линии по производству булочки городской – 200кг и кекса орехового - 50кг в сутки кондитерского цеха малой мощности
11. Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни малой мощности с производительностью 2,3 т/сутки, по выработке: хлеба домашнего – 2,0т и печенья «Курабье бакинское» производительностью 0,3 т
12. Исследование технологических линии по производству хлеба «Дарницкого» – 100кг, выходом 1 шт. -0,35кг и коржика молочного - 100кг в сутки кондитерского цеха малой мощности
13. Проект пекарни малой мощности с организацией технологического процесса приготовления булки городской, приготовленного на жидкой опаре – 1 т и трубочки заварной со сгущенным молоком - 0,10 т в сутки.
14. Изучение технологии производства и контроль качества хлеба забайкальского 0,5 кг и слойки с сыром - 0,15 кг, выходом 1 шт.- 0,1кг
15. Исследование и оценка качества булки черкизовской – 500 кг, приготовленной на большой густой опаре и пирожного корзиночки со сгущенным молоком - 50 кг пекарни малой мощности.
16. Исследование технологических линии по производству хлеба подового горчичного – 150кг, выходом 1 шт. -0,5 кг и печенья нарезного - 50кг в сутки кондитерского цеха малой мощности

17. Изучение технологии производства и контроль качества паляницы украинской – 500 кг и печенья песочного производительностью 100кг
18. Производство батона подмосковного на комплексно-механизированной линии малой мощности с производительностью 4,0 т и макаронных изделий с производительностью 0,5 т/ сутки
19. Проект пекарни средней мощности с организацией технологического процесса приготовления хлеба сдобного в упаковке, приготовленной опарным способом - 5,5 т и мармелада фруктового с производительностью 0,8 тонны в сутки.
20. Разработка технологического плана двух производственных линий кондитерского цеха по производству сахаристых изделий: карамели – 400кг и ириса детского – 50 кг в сутки.