

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность: 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Уровень образования – среднее профессиональное образование
Форма обучения - очная

Воронеж 2024

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г №341.

Составители:

доцент, к.т.н., доцент кафедры ПАПП
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Сорокина И.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №1 от 03.09.2024 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Сорокина И.А.



Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

Программа ГИА принята на заседании ученого совета Университета (протокол № 1 от 25 сентября 2024 г.)

Рецензент рабочей программы:

Главный технолог ООО «Евдаково» Шафоростова Ю.А.

Оглавление

1. Цель и задачи итоговой аттестации	4
2. Область применения программы итоговой аттестации	5
3. Планируемые результаты освоения ОП СПО	7
4. Объем итоговой аттестации и ее виды	23
5. Программа итогового экзамена	23
5.1. Задания демонстрационного экзамена	24
5.2. Комплекты оценочной документации, контрольно-измерительный материал и оценочные средства.....	24
5.3. Организация работы экспертов при проведении демонстрационного экзамена	26
5.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена	27
6. Требования к дипломной работе	28
6.1 Порядок выполнения дипломных работ	28
6.2 Процедура защиты дипломной работы	32
6.3 Порядок подачи и рассмотрения апелляций	33
6.4 Учебно-методическое обеспечение дипломной работы	34
6.5 Материально-техническое и программное обеспечение ИА.....	35
7. Фонд оценочных средств ИА (защита дипломных работ)	39
7.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.....	39
7.2 Шкала академических оценок освоения ОП СПО.....	42
7.3 Критерии оценки на защите дипломной работы.....	42
7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОП СПО	45
8. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения ОП СПО	46

1. Цель и задачи итоговой аттестации

Программа итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяет форму и процедуру проведения итоговой аттестации, вид итоговой аттестации, этапы, объем и сроки на подготовку и проведение итоговой аттестации, материально-техническое обеспечение, тематику, состав и структуру заданий обучающимся, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» с учетом примерной основной образовательной программы и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

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

Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №341;

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена» (направленных письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846);

Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (Распоряжение Министерства Просвещения от 01.04.2019 № Р-42);

П ВГАУ 1.6.05 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №147 от 28.04.2020г.

Итоговая аттестация является обязательной и направлена на оценку соответствия результатов освоения обучающимися профессиональной образовательной программы, соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

- демонстрационного экзамена;
- защиты дипломной работы.

Для проведения итоговой аттестации в Университете создаются государственные экзаменационные и апелляционные комиссии.

Цель итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня освоения и сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, а также установление степени готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности.

К задачам итоговой аттестации относятся:

- определение завершенности этапов формирования компетенций, как планируемых результатов обучения по дисциплинам образовательной программы;
- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности

обучающегося к решению профессиональных задач.

Программа итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение итоговой аттестации предусматривает открытость на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей Университета и работодателей, экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по специальности – базовый уровень подготовки.

Предметом итоговой аттестации выпускника по образовательным программам среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием.

Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи.

Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. При разработке программы итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

2. Область применения программы итоговой аттестации

Программа итоговой аттестации является обязательной частью ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, в соответствии с видами профессиональной деятельности специальности:

1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (повыбору)

2. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

3. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

4. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

5. Обеспечение деятельности структурного подразделения

И следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности ФГОС СПО:

ВД 1. Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору):

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору):

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья:

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения:

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса;

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

3. Планируемые результаты освоения ОП СПО

Коды формируемых компетенций	Наименование компетенций	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту		
		Знать	Уметь	Иметь практический опыт
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные понятия метрологии, стандартизации; - нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах; - законы делового общения и правила бесконфликтного общения в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач - применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях профессиональной деятельности; - аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях; - осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства 	<ul style="list-style-type: none"> - решения задач в области производства растительных масел, жиров и жирозаменителей оптимальным способом; - установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации; - виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение - назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации по дисциплине; - принципы защиты информации от несанкционированного доступа; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям - работать с научной литературой, разными типами источников, на основании чего формулировать и аргументировать свою позицию - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, в процессе производства растительных масел, жиров и 	<ul style="list-style-type: none"> - обработки информации с использованием информационных технологий; - применения информационных технологий для обеспечения и контроля технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

		<ul style="list-style-type: none"> - возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей 	<ul style="list-style-type: none"> жирозаменителей; - работать с программными средствами общего назначения - использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - использовать цифровые средства и приложения для создания продукта; - анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач - моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей 	
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - систему базовых категорий и понятий, уровни финансовой грамотности и основные проблемы формирования экономической культуры общества; - основы поведения экономических агентов; - принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия; - факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности; - показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения; - особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери 	<ul style="list-style-type: none"> - критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии экономических и финансовых решений в личных и профессиональных интересах; - оценивать индивидуальные риски, в том числе риск мошенничества, и применять способы управления ими; - оценивать свои права, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты; - пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг; - анализировать основные положения договора с финансовой организацией; 	

		<p>благосостояния и роста социального неравенства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней; - понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства; - основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход и др.); - основные виды расходов (индивидуальные налоги, обязательные платежи, страховые взносы, коммунальные платежи и др.); - понимать целесообразность личного экономического и финансового планирования и принципы ведения личного бюджета, в том числе с применением информационных технологий; - основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты; - основы разработки и принятия экономических и финансовых решений; - основы технологии продуктов питания и последствия ее несоблюдения (в т.ч. экономические); - структуру издержек производства и пути снижения затрат 	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать причины и последствия мировых и национальных кризисов, их влияние на экономику страны и профессиональную область; - производить оценку технологии продуктов питания из растительного сырья с экономической точки зрения 	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и	<ul style="list-style-type: none"> - коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства 	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять деловую документацию с учетом норм и правил профессионального 	<ul style="list-style-type: none"> - коллективного взаимодействия при решении

	работать в коллективе и команде	взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации; - особенности функционирования трудового коллектива	общения;	производственных задач; - профессиональной коммуникации в процессе выполнения работ исполнителями и оценки результатов
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- особенности русского национального языка	- эффективно применять знания основ ораторского искусства в практической деятельности, применяя при этом современные коммуникативные технологии для профессионального взаимодействия	- формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию в дискуссиях, общении по различным профессиональным проблемам
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- содержание традиционных российских духовно-нравственных ценностей - закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы отечественной истории; - основные персоналии отечественной истории; - основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства	- гармонизировать межнациональные и межрелигиозные отношения; - анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними; - осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России; - объяснять и интерпретировать события истории России, а также оценивать их значение	- применения антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать	- принципы и концепцию	- применять методы диагностики	- использования

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы картирования потока создания ценностей; - методы выявления, анализа и решения проблем производства; - инструменты бережливого производства; - принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; - виды потерь и методы их устранения; - современные технологии повышения эффективности; - технологии внедрения улучшений; - технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; - систему подачи предложений. - принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; - правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, 	<p>потерь и устранять потери в процессах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; - организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; - применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов производства; - применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; - оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый 	<p>инструментов бережливого производства для решения профессиональных задач по вытягиванию продукта, устранению потерь, избавлению от не востребуемых запасов, автономизации производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - деятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях; использования средства индивидуальной и коллективной защиты; - оказания первой помощи пострадавшим; - оценки ситуаций, опасных для жизни и здоровья
--	--	--	---

		<p>систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- применять методы безопасного производства работ при проверке технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>- основы здорового образа жизни, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p>- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p>- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p> <p>- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p>	

			<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; - выполнять нормативы, предусмотренные Всероссийским комплексом ГТО, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма 	
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности - виды профессиональной документации; - формы подтверждения соответствия продуктов питания из растительного сырья; - нормативно-техническая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции; - нормативно-техническая документация, регламентирующая методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; - переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; - публично выступать по проблемам профессиональной деятельности; - составлять документы различных видов; 	<ul style="list-style-type: none"> - ведения документооборота, составления частных и организационно-распорядительных бумаг;
ПК 1.1.	Осуществлять техническое	<ul style="list-style-type: none"> - методы и способы выявления неисправностей технологического 	<ul style="list-style-type: none"> - визуально оценивать исправность технологического оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка исправности и устранение неполадок в работе

	<p>обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией</p>	<p>оборудования, контрольно-измерительных приборов на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок подготовки, пуска и наладки технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья; - правила эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья 	<p>контрольно-измерительных приборов на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы, приемы настройки оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; - использовать специализированное программное обеспечение при обслуживании оборудования и обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья; - документально оформлять результаты обслуживания оборудования, автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде. 	<p>технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - профилактическая обработка оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам; - ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.
<p>ПК 1.2.</p>	<p>Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии технологическими инструкциями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; - устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных 	<ul style="list-style-type: none"> - производить расчеты основных параметров технологического оборудования; - подготавливать сырье и расходные материалы в соответствии с технологическими инструкциями; - рассчитывать необходимое количество сырья и расходных материалов в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности растительных масел, жиров и 	<ul style="list-style-type: none"> - прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями; - входной мониторинг качества сырья и расходных материалов в процессе производства растительных масел, жиров и

		<p>технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей; - порядок приемки, хранения и подготовки сырья и материалов при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей; - правила маркировки готовой продукции; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции; - нормативы расходов сырья и материалов, выхода готовой продукции 	<p>жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; - эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции; - определять технологическую эффективность работы оборудования и устранять причины ее снижения и ухудшения качества продукции; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов при выполнении технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей. 	<p>жирозаменителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регулирование режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; - регулирование качества продукции, норм расхода сырья, выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях; - упаковка и маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании.
ПК 2.1.	<p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - технологию производства продуктов питания из растительного сырья - принципы организации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - методы технохимического и 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать типовые показатели производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях; - определять потребность в сырье и материалах на основе технологических карт производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях; 	<ul style="list-style-type: none"> - расчет типовых показателей производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях; - организация работ по эксплуатации, обслуживанию и устранению неисправностей в работе технологического оборудования, контрольно-

		<p>лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; - подбирать оборудование для реализации основных процессов переработки растительного сырья 	<p>измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2.	<p>Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - виды документов на масложировую продукцию, производимую на автоматизированных технологических линиях; - способы технологических регулировок оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, при производстве растительных масел, жиров и в соответствии с эксплуатационной документацией - принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях; - рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей; - осуществлять технологические регулировки оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей; - использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; 	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей; - обеспечение режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - определение технологических параметров, подлежащих автоматическому контролю и регулированию при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей;

		<p>жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических, комбинированных и компьютерных устройств, применяемых в автоматизированных линиях производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;</p> <p>- методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>- оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (растительных масел, жиров и жирозаменителей);</p> <p>- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства</p>	<p>- оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке новых видов продукции.</p>
ПК 3.1	<p>Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>- требования к рабочему месту по проведению исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>- виды, назначение, устройство, правила подготовки лабораторного оборудования для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и оборудованием при исследовании сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>- способы приготовления растворов и определения их концентрации в соответствии с используемыми методами исследований;</p> <p>- правила подготовки проб для проведения исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства;</p> <p>- методы испытаний сырья,</p>	<p>- оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;</p> <p>- пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой при исследовании сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию, калибровку химической посуды для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</p> <p>- подготавливать пробы, материалы,</p>	<p>- подготовки рабочего места, средств измерения, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследований показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;</p> <p>- подготовки материалов и проб в различном агрегатном состоянии, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для контроля показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками;</p> <p>- техническое</p>

		<p>полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории 	<p>оборудование для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать средства измерения, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; - соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием 	<p>обслуживание оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	<p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования, предъявляемые к рабочим растворам; - способы приготовления калибровочных растворов при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - способы установки ориентировочных титров; - основные оптические законы, электронно-оптические измерения; - классификация, характеристика и методика полярографических, спектральных и пробирных методов анализа; - основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние специализированного оборудования при исследовании сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; - анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу для исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; - готовить индикаторные среды для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и 	<ul style="list-style-type: none"> - отбор проб по технологическому циклу для исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; - проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками; - проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований сырья, полуфабрикатов и

		<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления питательных сред; - способы и техника выполнения пробоотбора для исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации; - порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - методы расчета результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - документооборот, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> готовых продуктов питания из растительного сырья; - подготавливать посевной материал для исследований сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; - культивировать микроорганизмы для исследований сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья; - утилизировать микробиологические отходы исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - применять методы микробиологического или химико-бактериологического анализа для исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - настраивать работу оборудования и готовить образцы для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с регламентами; - производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции со стандартными образцами; - производить оценку, контроль и регистрацию анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - производить статистическую обработку результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - пользоваться профессиональными 	<ul style="list-style-type: none"> готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками; - проведение химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками; - проведение органолептических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками; - документирование результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оформление лабораторных журналов и протоколов, в том числе в электронном виде
--	--	--	--	---

			<p>компьютерами и специализированным программным обеспечением при выполнении анализов и обработке данных лабораторного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять в процессе исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты - заполнять лабораторные журналы и протоколы исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе в электронном виде 	
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	<ul style="list-style-type: none"> - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продуктов питания из растительного сырья; - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья; - методы планирования технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние рынка продуктов питания из растительного сырья - планировать работу структурного подразделения; - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях 	<ul style="list-style-type: none"> - расчет сменных показателей производства продуктов питания в соответствии с результатами анализа состояния рынка
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья; - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, 	<ul style="list-style-type: none"> - принятие управленческих решений; - разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков автоматизированных технологических линий в соответствии со сменными показателями

			полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и методы мотивации персонала производства продуктов питания из растительного сырья; - требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья; - методы использования программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях - вести учетно-отчетную документацию 	<ul style="list-style-type: none"> - ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

4. Объем итоговой аттестации и ее виды

ИА обучающихся проводится в форме:

- демонстрационного экзамена базового уровня;
- защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится, на базе Университета на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленной ФГОС СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом выбранного КОД по профессии (специальности).

ДЭ базового уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в смоделированных производственных условиях.

При проведении ДЭ базового уровня теоретический блок рекомендуется проводить перед практическим блоком.

Объем ИА составляет 6 зачетных единиц или 216 часов. Осуществляется в течение 6 недель.

5. Программа итогового экзамена

Подготовка и аттестация выпускников проводится по календарному учебному графику на учебный год. Допуск обучающихся к итоговой аттестации оформляется приказом ректора Университета.

Расписание проведения итоговой аттестации выпускников утверждается приказом ректора Университета и доводится до сведения обучающихся.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (далее ЭК).

ГЭК для проведения ДЭ базового уровня формируется исключительно из педагогических работников Университета.

Члены ГЭК выполняют следующие функции:

- определяют соответствие результатов освоения выпускниками образовательной программы СПО, имеющей государственную аккредитацию, соответствующим требованиям ФГОС СПО;
- подготавливают и утверждают план проведения демонстрационного экзамена, не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена;
- осуществляют контроль за соблюдением требований к организации и проведению ГИА.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом Университета и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят Председатель, заместитель Председателя и члены ГЭК.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт или лицо, выполняющее функции главного эксперта.

Экспертная группа для проведения ГИА в форме ДЭ базового уровня создается приказом образовательной организации по каждой профессии, специальности СПО и состоит из лиц, из числа преподавателей образовательной организации, может включать представителей организаций-работодателей.

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

Для проведения итоговой аттестации по защите дипломной работы создается Государственная экзаменационная комиссия (ЭК). ЭК формируется из педагогических работников отделения СПО, реализующих основные образовательные программы СПО, 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 ЭК утверждается распорядительным актом Университета и действует в течение одного календарного года. В состав ЭК входят председатель ЭК, заместитель председателя ЭК и члены ЭК.

ЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемым к выпускникам. Председатель ЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год решением ученого совета Университета. Председателем ЭК утверждается лицо, не работающее в Университете, 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.

5.1. Задания демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания. Демонстрационный экзамен состоит из практического и теоретического блока.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, представляющих собой комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

5.2. Комплекты оценочной документации, контрольно-измерительный материал и оценочные средства

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена базового уровня разрабатывает Университет.

Комплекты оценочной документации разрабатываются рабочей группой, состав которой определяется самостоятельно Университетом.

Комплекты оценочной документации предназначены для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья продолжительностью до 6 академических часов в день.

Комплект оценочной документации включает:

- универсальный кодификатор проверяемых требований к результатам освоения

образовательной программы по профессии (специальности);

- перечень проверяемых компетенций, критерии оценки;
- технологические карты/листы задания, содержащие перечень заданий демонстрационного экзамена, необходимого оборудования, режимов выполнения операций, сведения о продолжительности выполнения заданий, а также требования к выполнению заданий;

- инфраструктурный лист, содержащий требования к оборудованию, инструментам, расходным материалам демонстрационного экзамена и производственной безопасности, охране труда, инструкции по технике безопасности. Зарегистрированных участников не позднее, чем за 20 календарных дней до официальной даты демонстрационного экзамена информируют о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена.

Для оценки результатов ДЭ используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки и типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ДЭ.

Используемый при тестировании контрольно-измерительный материал включает в себя инструкцию по выполнению, комплекс тестовых заданий, методику обработки результатов.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов. Перевод итоговых баллов выполнения заданий демонстрационного экзамена в оценку может быть осуществлен на основе таблицы.

Порядок перевода результатов ДЭ в оценку ИА

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Итоговая оценка	0,00 - 19,99	20,00- 39,99	40,00 - 69,99	70,00 - 100,00

Значимость практического и теоретического блока определяется разработчиком КОД путем назначения весовых коэффициентов, при этом сумма всех весовых коэффициентов должна быть равна 1. Итоговая оценка (ИО) выполнения заданий демонстрационного экзамена рассчитывается по формуле:

$$ИО = a_{\text{п}}П + a_{\text{т}}Т, \quad (1)$$

где П – балльная оценка выполнения заданий практического блока;

Т - балльная оценка выполнения заданий теоретического блока;

и $a_{\text{п}}$ весовые коэффициенты практического и теоретического блока.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов.

5.3. Организация работы экспертов при проведении демонстрационного экзамена

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии Университет создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Экспертная группа для проведения ИА в форме ДЭ базового уровня создается приказом Университета и состоит из лиц, из числа преподавателей Университета, включая представителей организаций-работодателей.

К основным функциям эксперта относятся:

- анализ информации и документов, полученных в ходе проведения демонстрационного экзамена;
- оценивание выполненных обучающимися заданий ДЭ и заполнение листов оценивания согласно требованиям КОД;
- контроль соблюдения требований ДЭ.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый приказом Университета за три месяца до начала демонстрационного экзамена из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. В обязанности главного эксперта входит:

- определять количественный состав экспертной группы;
- распределять обязанности и полномочия по подготовке и проведению демонстрационного экзамена между членами экспертной группы;
- организовывать и контролировать деятельность возглавляемой экспертной группы;
- обеспечивать соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвовать в оценивании результатов ИА;
- отвечать за организацию всех процессов на площадке во время проведения ДЭ;
- делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований проведения ДЭ, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований проведения ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований проведения демонстрационного экзамена, фиксировать в протоколе проведения ДЭ, в том числе явку выпускника на экзамен, его рабочее место, время завершения выполнения заданий и т.п.

На время проведения демонстрационного экзамена назначается технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и

производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Техническое оформление документов и протоколов проведения демонстрационного экзамена относится к функциям секретаря ГЭК, выбираемого из числа членов экспертной группы или сотрудников Университета.

5.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД 19.02.11-6-2025, включенных образовательными организациями в программу ИА.

Подготовка списка участников, информирование о сроках и порядке проведения ИА в форме демонстрационного экзамена базового уровня осуществляется образовательной организацией. К ИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Не менее чем за два месяца до планируемой даты проведения ИА в форме ДЭ базового уровня Университет организует регистрацию всех заявленных участников и обеспечивает заполнение всеми участниками личных кабинетов на площадке формирования цифрового паспорта компетенций.

Университет обеспечивает проведение предварительного инструктажа экзаменуемых непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для экзаменуемых и членов экспертной группы проводится техническим экспертом под подпись.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в листе регистрации участников ДЭ.

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

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более двух академических часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена. Экзаменуемому предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием: не более 1 (одного) академического часа.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена, фиксируя время начала экзамена в протоколе проведения ДЭ.

После объявления начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. Кроме того, каждые 1,5–2 часа главный эксперт объявляет перерывы на 10-15 минут.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий

выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена и покидают рабочее место. Время завершения выполнения заданий фиксируется главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

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

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

После сдачи всех работ члены экспертной группы приступают к процедуре оценивания.

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

6. Требования к дипломной работе

По специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья выполняется дипломная работа.

Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний и умений выпускника по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной работе.

Защита дипломной работы является формой заключительного этапа подготовки специалистов, завершающего профессиональную образовательную программу.

Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников к Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части требований к результатам освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям и умениям, что позволяет выявить готовность выпускника к профессиональной деятельности.

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии.

6.1 Порядок выполнения дипломных работ

Обучающихся знакомят с содержанием, методикой выполнения дипломной работы и критериями оценки результатов защиты не позднее чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. К ИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план ОП СПО.

Необходимым условием допуска к ИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Темы дипломных работ определяются Университетом. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломная работа должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, реализуя ее идеи и выводы на более высоком теоретическом и практическом уровне, обогащая новыми фактами, результатами дополнительных наблюдений и опытов. В этом случае курсовая работа может быть использована в качестве главы или раздела дипломной работы

Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и, при

необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется Приказом ректора Университета, после предварительного рассмотрения предметной цикловой комиссией и Педагогическим советом отделения СПО.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Дипломные работы выполняются в срок, регламентированный ФГОС СПО и учебным планом.

Руководитель выпускной работы:

- оказывает помощь в разработке индивидуального плана по выполнению дипломной работы;
- рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочно-нормативные и другие источники по теме дипломной работы;
- консультирует по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы;
- составляет письменный отзыв о дипломной работе, в котором раскрывает характеристику выполненной работы по всем разделам, отражает личный вклад обучающегося в содержание работы, дает мотивированное заключение о возможности допуска дипломной работы к защите.

Для осуществления контроля за ходом и качеством выполнения обучающимися дипломной работы кафедры, ответственные за реализацию профессиональных модулей, назначают сроки и организуют предварительную защиту дипломной работы.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов назначают приказом ректора Университета из числа работников образовательных организаций, предприятий-партнеров, работодателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы. Содержание рецензии обязательно доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за три дня до защиты дипломной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Дипломная работа должна:

- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательности и достоверности фактов;
- отражать умения обучающегося пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативно-правовыми актами;
- соответствовать требованиям оформления (иметь четкую структуру, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, списка литературы, аккуратность исполнения).

Дипломная работа имеет следующую структуру:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение
- Основная часть, включающая теоретическую и практическую составляющие
- Выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов
- Список источников и литературы
- Приложения

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.

Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Дипломная работа должна носить практико-ориентированный исследовательский

характер, позволяющий раскрыть потенциал обучающегося, его эрудицию, кругозор, умение находить инновационные, нестандартные пути решения проблем.

Все разделы дипломной работы выстраиваются в строгой логической последовательности и взаимосвязанности. Материал внутри раздела также должен излагаться логически последовательно.

В тексте работы необходимо выделять законченную мысль в самостоятельный абзац, применяя для этого «красную строку».

Введение содержит следующие квалификационные характеристики дипломной работы:

- актуальность выбранной темы исследования;
- степень (или состояние) разработанности изучаемой проблемы;
- обоснование новизны исследования, его теоретической и практической значимости;
- цель и задачи исследования;
- объект и предмет исследования;
- теоретическую и практическую основу исследования;
- общую структуру работы.

Основная часть содержит две (три) главы, каждая из которых делится на параграфы. Каждую главу целесообразно завершать краткими выводами.

Наименование глав основной части должно точно соответствовать теме дипломной работы и полностью ее раскрывать. Названия глав и параграфов должны быть краткими, состоящими из ключевых слов, несущих необходимую смысловую нагрузку.

Первая глава носит общетеоретический характер и служит теоретическим обоснованием будущих предложений обучающегося, дает возможность определить методику проведения анализа изучаемой проблемы в конкретных условиях объекта и предмета исследования. В ней рассматриваются работы отечественных и зарубежных авторов, связанные с изучением теории и практики анализируемой в работе проблемы и возможных направлений ее решения, дается их оценка, обосновываются собственные выводы обучающегося.

Вторая и третья главы имеют практический (прикладной) характер, содержат результаты лично проведенного обучающимся анализа материала, полученного также в ходе производственной практики (например, рассмотрения проблемы в конкретном учреждении или организации; обобщения статистических данных по теме исследования, результатов анкетирования практических работников и т.д.).

В Заключении кратко и логически последовательно излагаются выводы и предложения, сделанные по результатам выполненной дипломной работы, которые должны вытекать из содержания работы и носить обобщающий характер.

Список источников и литературы должен содержать не менее 30 наименований источников и оформляется в соответствии с принятыми стандартами. В список включаются только те источники, которые использовались при подготовке выпускной квалификационной работы и на которые имеются сноски в основной части работы.

Приложения содержат вспомогательный материал, не включенный в основную часть выпускной квалификационной работы (таблицы, схемы, рисунки, графики и т.д.). Если приложений в работе несколько, их нумеруют без знака №: Приложение А, Приложение Б и т.д. Каждое приложение должно иметь тематический заголовок и начинаться с новой страницы.

Дипломная работа выполняется с соблюдением норм современного русского литературного языка: орфографических, пунктуационных, стилистических, лексических и др.

Примерная тематика дипломных работ

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Разработка технологии переработки семян масличных культур с применением прессов-экструдеров.
2. Разработка технологии переэтерификации жиров.
3. Разработка технологии переработки масличных культур прессовым способом
4. Разработка технологии подготовки масличных семян к экстракции
5. Разработка технологии экстракции масла с использованием ленточного экстрактора.
6. Разработка технологии экстракции масла с использованием экстрактора карусельного типа.
7. Разработка технологии производства растительных масел способом двукратного прессования.
8. Организация технологического процесса рушально-веечного отделения завода растительных масел.
9. Организация технологического процесса наливной станции в условиях предприятия.
10. Организация технологического процесса прессового цеха ЗРМ.
11. Организация технологического процесса отделения дистилляции мисцеллы и рекуперации растворителя.
12. Организация технологического процесса сырьевого отделения завода растительных масел.
13. Организация технологического процесса бакового хозяйства и наливной станции в условиях МЭЗ
14. Разработка технологии переработки масличных культур по схеме форпрессование-экстракция.
15. Разработка технологии переработки семян масличных культур методом прямой экстракции.
16. Модернизация сырьевого отделения в условиях предприятия.
17. Модернизация рушально-веечного отделения в условиях предприятия
18. Модернизация прессового отделения в условиях предприятия
19. Модернизация отделения подготовки материала к экстракции в условиях предприятия
20. Разработка технологии рафинации масел и жиров с использованием оборудования периодического действия
21. Разработка технологии рафинации масел и жиров с использованием оборудования непрерывного действия (с указанием конкретного оборудования)
22. Организация технологического процесса рафинационного цеха на оборудовании «Де Смет» Альфа-Лаваль» и других фирм
23. Разработка технологии дезодорации на оборудовании периодического действия.
24. Разработка технологии дезодорации на оборудовании непрерывного действия
25. Разработка технологии бесщелочной рафинации жиров
26. Разработка технологии гидратации с получением фосфатидного концентрата.
27. Разработка технологии винтеризации растительных масел
28. Организация технологического процесса фасовки растительных масел
29. Организация технологического процесса автоклавного цеха гидрогенизационного производства
30. Организация технологического процесса цеха производства водорода гидрогенизационного производства
31. Разработка технологии маргаринов в условиях предприятия

32. Разработка технологии спецжиров в условиях предприятия
33. Разработка технологии производства спредов в условиях предприятия
34. Разработка технологии майонезов (соусов)
35. Разработка технологии горчицы пищевой (соусов)
36. Разработка технологии производства хозяйственного мыла непрерывным способом
37. Разработка технологии производства хозяйственного мыла периодическим способом
38. Разработка технологии производства туалетного мыла непрерывным способом
39. Разработка технологии производства туалетного мыла периодическим способом.
40. Разработка технологии эмульсионного крема.

6.2 Процедура защиты дипломной работы

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Дипломная работа является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по данной специальности.

Для реализации указанной цели необходимо решение следующих основных задач:

- формирование навыков самостоятельного научного и практического подхода к освоению учебного материала;
 - развитие и закрепление у обучающихся навыков глубокого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы;
 - выработка навыков и умений грамотно и аргументированно излагать материал в письменной и устной форме;
- умение демонстрировать приобретенные знания, умения и навыки;
- четко формулировать теоретические выводы, обобщать результаты и давать практические рекомендации.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Дипломные работы выполняются в срок, регламентированный ФГОС СПО учебным планом.

Руководитель дипломной работы:

- оказывает помощь в разработке индивидуального плана по выполнению дипломной работы;
 - по возможности рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочно-нормативные и другие источники по теме дипломной работы;
 - консультирует по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы;
- составляет письменный отзыв о дипломной работе, в котором раскрывает характеристику выполненной работы по всем разделам, отражает личный вклад обучающегося в содержание работы, дает мотивированное заключение о возможности допуска дипломной работы к защите.

Для осуществления контроля за ходом и качеством выполнения обучающимися дипломной работы кафедры, ответственные за реализацию профессиональных модулей, назначают сроки и организуют предварительную защиту дипломной работы.

Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов назначают приказом ректора Университета из числа работников образовательных организаций, предприятий-партнеров, работодателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы. Содержание рецензии обязательно доводится до сведения обучающегося не

позднее, чем за три дня до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

6.3 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается Университетом одновременно с утверждением состава экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников Университета, не входящих в данном учебном году в состав экзаменационных комиссий и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является ректор либо лицо, исполняющее в установленном порядке его обязанности. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей экзаменационной комиссии. 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. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Университетом. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в

апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания экзаменационной комиссии и заключение председателя экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в экзаменационную комиссию.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

6.4 Учебно-методическое обеспечение дипломной работы

Основная литература

1. Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520085> .
2. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование производства растительных масел: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 365 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04521-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539561>
3. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 284 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-507-47374-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364958>.
4. Рудаков, О.Б. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс] : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К.К. Полянский, О.А. Котик, Л В. Рудакова— 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 576 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8114-9661-7 .— URL:<https://e.lanbook.com/book/198578>
5. Семенова, Е.Г. Технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо / Е.Г. Семенова .— 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023 .— 92 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-507-46694-8 .— URL:<https://e.lanbook.com/book/316973>
6. Технология переработки растениеводческой продукции : учебное пособие. Ч. 1 / [Т. Н. Тертычная и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— 2-е изд., доп. и испр. — Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2022 .— 271, с.
7. Технология переработки растениеводческой продукции : учебное пособие. Ч. 2 / [Т. Н. Тертычная и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— 2-е изд., доп. и испр. — Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2022 .— 166 с.

Дополнительные источники

1. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/431088> .

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056> .

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/531550>

4. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.В. Алексеев [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4878>

5. Лабораторный практикум по технологии отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013 .— 224 с. —ISBN 978-5-98879-157-7.— URL:https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=49809

6. Остриков, А.Н. Технологическое оборудование жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. Практикум / А. Н. Остриков, В. Н. Василенко, М. В. Копылов, И. С. Богомолов. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 312 с. – ISBN 978-5-8114-8345-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/193311>

7. Паронян В.Х. Технология и организация производства жиров и жирозаменителей – М.: ДеЛи принт, 2007. - 512 с.

8. Пермякова, Л.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Пермякова, Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГИПП, 2016. — 151 с— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99569>

9. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук, С. К. Мустафаев ; Под общ. ред. проф. Е. П. Корненой .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009 .— 352 с. — ISBN 978-5-98879-111-9.— URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4905

6.5 Материально-техническое и программное обеспечение ИА

ИА	Итоговая аттестация	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, электронной	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, пом. I Помещение № 103

		<p>информационно-образовательной среде. Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	
		<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 232а</p>
01(Г)	Демонстрационный экзамен	<p>Учебная аудитория для проведения демонстрационного экзамена: компьютеры (монитор не менее 35,56см) с возможностью выхода в сеть "Интернет" и доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, операционной системой, совместимой с системными требованиями для ПО; принтер на формат А-4, черно-белая печать; офисные столы (ШхГхВ) не менее 1200х600х750; офисные стулья на четырех ножках, рассчитанные на вес не менее 100 кг. Клавиатура совместимая с компьютером рабочего места; мышь совместимая с компьютером рабочего места; калькулятор 12- разрядный настольный. Картридж совместимый с принтером; бумага А4; шариковая ручка с чернилами синего или черного цвета; корзина для мусора пластиковая, объемом более 7 литров.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, Adobe Acrobat Reader, Microsoft Office, DrWeb ES, 7-Zip, RAR, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p> <p>Оборудование: столы лабораторные с химически стойким покрытием; столы основные лабораторные с полкой и освещением, сетевым фильтром на 2 розетки на каждое рабочее место, столы для приборов и оборудования, табуреты лабораторные без подлокотников, устройство для сушки посуды вентилируемое с подачей горячего воздуха типа «Елочка», шкаф для хранения химической посуды (либо стеллаж для посуды), штативы лабораторные для фронтальных работ универсальные типа ШФР; шкаф вытяжной с освещением; стол-мойка с глубокой раковиной и высоким смесителем, раковина керамическая; стол усиленный для сушильного шкафа; сушильный</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

		<p>шкаф; весы лабораторные электронные, дискретность 0,001; стол для весов антивибрационный.</p> <p>Перечень инструментов (на 1 рабочее место): бутылка из темного стекла объемом 1 дм³ (под стандартные растворы), банка стеклянная с делениями, навинчивающаяся крышка, химико-лабораторное стекло, баночки для сыпучих веществ вместимостью 100мл, бюретка, вместимость 25 см³, воронка (диаметр 36 мм) воронка (диаметр 75 мм), емкость для дистиллированной воды, емкость для слива, объем 10 литров, капельница для индикаторов, колба коническая вместимостью 250 см³, колба мерная вместимостью 1000 см³ с пробкой, цилиндры, мензурки, колбы, пробирки, стакан химический вместимостью 400 см³, стакан химический вместимостью 100 см³, цилиндр мерный вместимостью 50 см³, промывалка из полипропилена под дистиллированную воду объемом 500 см³ с загнутой трубкой, расположенной по центру крышки, пипетка Пастера пластиковая, боёк стеклянный, лоток для посуды, экран для бюретки пластиковый черно-белый, груша, объем 90 мл, спринцовка с мягким наконечником груша, объем 30 мл, калькулятор 12-разрядный настольный, ерш для, корзина для мусора.</p> <p>Расходные материалы: натрия гидроокись, (фиксанал), фенолфталеин индикатор, спирт изоамиловый, натрий хлористый хч, образцы растительных масел, салфетка тканевая микрофибра, салфетка для рук гигиеническая.</p>	
01(Дп)	Подготовка дипломной работы	<p>Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных станций; весы электронные, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел; установка для определения углов откосов и обрушения, установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов, сепаратор, лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 252

		Учебная аудитория лабораторного типа: комплект учебной мебели, вытяжной шкаф, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, фотоэлектроколориметр, мельница лабораторная, рефрактометр, поляриметр-сахариметр, весы электронные, аппарат Сокслета, колба нагреватель, иономер, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, термостат, мешалка магнитная, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253
		Лаборатория, учебная аудитория для проведения всех видов лабораторных и практических занятий: комплект учебной мебели, лабораторные столы пристенные с тумбами, шкафы для химической посуды и реактивов, навесные шкафы, штативы с реактивами, реактивы, штативы с пробирками, титровальные установки, газовая горелка, фотоколориметр, рН-метр, лабораторная посуда.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 159а
		Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, . 232а
01(Д)	Защита дипломной работы	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice и учебнонаглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1, а. 168

Программное обеспечение для подготовки к защите и защиты дипломной работы
Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu	ПК в локальной сети

	Reader	ВГАУ
4	Браузеры Yandex / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Система электронного документооборота EOS forSharePoint	https://deloweb.ms.vsau.ru/DELWEB
3	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1)
4	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК ауд. 122, 219, 224, 370 (К1)

7. Фонд оценочных средств ИА (защита дипломных работ)

7.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Индекс	Формулировка	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
			Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ОК 03	Планировать и	защита	6.1	6.1	6.1

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	дипломной работы			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1

	для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	защита дипломной работы	6.1	6.1	6.1

7.2 Шкала академических оценок освоения ОП СПО

Виды оценок	Оценки			
	Академическая оценка по 4-х бальной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо

7.3 Критерии оценки на защите дипломной работы

Критерии оценки дипломной работы:

- научный уровень дипломной работы, степень освещенности вопросов темы, практическая значимость исследования;
- использование научной литературы, нормативных актов и т.д.;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- аккуратность оформления;
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в

содержании работы, так и в процессе ее защиты.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы также учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- форма и содержание ответов на вопросы;
- заключение рецензента;
- отзыв руководителя.

Результаты защиты дипломных работ определяется оценками:

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	<ul style="list-style-type: none">- обоснована актуальность проблемы и темы дипломной работы, ее практическая значимость; методологический аппарат соответствует теме, объект, предмет, цель, задачи, методы исследования (разработки) согласованы между собой.- структура дипломной работы соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию параграфов, части работы соразмерны; 40-50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму.- изучены основные теоретические работы, посвященные проблеме дипломной работы, проведен сравнительно-сопоставительный анализ источников, выделены основные теоретические и методические подходы к решению проблемы, определена и обоснована собственная позиция автора.- содержание практической части исследования выстроено с опорой на теоретические положения исследования, определены и обоснованы методы исследования в соответствии с целями дипломной работы; проведена сравнительная характеристика количественных и качественных показателей; сделаны выводы об эффективности проделанной работы. методика формирующего эксперимента апробирована в ходе преддипломной практики.- выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы; в заключении указаны возможности внедрения результатов исследования и дальнейшей перспективы работы над темой.- выдержаны требования к объему и оформлению источников.- ссылки, диаграммы, таблицы, заголовки, оглавление оформлены в соответствии с требованиями, выдержано соотношение частей работы, общий объем работы соответствует требованиям, работа вычитана.- обучающимся соблюдался индивидуальный план работы над дипломной работы, проявлялась высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы, проведении практической работы.- выступление логично, последовательно, содержание работы раскрыто полностью, обучающийся представил суть своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение вести дискуссию, отстаивать свою позицию, признать возможные недочеты. выдержано время доклада, используемые наглядные средства соответствуют требованиям к их оформлению.- текст дипломной работы и выступление выпускника в ходе защиты логичны, последовательны, грамотны, соблюдаются грамматические и синтаксические особенности научного стиля.

<p>«хорошо», повышенный уровень</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы дипломной работы; определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования. - структура дипломной работы соответствует целям и задачам, имеются незначительные недочёты в содержании и названиях параграфов, некоторая несоразмерность частей работы; работа превышает рекомендуемый объем, теоретическая часть превышает по объему практическую; работа превышает рекомендуемый объем. - изучена большая часть основных работ, посвященных проблеме дипломной работы, в основном проведен их сравнительно-сопоставительный анализ, выделены теоретические и методические подходы к решению проблемы, определена собственная теоретическая позиция автора. - содержание практической части исследования в целом выстроено с опорой на теоретические положения работы. определены и в основном обоснованы методы исследования. имеются затруднения в интерпретации результатов работы, в проведении сравнительного анализа количественных и качественных показателей диагностической программы, оценки ее эффективности. методика формирующего эксперимента апробирована в ходе преддипломной практики. - выводы и заключение в целом обоснованы, соответствуют цели и задачам исследования. однако содержание работы допускает дополнительные выводы. в заключении указаны степень достижения выдвинутой цели исследования. - имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован. - ссылки, диаграммы, таблицы, заголовки, оглавление оформлены в соответствии с требованиями, однако, имеются отдельные нарушения в оформлении. - индивидуальный план работы над дипломной работой в основном соблюдался, работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем. - в целом раскрыта сущность работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти обучающийся испытывает затруднение в ведении дискуссии, ответах на вопросы. выступление логично, последовательно, демонстрирует свою убежденность, глубину знаний, но затрудняется привести примеры из работы. доклад превышает отведенное время, незначительно нарушены требования к оформлению и содержанию наглядных средств. - обучающийся в основном владеет научным стилем речи. допускает незначительные стилистические нарушения речи.
<p>«удовлетворительно», пороговый уровень</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не обозначена актуальность проблемы и темы дипломной работы; не определена ее практическая значимость; имеются рассогласования в методологическом аппарате исследования. - имеется ряд нарушений в выборе структуры дипломной работы; работа меньше рекомендованного объема, как в теоретической, так и в практической части. названия и содержания параграфов не соответствуют друг другу, не выдержана содержательная целостность работы, имеются несоответствия структуры работы выдвинутым целям и задачам исследования. - изучены недостаточно или не полностью основные работы по проблеме, теоретический анализ носит описательный характер, отсутствует собственная позиция автора.

	<ul style="list-style-type: none"> - содержание практической части исследования выстроено с частичной опорой на теоретические положения работы. методы исследования недостаточно или частично обоснованы; затрудняется интерпретировать результаты диагностической программы, анализ проделанной исследовательской работы представлен фрагментарно. - имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность. - имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован. - имеется ряд нарушений в оформлении дипломной работы. - индивидуальный план работы над дипломной работой соблюдался, работа проводилась в рамках указаний руководителя, самостоятельность и инициативность проявлялись слабо.
«неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - методы исследования не соответствуют цели и задачам работы. - не представлен анализ литературы по теме исследования, допущены существенные ошибки в теоретическом обосновании проблемы исследования. - практическая часть дипломной работы не выполнена. - обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике. - дипломная работа имеет много замечаний в отзывах руководителя, рецензента. - защита выстроена несвязно, неубедительно, непоследовательно, нелогично. - ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОП СПО

Вопросы к итоговому экзамену - не предусмотрены.

Примерная структура дипломной работы:

Наименование разделов	Объем в страницах
Титульный лист	1
Задание	1
Содержание	1
Введение	1-3
Раздел 1 Теоретическая часть	20-25
Раздел 2 Практическая часть	20-25
Выводы и рекомендации	2-3
Список использованной литературы	2-3
Итого	45-60

Примерные темы дипломных работ представлены в п.6.1.

8. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения ОП СПО

Методические указания по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024.

П ВГАУ 1.6.05 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования, введенное в действие приказом ректора №147 от 28.04.2020г.