

**Приложение 5**

к ПОП-П по специальности техник-технолог

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Основные положения .....	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	3
2.1. Область применения программы ГИА .....	3
2.2. Цели и задачи итоговой аттестации (ГИА) .....	5
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации	5
3.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации: .....	5
3.2. Содержание государственной итоговой аттестации .....	6
3.3. Структура выпускной квалификационной работы: .....	8
3.4. Процедура прохождения государственной итоговой аттестации .....	8
3.4.1. Защита выпускных квалификационных работ .....	9
3.4.2. Проведение демонстрационного экзамена .....	10
3.5. Документы государственной итоговой аттестации .....	11
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации .....	11
4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому .....	11
4.2. Информационное обеспечение .....	11
4.3. Требования к проведению демонстрационного экзамена .....	12
4.4. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) .....	13
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся .....	13
5.1. Оценивание дипломного проекта (работы) .....	13
5.2. Требования к оцениванию демонстрационного экзамена .....	16
6. Порядок апелляции и передачи государственной итоговой аттестации .....	16

## 1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог

## 2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

### 2.1. Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и продемонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена обучающийся должен обладать:

- 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 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 общечеловеческих 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

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
<b>По запросу работодателя</b>	
ВД 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 2

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
	ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию
<b>По запросу работодателя</b>	
ВД 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1.Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ПК 4.2.Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

## 2.2 Цели и задачи итоговой аттестации (ГИА)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся требованиям ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## 3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

### 3.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта(работы) и демонстрационного экзамена.

Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации: всего – 6 недель (216 часов) , в том числе:

выполнение дипломного проекта – 4 недели (144 часа),

защита дипломного проекта, проведение демонстрационного экзамена – 2 (72 часа) недели.

### **3.2. Содержание государственной итоговой аттестации**

Перечень тем по выпускным квалификационным работам разрабатывается в рамках профессиональных модулей:

#### **Тематика дипломных проектов (работ) по специальности**

##### **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

1. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство фруктово-ягодного масла, вырабатываемого методом непрерывного сбивания (в условиях предприятия)
2. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство кефира «Таллинский» (в условиях предприятия)
3. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство сгущенного обезжиренного молока с сахаром (в условиях предприятия)
4. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство детского масла, вырабатываемого методом преобразования высокожирных сливок (в условиях предприятия)
5. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство кисломолочного напитка с фруктово-ягодным наполнителем (в условиях предприятия)
6. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство витаминизированного молока (в условиях предприятия)
7. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство белкового молока (в условиях предприятия)
8. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство сметаны, вырабатываемой резервуарным способом (в условиях предприятия)
9. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство ряженки, вырабатываемой резервуарным способом (в условиях предприятия)
10. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство казеина (в условиях предприятия).
11. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство бутербродного масла кисло-сливочного, вырабатываемого методом периодического сбивания (в условиях предприятия).
12. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство свежих напитков из пахты (в условиях предприятия).
13. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство нежирной сметаны, вырабатываемой резервуарным способом (в условиях предприятия).
14. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство крестьянского кисло-сливочного масла, вырабатываемого методом непрерывного сбивания (по материалам предприятия).
15. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство масла шоколадного, вырабатываемого методом преобразования высокожирных сливок (в условиях предприятия).

16. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство кисломолочных напитков из пахты (в условиях предприятия).
17. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство сыра «Советский» (по материалам предприятия).
18. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство крестьянского масла, вырабатываемого методом периодического сбивания (в условиях предприятия).
19. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство сухого обезжиренного молока (в условиях предприятия).
20. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство медового масла, вырабатываемого методом преобразования высокожирных сливок (по материалам предприятия).
21. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство кисломолочных напитков из обезжиренного молока (в условиях предприятия).
22. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство топленого молока (в условиях предприятия).
23. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство варенца, вырабатываемого резервуарным способом (в условиях предприятия).
24. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство любительского масла, вырабатываемого методом периодического сбивания (в условиях предприятия).
25. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство творога обезжиренного, вырабатываемого с использованием творого изготовителей (в условиях предприятия).
26. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство различных видов питьевого молока (по материалам предприятия).
27. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство питьевых сливок (в условиях предприятия).
28. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство кулинарного масла,
29. вырабатываемого методом преобразования высокожирных сливок (в условиях предприятия)
30. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство йогурта обезжиренного (в условиях предприятия).
31. Расширение ассортимента молочной продукции за счет внедрения в производство пахты сухой (в условиях предприятия).

Тема по предложению обучающегося, обоснованная и согласованная с руководителем дипломного проекта (работы).

Для проведения демонстрационного экзамена используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами на основе конкурсных заданий.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, утвержденных для прохождения демонстрационного экзамена в регионе по данной компетенции, материально-техническая база которых соответствует требованиям.

### 3.3. Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть:
  - теоретическая часть
  - опытно-экспериментальная часть (практическая часть, специальная, исследовательская часть и др.)
- 3) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
- 4) список использованной литературы
- 5) приложения
- 6) графическая часть

Объем ДП должен составлять не менее 40 страниц и не более 60 страниц машинописного текста.

Структурное построение и содержание составных частей ДП определяются ПЦК промышленных биотехнологий совместно с руководителями выпускных квалификационных работ и, исходя из требований ФГОС к уровню подготовки выпускников по специальности и совокупности требований, степень достижения которых подлежит прямому оцениванию (диагностике) при государственной итоговой аттестации.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью и практической частью определяются объект и предмет ДП, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др. Работа выпускника позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

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

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

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Примечание:

На государственной итоговой аттестации выпускник может представить портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д..

Структура портфолио разрабатывается предметно-цикловой комиссией промышленных биотехнологий и утверждается приказом директора колледжа.

### 3.4. Процедура прохождения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов



профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Для допуска к защите ДП студент предоставляет заместителю директора по учебной работе колледжа следующие документы:

- отзыв руководителя ДП с оценкой;
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

Руководитель ДП, рецензент, консультанты по отдельным частям ДП удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ДП подписями на титульном листе пояснительной записки ДП. Заместитель директора по учебной работе колледжа делает запись о допуске студента к защите ДП также на титульном листе ДП

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

#### **3.4.1. Защита выпускных квалификационных работ**

1. Защита ДП проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику.

3. Процедура защиты ДП включает:

- доклад студента – не более 5-7 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ДП с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;

- чтение руководителем отзыва и рецензии на выполненный ДП,

- объяснения студента по замечаниям рецензента,

- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ДП и профилю специальности;

- представление портфолио достижений выпускника (при наличии).

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

4. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ДП,

- присуждение квалификации,

- особые мнения членов комиссии.

5. Решение об оценке за выполнение и защиту ДП, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

6. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ДП студентом, о присвоении квалификации «Техник -технолог» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и

степени диплома объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

При защите дипломного проекта (работы) оценивается:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления дипломной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения, обучающегося об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов обучающегося на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

#### **3.4.2. Проведение демонстрационного экзамена**

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами ТБ.

Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис обязательного медицинского страхования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

### **3.5. Документы государственной итоговой аттестации**

Решение ГЭК о присвоении квалификации Техник-технолог по специальности 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения о выдаче диплома выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора университета.

## **4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации**

### **4.1. Описание требований к минимальному материально-техническому при выполнении дипломного проекта (работы):**

реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ.

### **при защите дипломного проекта (работы):**

для защиты дипломного проекта (работы) отводится специально подготовленный кабинет:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

### **при прохождении демонстрационного экзамена:**

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, утвержденных для прохождения демонстрационного экзамена в регионе по данной компетенции, материально-техническая база которых соответствует требованиям WSR.

### **4.2. Информационное обеспечение**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>
1	Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
2	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
3	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся

4	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
5	Распорядительный акт об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии.
6	Распорядительный документ о закреплении руководителей, а также о закреплении тем ВКР за выпускниками по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
7	Приказы о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии для проведения ГИА
8	Распорядительный документ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации
9	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (зачетные книжки, справки и т.п.)
10	Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии
11	Иные Федеральные законы и нормативные документы

#### 4.3. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ) направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

ДЭ проводится в зависимости от выбора студента по двум уровням:

– ДЭ базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ СПО, установленных ФГОС СПО;

- Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки

демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

#### **4.4. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)**

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

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

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

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

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

### **5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся**

#### **5.1. Оценивание дипломного проекта (работы)**

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности определяется по результатам выполнения и защиты ДП.

Основными критериями при определении оценки за выполнения ДП студентом для руководителя ДП являются:

- Соответствие состава и объема выполненного ДП студента заданию,
- Качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления,
- Степень самостоятельности студента при выполнении работы,
- Умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией,
- Положительные стороны, а также недостатки в работе,
- Оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений,
- Качество оформления работы.

Основными критериями при определении оценки за ДП студента для рецензента ДП являются:

- Соответствие состава и объема представленной ДП заданию,
- Качество выполнения всех составных частей ДП,

- Степень использования при выполнении ДП последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ,
  - Оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы,
  - Качество оформления работы.
- Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ДП являются:
- Доклад выпускника,
  - Ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки,
  - Качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,
  - Отзыв и оценка руководителя ДП,
  - Рецензия и оценка рецензента ДП.

В основе оценки дипломного проекта лежит пятибалльная система:

### Критерии оценки выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Наименование критерия	Отлично «5»	Хорошо «4»	Удовлетворительно «3»	Неудовлетворительно «2»
Актуальность темы, ясность целей и задач	Актуальность темы обоснована. Работа направлена на решение практической проблемы на основе современных научных взглядов. Цели и задачи сформулированы ясно и грамотно.	Актуальность темы обоснована достаточно полно. Цели и задачи работы в основном сформулированы грамотно с отдельными незначительными недостатками.	Актуальность темы недостаточно полно обоснована. Цели и задачи работы сформулированы, однако недостаточно четко.	Актуальность темы не обоснована. Цели и задачи работы не четко сформулированы.
Качество и глубина проведенного исследования	Продемонстрирован высокий уровень умений и навыков сбора и анализа качественных и количественных данных. Используется релевантная информация из источников различных типов, в том числе и на иностранных языках.	Продемонстрирован высокий уровень умений и навыков сбора и анализа качественных и количественных данных. Используется релевантная информация из источников различных типов, в том числе и на иностранных языках.	Собранная информационная база имеет отдельные недостатки. Выбранный аналитический аппарат не позволяет полностью ответить на вопросы исследования.	Студент не продемонстрировал владение умениями и навыками осуществления поиска и обработки релевантной информации.

<b>Практическая значимость работы</b>	Обоснована практическая значимость результатов работы для бизнес практики. Показано понимание роли исследования в развитии собственной карьеры	Обоснована практическая значимость результатов работы для бизнес практики. Показано понимание роли исследования в развитии собственной карьеры	Практическая значимость результатов работы раскрыта недостаточно полно. Рекомендации автора слабо обоснованы.	Практическая значимость результатов работы отсутствует.
<b>Логичность и структурированность презентации</b>	Материал изложен структурированно и логично. Показано, как автор двигался от цели исследования к получению практически значимых результатов.	Материал изложен структурированно и логично. Показано, как автор двигался от цели исследования к получению практически значимых результатов.	Материал не всегда изложен логично и структурированно. Использование рисунков и таблиц имеет ряд недостатков.	Материал изложен бессистемно, что не позволяет оценить практическую значимость результатов проведенной работы. Качество иллюстративного материала очень низкое.
<b>Умение вести дискуссию</b>	Студент способен принимать участие в научно-практической дискуссии по результатам выполненной работы. Приводит убедительные аргументы. Демонстрирует высокий уровень культуры общения с аудиторией.	Студент понимает вопросы, задаваемые членами комиссии, дает ясные обоснованные ответы.	Студент понимает вопросы, задаваемые членами комиссии, дает ясные обоснованные ответы.	Студент не отвечает на вопросы, имеющие отношение к выполненной работе. Испытывает сложности в общении с комиссией

## 5.2. Требования к оцениванию демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания принимается за 100%. Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку рекомендуется проводить исходя из оценки полноты и качества выполнения задания.

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

### Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

По решению ГЭК результаты ДЭ, проведенного при участии Оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ

### Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

## 6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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



6.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Университета. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

6.4 Состав апелляционной комиссии утверждается директором колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Университета, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.5 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена. При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.6 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

6.7 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА. В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Университетом без отчисления такого выпускника в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

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

6.10 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

6.11 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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