

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«НОВГОРОДСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
Директор ОГБПОУ
«Новгородский
агротехнический техникум»
И.В. Гихонова
« 13 » 2023 г



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника

«Техник-электрик»

Выпуск 2023 год

Согласовано

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Главный энергетик
(наименование должности)

ООО «Трубичино»
(наименование организации-работодателя.)



Константинов М.Ю./
ФИО

2023 г.

Рассмотрено

Педагогическим советом
ОГБПОУ «Новгородский
агротехнический техникум»

Протокол № 2
от «23» 11 2023г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 457

Разработчики:

Заместитель директора по учебно-методической работе Шмидт О.Н.

Заведующая бухгалтерским отделением Кустова С.И.

Преподаватель профессионального учебного цикла Клейменов А.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	4
2. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации	6
3. Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	8
3.1. Условия подготовки и проведения ГИА	8
3.2. Материалы для выполнения дипломной работы	8
3.3. Порядок предоставления дипломной работы.	8
3.4. Рецензирование дипломной работы	9
3.5. Порядок защиты дипломной работы	10
3.6. Оценивание результатов ГИА	11
3.7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.	14
4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	14
5. Хранение дипломных работ	14
6. Нормы часов на дипломную работу	14
Приложение А Примерная тематика дипломных работ	16
Приложение Б График подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	17
Приложение В Образец бланка задания на выпускную квалификационную работу	18
Приложение Г Отзыв о дипломной работе студента	20
Приложение Д Рецензия на выпускную квалификационную работу	22
Приложение Е Методические рекомендации по написанию и оформлению дипломной работы	24

1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273

- Приказа Министерства Просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211),

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 379 (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.).

- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (в ред. распоряжения Минпросвещения России от 01.04.2020 № Р-36);

- Письмом Минобрнауки РФ от 20.07.2015г. № 06-846 «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»

- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена в ОГБПОУ «Новгородский агротехнический техникум»

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия результатов освоения программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия и порядок подготовки;
- процедуру проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;

- тематику выпускных квалификационных работ;
 - требования к выполнению и оформлению выпускных квалификационных работ;

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов выпускник должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1 - Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
ВД 2 – Обработка продуктов убоя	ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ВД3- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ВД 4 – Организация работы структурного подразделения.	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 5 – Выполнение работ по одной или нескольким	ПК.5.1 Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья и материалов для производства мясных изделий

профессиям рабочих, должностям служащих	ПК.5.2 Контролировать качество пищевого сырья и материалов ПК 5.3. Обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья и материалов
---	--

<p>Общие компетенции</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

2. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме защиты дипломной работы

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующее уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ (Приложение А) определяется техникумом. Тематика дипломных проектов после рассмотрения учебно-методической комиссией согласовывается с работодателем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы

с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума. Этапы и сроки выполнения дипломной работы определены графиком (Приложение Б).

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Сроки проведения ГИА утверждаются директором и доводятся до сведения выпускников, членов ГЭК, преподавателей не позднее, чем за месяц до их начала.

Объем времени на подготовку и проведение итоговых аттестационных испытаний составляет 6 недель, включая подготовку и защиту дипломной работы, которая проводится в соответствии с учебным планом с 24 мая 2023 года по 28 июня 2023 года.

В соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов бюджет времени государственной итоговой аттестации распределен следующим образом (таблица 1).

Таблица 1 - Бюджет времени государственной итоговой аттестации

	Этапы ГИА	Неделя	Часы
1	Подготовка дипломной работы	4	144
2	Защита дипломной работы	2	72

В соответствии с календарным учебным графиком программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов определены сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации для студентов очной формы обучения, обучающихся на базе среднего общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев с 20.05.2024 г. по 28.06.2024 г. (Приложение Б)

3. Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Условия подготовки и проведения ГИА

К ГИА допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе подготовки специалистов среднего звена. Студенты, не допущенные по неуважительной причине к государственной итоговой аттестации или получившие оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, отчисляются приказом директора. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума. В ГЭК выпускник предоставляет следующие материалы и документы:

- задание на дипломную работу
- сшитую дипломную работу
- отзыв руководителя на дипломную работу.
- рецензию на дипломную работу.

3.2. Материалы для выполнения дипломной работы

Для выполнения дипломной работы выпускнику выдается задание, разработанное руководителем дипломной работы по утвержденной теме. (Приложение В) Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора по учебно-методической работе Методические указания по выполнению дипломной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разрабатываются преподавателями, реализующими профессиональные модули по данной специальности, обсуждаются на заседании учебно-методической комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Требования к подготовке и выполнению дипломной работы представлены в Приложении Е «Методические рекомендации по написанию и оформлению дипломной работы».

3.3. Порядок предоставления дипломной работы.

Перед защитой дипломной работы проводится предварительная защита. На предзащиту выпускники обязаны представить предварительный вариант текста дипломной работы. Предварительная защита проводится не позднее, чем за 2 недели до защиты. Замечания и дополнения к дипломной работе обязательно учитываются выпускниками до представления работы к защите. Окончательная версия выполненной, полностью оформленной и подписанной работы предоставляется руководителю вместе с электронной версией не позднее, чем за 1 неделю до защиты.

На выполненную дипломную работу руководитель готовит отзыв (Приложение Г). Оценка дипломной работы осуществляется по следующим показателям:

- степень самостоятельности выпускника при выполнении дипломной работы, степень личного творчества и инициативы, а также уровень его ответственности;
- полнота выполнения задания;
- достоинства и недостатки работы;
- умение выявлять и решать проблемы в процессе выполнения дипломной работы;
- обоснованность использованных методов исследования и методик;
- умение работать с литературой, производить расчеты, анализировать, обобщать, делать теоретические и практические выводы;
- квалифицированность и грамотность изложения материала;
- наличие ссылок в тексте работы, полнота использования источников;
- исследовательский или учебный характер теоретической части работы;
- взаимосвязь теоретической части работы с практической;
- умение излагать в заключении теоретические и практические результаты своей работы и давать им оценку;
- рекомендации по внедрению или опубликованию результатов, полученных выпускником при выполнении дипломной работы.

Руководитель обеспечивает ознакомление выпускника с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты дипломной работы. После просмотра и одобрения дипломной работы руководитель ставит подпись на титульном листе, и выпускник вместе с отзывом отдает работу на рецензирование. Ответственность за организацию и проведение нормоконтроля, перед допуском дипломной работы к защите, возлагается на заведующего отделением. Заместитель директора по учебно-методической работе на основании отзыва руководителя и рецензии принимает решение о допуске выпускника к защите, делая соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Подготовив дипломную работу к защите, выпускник готовит выступление (доклад), наглядную информацию – схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал – для использования во время защиты. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГЭК.

3.4. Рецензирование дипломной работы

Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию (Приложение Г). Внешнее рецензирование дипломных работ проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений,

хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

Рецензенты дипломных работ определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать: заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на неё; оценку качества выполнения каждого раздела; оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы; оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций.

Оценка дипломной работы осуществляется по следующим показателям:

- актуальность тематики работы;
- соответствие дипломной работы заявленной теме и заданию;
- корректность постановки цели и задач работы;
- полнота обзора научной литературы;
- знание и использование основных понятий и терминов;
- умение применять теоретические знания для решения практических задач;
- способность решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи;
- ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения материала;
- обоснованность выводов и предложений;
- качество оформления работы (общий уровень грамотности, язык и стиль изложения, оформление соответствует стандартам);
- практическая ценность принятых в работе решений;
- список использованных источников: количество, наличие современных изданий.

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за 2 дня до защиты. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Рецензия на дипломную работу заверяется печатью (штампом) организации при наличии. Дипломная работа, отзыв руководителя и рецензия передаются в ГЭК не позднее, чем за 1 календарный день до дня защиты дипломной работы.

3.5 Порядок защиты дипломной работы

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. На защите могут присутствовать руководители дипломных работ, рецензенты, работодатели .

При защите дипломной работы на доклад отводится 10-15 минут. Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его цели и задач, далее по главам раскрывать основное содержание дипломной работы, а затем осветить основные результаты работы, сделанные выводы и предложения.

Выпускник должен сделать свой доклад свободно, не читая письменного текста. Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал (например, проекты уставов, нормативных актов и т.д.), иллюстрирующий основные положения работы. По окончании доклада зачитываются отзыв руководителя и рецензия.

Члены ГЭК могут задать вопросы выпускнику, относящиеся к содержанию работы. При оценке защиты дипломной работы учитываются: актуальность темы; качество и оформление, грамотность составления пояснительной записки, выводов; содержание доклада и ответов на вопросы, в соответствии с критериями. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

3.6. Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты,

отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Качество дипломной работы определяется по следующим основным показателям.

1. Соответствие темы исследования содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Логичность структуры и содержания работы, полнота раскрытия темы исследования, степень достижения поставленных целей и задач.

3. Полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, качество проведенных расчетов.

4. Умение систематизировать и обобщать факты на основе современных методов и научных достижений.

5. Достоверность и объективность результатов работы, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта; логические аргументы; апробация в среде специалистов – практиков, преподавателей, исследователей и т.п.

6. Возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

7. Содержание отзывов на работу.

8. Навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала, оформление работы в соответствии с методическими указаниями, качество представленного графического материала, навыки владения компьютерной техникой в процессе выполнения и защиты дипломной работы.

9. Уровень теоретической, научной и практической подготовки студента-выпускника, умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на замечания рецензентов и вопросы членов ГЭК.

При определении окончательной оценки по результатам защиты ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- ответы на вопросы комиссии;
- отзыв руководителя.

«Отлично» выставляется, если работа:

выполнена в соответствии с заданием, содержит глубокий анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой

различных точек зрения; демонстрирует высокий уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания; выбранная технология производства соответствует требованиям ХАССП; теоретическая часть сопряжена с практической, технологические и экономические расчеты выполнены правильно, в соответствии с установленными методиками и нормативными документами, описанная технология производства продукта соответствует выбранной технологической схеме, обоснована экономическая эффективность производства продукта. Работа оформлена в полном соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

«Хорошо» выставляется, если работа:

выполнена в соответствии с заданием, содержит анализ источников по теме с обобщениями и выводами; демонстрирует достаточный уровень специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания; выбранная технология производства соответствует требованиям ХАССП; теоретическая часть сопряжена с практической, допущены некоторые неточности в технологических и (или) экономических расчетах; в целом, расчеты выполнены в соответствии с установленными методиками и нормативными документами; описанная технология производства продукта соответствует выбранной технологической схеме, но (возможно) экономическая эффективность производства продукта недостаточно обоснована. Работа оформлена в полном соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

«Удовлетворительно» выставляется, если в работе:

недостаточно полно и всесторонне раскрыты теоретические аспекты темы, отсутствует анализ источников по теме и обобщения, выводы носят формальный характер, представлены необоснованные предложения; практическая часть недостаточно обоснована теоретическими положениями по теме. Выбранная технология производства соответствует требованиям ХАССП; допущены существенные ошибки в расчетах, технология производства продукта изложена недостаточно полно или некорректно, или не соответствует выбранной технологической схеме; отсутствуют или некорректны ссылки на использованную литературу и нормативно-техническую документацию, недостаточно обоснована экономическая эффективность производства продукта. Имеют место недостатки в оформлении работы.

«Неудовлетворительно» выставляется, если в работе:

неполно раскрыты теоретические аспекты темы, выводы носят формальный характер, либо отсутствуют. Не прослеживается взаимосвязь теоретической и практической частей. Имеют место существенные недостатки в оформлении работы. Выбранная технология производства противоречит требованиям ХАССП. В технологических и экономических расчетах допущены грубые ошибки, изложенная технология производства продукта не соответствует выбранной технологической схеме, отсутствуют

ссылки на использованную литературу и нормативно-техническую документацию, экономическая эффективность производства продукта не обоснована. Работа демонстрирует неспособность студента применять на практике освоенные знания.

3.7 Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение общих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА:

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, аудитория располагается на первом этаже и других приспособлений).

4 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

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

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается в Техникуме одновременно с утверждением состава ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве структурного подразделения

5 Хранение дипломных работ

Дипломные работы после защиты хранятся в Техникуме.

Срок хранения дипломных работ - в течение пяти лет после выпуска обучающихся из Техникума.

Списание дипломных работ осуществляется соответствующим актом.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах Техникума.

6 Нормы часов на дипломную работу

На руководство, консультирование, рецензирование дипломной работы, заседание ГЭК отводиться до 36 часов на каждого обучающегося-выпускника, в том числе:

руководство и консультирование – до 26 часов, их них:

- руководство-до 13 часов;

Консультирование-до 10 часов, их них:

-нормоконтроль-1 час;

-рецензирование-1 час

-экономическая часть-1 час

-графическая часть (оборудование)-до 2 часов

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в 2023-2024 учебном году

1. Прием, убой и первичная переработка крупного рогатого скота мощностью N говядины в смену.
2. Прием, убой и первичная переработка свиней мощностью N свинины в смену.
3. Переработка субпродуктов мощностью N говядины в смену.
4. Переработка кишок мощностью N говядины в смену.
5. Переработка субпродуктов мощностью N свинины в смену.
6. Переработка кишок мощностью N свинины в смену.
7. Переработка пищевых топленых животных жиров мощностью N в смену.
8. Производство продуктов из свиного шпика мощностью N в смену.
9. Производство вареных колбасных изделий мощностью N в смену.
10. Производство варено- копченых колбасных изделий мощностью N в смену.
11. Производство полукопченых колбасных изделий мощностью N в смену.
12. Производство сырокопченых колбасных изделий мощностью N в смену.
13. Производство вареных сосисок мощностью N в смену.
14. Производство вареных цельномышечных изделий из свинины мощностью N в смену.
15. Производство копчено-вареных продуктов из свинины мощностью N в смену.
16. Производство копчено-запеченных продуктов из свинины мощностью N в смену.
17. Производство сырокопченых продуктов из свинины мощностью N в смену.
18. Производство вареных цельномышечных изделий из говядины мощностью N в смену.
19. Производство копчено-вареных продуктов из говядины мощностью N в смену.
20. Производство копчено -запеченных продуктов из говядины мощностью N в смену.
21. Производство сырокопченых продуктов из говядины мощностью N в смену.
22. Производство мясных консервов мощностью N в смену.
23. Производство мясорастительных консервов мощностью N в смену.
24. Производство субпродуктовых консервов мощностью N в смену

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

График подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

	Этапы ГИА	Сроки
3	Подготовка дипломной работы	20 мая -15 июня 2024г.
4	Защита дипломной работы	17-28 июня 2024г.

Таблица 1 - Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации

	Этапы подготовки к ГИА	Сроки
1	Ознакомление студентов с программой ГИА	17 ноября 2023
2	Выбор студентами тем дипломной работы	Не позднее чем за месяц до выхода на преддипломную практику до 18 марта 2024
3	Приказ об утверждении тем дипломных работ и научных руководителей	6 апреля 2023 года
4	Выдача индивидуальных заданий на выполнение дипломной работы	Не позднее, чем за 2 недели до выхода выпускников на преддипломную практику до 08.04.2023г.
5	Промежуточный контроль дипломной работы подготовка к предзащите	с 20.04.2024г.по 15.06.2024г.)
6	Приказ о допуске к ГИА	18.05.2024
7	Предзащита	07-08.06.2024
8	Написание отзыва и рецензирование дипломной работы, проведение нормоконтроля	не позднее, чем за неделю до защиты до 09.06.2024г.
9	Допуск к защите (сдача дипломной работы в папке скоросшивателе, со всеми документами: рецензия, отзыв, задание, справка на антиплагиат, аннотация, за подписью студента и научного руководителя в техникум на подпись заместителю директора. Сданная работа до защиты остается в техникуме.	не позднее чем за 1-2дня до защиты до 15.06.2023г.
10	Защита дипломной работы 17.06.2024г – 28.06.2024	

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Образец бланка задания на выпускную квалификационную работу

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Новгородский агротехнический техникум»

Утверждаю
Заместитель директора
по УМР
_____ О.Н.Шмидт

«_____» _____ 20____ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту _____

Специальность _____

Тема выпускной квалификационной
работы _____

Утверждена приказом от «_____» _____ 20____ г. № _____

Срок
сдачи _____

Руководитель: _____ / _____

Консультанты _____ / _____ ; _____ / _____

Задание принял к исполнению _____ / _____

«_____» _____ 20____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Цель и задачи выпускной квалификационной работы, обоснование актуальности темы.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Анализ существующих подходов, методик, технологий по теме ВКР со ссылками на нормативные и информационные источники: на основании нормативных актов, литературных источников обосновать выбор технологии производства, планируемых к выпуску изделий.

2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Технология производства планируемых к выпуску продуктов: характеристика продукта, рецептуры, характеристика сырья и материалов, схема технологических процессов и характеристика основных технологических операций; требования, предъявляемые к качеству, и критерии безопасности готовых изделий с учетом ХАССП.

2.2 Расчетно-технологическая часть

2.2.1 Расчет основного и дополнительного сырья, вспомогательных материалов (материальный расчет) производимого продукта.

2.2.2 Расчет и подбор технологического оборудования для производства продукта. Компоновка линии.

2.2.3 Расчет потребности энергоресурсов для производства изделий

2.2 Экономическая часть

2.2.1 Расчет материальных затрат.

2.2.2 Расчет численности рабочих

2.2.3 Расчет затрат на оплату труда

2.2.4 Расчет себестоимости единицы продукции

2.2.5 Расчет экономических показателей производства

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: выводы и предложения

Список литературы

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

О Т З Ы В*

о дипломной работе студента ОГБПОУ «Новгородский агротехнический техникум»

Фамилия, имя, отчество

студента _____

Специальность _____

Наименование темы дипломной
работы _____

Содержание отзыва:

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
Р Е Ц Е Н З И Я

на дипломную работу студента(ки) ОГБПОУ «Новгородский агротехнический техникум»

Фамилия И.О. студента _____

специальность _____

наименование темы дипломной работы

Содержание рецензии:

*В рецензии должны быть отмечены: а)актуальность темы; б)соответствие ее заданию; в)логичность изложения материала; г) наличие и полнота обзора литературных источников; д) самостоятельность выполнения; е) полнота и оценка проведенных расчетов; ж) наличие аргументированных выводов; з) практическая значимость; и) недостатки работы; к) замечания по ее оформлению; л) заключение о соответствии уровня профессиональной подготовки дипломника квалификационным требованиям техника-технолога ;м) оценка работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Методические рекомендации по написанию и оформлению дипломной работы