

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 24.09.2023 10:26:54
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4432

**ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
_____ И.В.Смирнова
« 23 ____ » ____ ноября ____ 2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по программе подготовки специалистов среднего звена
специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Составители:

Шелегеда С.Ю. – заведующая отделением «Сельское хозяйство, строительство и природообустройство» Политехнического колледжа, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин;

Организация разработчик: Политехнический колледж ЛГАУ

Рассмотрено и одобрено на заседании
Педагогического совета колледжа
Протокол № 2 от «22» ноября 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Нормативные документы	4
1.2 Цель ГИА	4
1.3 Вид ГИА и форма ВКР	4
1.4 Порядок и условия проведения ГИА	5
2 Требования к результатам освоения образовательной программы	5
3 Сроки подготовки и защиты ВКР	7
4 Организация разработки тематики ВКР	7
5 Требования к структуре и оформлению ВКР	8
6 Организация выполнения выпускных квалификационных работ	9
7 Рецензирование выпускных квалификационных работ	10
8 Критерии оценивания, порядок и условия проведения защиты ВКР	11
9 Перечень оборудования, используемого при защите ВКР	13
10 Кадровое обеспечение ГИА	13
11 Перечень литературы, необходимой для подготовки ВКР	13
Приложение А	16

1 Общие положения

1.1 Нормативные документы

Программа Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – Программа ГИА) разработана на основании нормативных документов:

- Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержден утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 года № 341.
- Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800.
- Положение о промежуточной и государственной итоговой аттестации в Политехническом колледже ЛГАУ, утверждено Методическим советом колледжа от 5 сентября 2019г №2.
- Положение о выпускной квалификационной работе в Политехническом колледже ЛГАУ, утверждено Методическим советом колледжа от 5 сентября 2019г №2.
- Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса в Политехническом колледже Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова».

1.2 Цель ГИА

Целью государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студента по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3 Вид ГИА и форма ВКР

ГИА выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов

питания из растительного сырья состоит из одного аттестационного испытания – выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Выпускная квалификационная работа студентов специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья выполняется в форме дипломного проекта.

1.4 Порядок и условия проведения ГИА

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), состав которых утверждается приказом руководителя колледжа и согласовывается с Министерством образования и науки Луганской Народной Республики не менее чем за один месяц до начала аттестации. ГЭК осуществляет свои полномочия в течение одного календарного года со дня ее создания. Общая численность ГЭК составляет не менее 4 человек.

Основные функции ГЭК:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям государственного образовательного стандарта;
- оценка уровня подготовки выпускника;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании;
- разработка на основании результатов работы ГЭК рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки специалистов.

Критерии оценки изложены в приложении № А к Программе ГИА.

2 Требования к результатам освоения образовательной программы

Область профессиональной деятельности выпускника специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

В ходе ГИА проверяется готовность выпускника к выполнению видов профессиональной деятельности:

- разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем;
- осуществление интеграции программных модулей;
- сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных систем;

– разработка, администрирование и защита баз данных

Перечень проверяемых в ходе ГИА результатов обучения включает общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. 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 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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.

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 учётно-отчётную документацию.
- ПК 5.1 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
- ПК 5.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

3 Сроки подготовки и защиты ВКР

В соответствии с учебным планом объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель:

- объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели (в соответствии с календарным учебным графиком);
- сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели (в соответствии с календарным учебным графиком).

В ходе подготовки и организации выполнения ВКР соблюдаются следующие сроки:

Утверждение тем проектов	За 6 месяцев до защиты ВКР
Выдача заданий на проектирование	За 2 недели до начала преддипломной практики
Преддипломная практика. Сбор материалов. Оформление общей части проекта.	В соответствии с календарным учебным графиком
Подготовка проектов студентами	В соответствии с календарным учебным графиком
Утверждение списков рецензентов	За 2 недели до окончания выполнения ВКР
Написание отзывов руководителей и консультантов	В соответствии с графиком выполнения ВКР
Нормоконтроль	
Предварительная защита	В соответствии с графиком ГИА
Рецензирование	Не позднее 1 дня до защиты
Защита дипломных проектов	В соответствии с графиком ГИА

4 Организация разработки тематики ВКР

Перечень тем дипломных проектов разрабатываются преподавателями цикловой комиссии сантехнических и электротехнических дисциплин.

Обучающийся имеет право выбора темы дипломного проекта, а также предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Темы дипломных проектов имеют практико-ориентированный характер, учитывают запросы работодателей, особенности развития региона, экономики и технологий. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу:

- Проектирование и разработка информационных систем
- Разработка дизайна веб-приложений
- Проектирование, разработка и оптимизация веб-приложений
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее студентом курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Конкретные темы ВКР рассматриваются и утверждаются каждый учебный год и согласовываются с представителями работодателей.

Рассмотрение и утверждение темы, кандидатуры руководителя и консультантов осуществляется на заседании цикловой комиссии не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР.

Тема ВКР, руководитель и/или консультанты утверждаются приказом директора колледжа.

После утверждения темы руководитель составляет задание на выполнение ВКР. Оно подписывается руководителем ВКР и студентом для ознакомления с заданием.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи студенту в подборе литературы; контроль хода выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

5 Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ

ВКР состоит из: текстовой части, графической части. Структурными элементами текстовой части ВКР являются:

- титульный лист;
- задание на выполнение ВКР (ДП);

- содержание;
- введение;
- анализ предметной области;
- основные разделы проекта;
- заключение;
- литература;
- приложения (при необходимости).

Рекомендуемый объем текстовой части ВКР – 60-70 страниц печатного текста (без приложений). Соотношение частей проекта должно быть выдержано по объему. Объем приложений не ограничивается.

ВКР оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД, действующих стандартов, а также положением Политехнического колледжа ЛНАУ о выпускной квалификационной работе.

Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютерной техники в текстовом редакторе MS Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 × 297 мм),

Графическая часть дипломного проекта должна состоять из чертежей, выполненных на чертежной бумаге формата А1 с применением специализированных программных средств.

Требования к содержанию и оформлению ВКР подробно представлены в методических указаниях по выполнению ВКР для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

6 Организация выполнения выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа выполняется под непосредственным контролем руководителя ВКР. С этой целью в колледже оборудованы кабинеты, оснащенные компьютерной техникой с соответствующим программным обеспечением, а также нормативной документацией и справочной литературой.

При написании ВКР студент пользуется методическими рекомендациями по написанию ВКР, разработанными цикловой комиссией сантехнических и электротехнических дисциплин.

На завершающей стадии работы над дипломным проектом проводится предзащита, не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

По завершению студентом работы над дипломным проектом руководитель проверяет, подписывает его, обсуждает со студентом итоги работы и пишет заключение, но не позднее, чем за 10 дней до защиты ВКР.

Заключение руководителя должен включать:

- характеристику выполнения разделов проекта, использование достижений науки и техники, опыта новаторов производства, использование новейших технологий; глубину экономических обоснований и мероприятий охраны труда, принятых в проекте решений;
- характеристику работы над проектом (плановность,

инициативность, умение пользоваться литературой, способность применения знаний, умений и навыков по разработке вопросов проектирования);

- качество выполнения работы: перечень положительных качеств ВКР и его основные недостатки;

- предлагаемую оценку ВКР.

Дипломный проект в обязательном порядке направляется на рецензию. К рецензированию допускаются дипломные проекты, прошедшие предзащиту без замечаний или с небольшими замечаниями и имеющие отзыв на оценку не ниже «удовлетворительно».

7 Рецензирование выпускных квалификационных работ

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из образовательных организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Рецензентом не может быть назначен преподаватель профильной цикловой комиссии.

Рецензенты ВКР по согласованию назначаются директором колледжа.

Выполненные дипломные проекты направляются на рецензирование в сроки, установленные графиком выполнения ВКР, но не позднее одного дня до защиты.

Рецензия должна включать:

- 1) оценку актуальности и/или новизны темы проекта;
- 2) заключение о соответствии диплома заявленной теме и заданию на нее;
- 3) оценку качества выполнения каждого раздела ВКР, в том числе:
 - оценку уровня анализа теоретической базы, полноты и качества разработки темы;
 - оценку полноты использования в работе теоретических выводов по данной теме, качество проработанных источников, анализа технической (специальной литературы), технологий;
 - оценку соответствия содержания работы целям и задачам, полноты решения задач, логики изложения материала;
- 4) оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- 5) описание наличия конкретных результатов проекта, обоснованности выводов и предложений;
- 6) оценку степени самостоятельности, личного творчества обучающегося;
- 7) оценку умения работать с литературой, производить расчеты, анализировать, обобщать, делать практические выводы;
- 8) оценку систематичности, грамотности изложения, качества оформления материалов;
- 9) заключение о практической значимости, возможности использования материалов в практике, определение дальнейших перспектив решения данной проблемы;
- 10) описание положительных отличительных сторон проекта,

недостатков и замечаний к дипломному проекту

11) общую оценку качества выполнения ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

8 Критерии оценивания, порядок и условия проведения защиты ВКР

К защите допускаются ВКР:

- содержащие пояснительную записку и чертежи, выполненные в соответствии с утвержденной темой и заданием;
- имеющие подписи руководителя и консультантов разделов;
- имеющие заключение руководителя, рецензию.

Проверка готовности ВКР осуществляется на предварительной защите ВКР, проводимой цикловой комиссией.

Процедура предварительной защиты аналогична процедуре защиты. В отдельных случаях допускается большее время для ответов на вопросы.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Ход заседания и решение государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК:

- 1) Программа государственной итоговой аттестации.
- 2) Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.
- 3) Приказ о допуске обучающихся к защите ВКР.
- 4) Приказ о закреплении руководителей и утверждении тем ВКР.
- 5) Приказ о составе Государственной экзаменационной комиссии.
- 6) Представление председателю Государственной экзаменационной комиссии относительно защиты ВКР.
- 7) Ведомость результатов освоения обучающимися элементов образовательной программы (сводная ведомость успеваемости).
- 8) Заключение руководителя о ВКР обучающихся, лист нормоконтроля и рецензия на ВКР.
- 9) Зачетные книжки обучающихся.
- 10) Выпускные характеристики.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает:

- доклад студента (не более 10 – 15 минут). Во время доклада студент использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР;
- вопросы членов комиссии;

- ответы студента;
- чтение отзыва и рецензии;
- ответы студента по замечаниям рецензента.

Кроме этого, допускается выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

В целом на защиту одной ВКР отводится 20 – 25 минут.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ГОС СПО.

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.

Критерии оценки ВКР описаны в приложении № А к Программе ГИА. 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.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же темы выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы выпускной квалификационной работы и определить срок повторной защиты.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через три месяца и не более чем через пять лет после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Для организации защиты ВКР обучающимися из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы дополнительные специальные условия в соответствии с требованиями Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

9 Перечень оборудования, используемого при защите ВКР

При защите ВКР используются стойки для крепления чертежей и других наглядных материалов (графиков, фотографий, карт, схем, диаграмм и др.).

В случае использования электронной презентации помещения для проведения ГИА оборудуются мультимедийной и компьютерной техникой.

10 Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ обучающихся специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей дипломных проектов от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

11 Перечень литературы, необходимой для подготовки ВКР

Основные печатные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации : учебник / В. Д. Грибов. М. : КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

Дополнительные источники

1. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

3. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

4. Соболев Э.М.Технология натуральных и специальных вин.-Майкоп : Адыгея, 2004.- 463 с.

5. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

Приложение А

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Критерии	ПОКАЗАТЕЛИ			
	ОЦЕНКИ «2 – 5»			
	«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	«ХОРОШО»	«ОТЛИЧНО»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2 – 3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.

Критерии	ПОКАЗАТЕЛИ			
	ОЦЕНКИ «2 – 5»			
	«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	«ХОРОШО»	«ОТЛИЧНО»
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием подразделов, раздела. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
Отзывы и рецензия	В отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания.	В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.	Имеет положительный отзыв руководителя и рецензента.	Имеет положительный отзыв руководителя и рецензента.

Критерии	ПОКАЗАТЕЛИ			
	ОЦЕНКИ «2 – 5»			
	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	«ХОРОШО»	«ОТЛИЧНО»
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы. При защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ выполняемого проекта и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом выполненного проекта, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом выполненного проекта, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом выполненного проекта, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.