

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Московской области
«Коломенский аграрный колледж им.Н.Т.Козлова»

УТВЕРЖДЕНО
приказом и.о. директор
ГБПОУ МО
«Коломенский аграрный
колледж им.Н.Т.Козлова»
«30» октября 2025г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ
среднего профессионального образования
Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья
форма обучения: очная**

Коломна

2025 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, базовой подготовки.

Программа рассмотрена и одобрена на СОГЛАСОВАНО
заседании цикловой комиссии И.о. заместителя директора по учебной
«Агрономических и технологических работе ГБПОУ МО «Коломенский аграрный
дисциплин» протокол № 4 от «28» октября колледж им.Н.Т.Козлова»
2025 г _____ А.Ю. Фескина
_____ Н.И. Зайцева « ____ » _____ 2025 г

Разработчики:

Еремеева И.О. – преподаватель специальных дисциплин

Каширская О.А. – преподаватель специальных дисциплин

Атланова Н.А. – преподаватель специальных дисциплин

Ватагина М.Д.- зав мастерской

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
2 СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	12
4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	15
5 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА	18

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе:

ФГОС СПО

1. ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», Приказ от 18.05.2022 N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840)

Профессиональный стандарт:

1. 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н
2. 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
3. 13.017 Агроном, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н;
4. 13.021 Работник в области виноградарства и виноделия, Зарегистрировано в Минюсте России 03 октября 2023 г. № 75442;
5. 13.008 Специалист по фитосанитарному мониторингу и контролю качества семян, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 560н;
6. Профстандарт: 13.009 Мастер растениеводства, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июня 2019 года N 408н;

Профессиограмма «Техник-технолог»

Содержание труда: обеспечивает проведение технологического процесса на производстве, анализирует и контролирует качество сырья, материалов, готовой продукции, проводит необходимые технологические расчеты и оформляет техническую документацию, выявляет причины брака продукции, разрабатывает меры по его предупреждению и ликвидации, осуществляет контроль за соблюдением правил ТБ.

Должен знать: структуру, свойства и ассортимент материалов, основное технологическое оборудование и принципы его работы, нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, виды брака и методы его предупреждения, руководящие материалы по оформлению технической документации.

Профессионально важные качества: аналитические способности; логическое мышление; самостоятельность; твердость характера; организаторские и коммуникативные способности.

Квалификационные требования: среднее профессиональное образование.

Медицинские противопоказания: Выраженные заболевания нервной системы; психические заболевания; поздние стадии гипертонической болезни.

–Положения об итоговой государственной аттестации выпускников специальностей среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им.Н.Т.Козлова».

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), является обязательной.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности

профессиональных компетенций, а также определение соответствия результатов освоения обучающимися ППСЗ соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Согласно Приказу Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. № 1138 Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы и (или) государственный(ые) экзамен(ы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т.Козлова» является частью программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации обучающихся. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственные производители).

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

1.3 Требования к результатам освоения

Согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», освоивший программу подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» должен соответствовать видам деятельности:

ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное

и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. 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 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

обладать профессиональными компетенциями, соответствующие видам 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 хранению и переработке зерна и семян 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 процессов хранения и переработки зерна и семян.

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

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

ПК 5.1 Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции

ПК 5.2 Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 5.3 Замешивание и формовка теста

ПК 5.4 Выпечка хлебобулочных изделий прибором и рассчитывать результаты измерений

ПК 5.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

2 СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» обучающийся проходит государственную итоговую аттестацию.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» является выпускная квалификационная работа (ВКР). ВКР позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимся во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника.

Распределение времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Этапы итоговой государственной аттестации	Количество недель
Сдача демонстрационного экзамена	с 01.06.2026 по 10.06.2026 г
Выполнение выпускной квалификационной работы	с 19.05.2026 г. по 15.06.2026 г
Защита выпускной квалификационной работы	с 16.06.2026 г. по 28.06.2026 г.
Всего	6

Сроки работы государственной экзаменационной комиссии:

В соответствии с календарным учебным графиком и учебными планами по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», реализуемой в ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т.Козлова» срок проведения государственной итоговой аттестации с 01 июня по 25 июня 2026 г.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1 Назначение выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа – это комплексная самостоятельная работа обучающегося, главной целью и содержанием которой является всесторонний анализ, исследование и разработка некоторых из актуальных задач и вопросов как теоретического, так и прикладного характера по профилю специальности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения обучающимся квалификации дипломированного специалиста – «Технолог» по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Целевым назначением выпускной квалификационной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), отражающих место специальности, объекты и виды будущей профессиональной деятельности. В то же время, выпускная квалификационная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний, умений и навыков, приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности обучающегося, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

3.2 Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы

Важное значение для выполнения выпускной квалификационной работы имеет правильный выбор темы.

Тематика выпускной квалификационной работы (Приложение 1) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и утверждается на заседании предметной (цикловой) комиссии специальных дисциплин (ПЦК).

Тема выпускной квалификационной работы выбирается обучающимся самостоятельно, но, как правило, в рамках тематики, разработанной предметной комиссией.

Руководитель выпускной квалификационной работы закрепляется приказом. Сроки выполнения разделов выпускной квалификационной работы определяются графиком.

После утверждения темы выпускной квалификационной работы обучающийся совместно со своим руководителем составляет «План-график выполнения выпускной квалификационной работы» в 2-х экземплярах. Первый экземпляр остается у обучающегося, а второй экземпляр передается научному руководителю. Факты нарушения календарного графика выполнения работы рассматриваются как нарушение графика учебной работы, отражаются в отзыве руководителя и могут служить основанием для снижения оценки при защите выпускной квалификационной работы.

Функции руководителей выпускных квалификационных работ:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за выполнением выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Предварительная защита проводится в сроки, утвержденные графиком. Предварительную защиту рекомендуется проводить в обстановке максимально приближенной к той, которая имеет место при работе государственной экзаменационной комиссии. На предварительную защиту обучающийся предоставляет полностью

завершенную и оформленную выпускную квалификационную работу. Роль комиссии в данном случае выполняют председатель и члены ПЦК. После предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности работы и обучающегося к защите. При этом в пределах времени, предусмотренного графиком, может разрешить обучающемуся доработать работу по результатам предварительной защиты до представления работы на рецензирование.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

3.3 Требования к структуре выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы в качестве обязательных составных элементов включает:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть

- теоретическая часть

- опытно- экспериментальная часть (практическая)

5. Заключение (рекомендации по использованию полученных результатов)
6. Список используемых источников
7. Приложения

К выпускной квалификационной работе должны быть приложены (не вшиваются):

- отзыв руководителя выпускной квалификационной работы;
- отзыв рецензента;
- акт или справка об использовании результатов работы (если такой документ имеется).

Во введении обосновывается актуальность темы; определяются цель и задачи работы; указывается объект и предмет исследования; методы и приемы, используемые в работе; структура дипломной работы.

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

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В практической части необходимо указать результаты исследований территории, выполнение анализов, выполнение чертежей, проведение расчетов, работа с прайс-листами.

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

Список литературы включает нормативные акты, периодические издания, интернет-ресурсы, исследования отечественных и зарубежных авторов по выбранной теме, расположенные в алфавитном порядке и пронумерованные. Рекомендуемое количество источников литературы – не менее 30 источников.

Приложения включают исследовательские материалы, анкеты, таблицы, графики, рисунки, иллюстрации, тесты и другие материалы. Каждое приложение начинается с новой страницы. Объем приложений не ограничен и не включается в обязательное количество страниц дипломной работы.

3.4 Источники информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Информационными источниками для написания выпускной квалификационной работы должны служить официальные документы законодательной и исполнительной властей Российской Федерации по проблеме исследования, дискуссионные публикации в журналах, сборниках, монографиях, а также выступления в печати и комментарии специалистов за последнее время. Кроме этого, нужно широко использовать нормативные материалы, учебники, методические пособия, лекции по теме и т.п.

3.5 Защита выпускной квалификационной работы

К защите ВКР допускаются обучающиеся, выполнившие дипломную работу в соответствии с предъявляемыми требованиями к ВКР, и имеющую положительный отзыв руководителя и рецензию.

3.6 Демонстрационный экзамен

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить помольную партию зерновой культуры.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Составить помольную партию зерна методом обратных операций из трех компонентов: рассчитать сумму частей в помольной партии для трех компонентов смеси; проверить правильность расчета по средневзвешенному показателю качества.
2. Рассчитать помольную партию зерновой культуры из двух компонентов графическим способом.
3. Рассчитать помольную партию зерновой культуры по основной партии.
4. Рассчитать соотношение веса двух партий по трудноотделимой примеси.
5. Оформить расчеты помольной партии зерна (Приложение 1).
6. Разработать рекомендации и требования к помольной партии зерновой культуры (Приложение 1).

Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Произвести отбор объединенной пробы зерновой культуры из представленных образцов мешков с зерном.
2. Выделить из объединенной пробы зерновой культуры среднюю пробу зерна.
3. Оформить этикетку для средней пробы зерна (Приложение 2).
4. Подготовить мешок с пробой зерновой культурой для лабораторных исследований.

5. Подготовить оборудование к эксплуатации.
6. Определить натуральный вес зерна.
7. Эксплуатировать оборудование для определения натурального веса зерна.
8. Заполнить производственную документацию (Приложение 3, Приложение 4).

Модуль 3. Выполнение лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: выполнение лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Подготовить оборудование для проведения лабораторных исследований. Визуально проверить комплектность, протестировать и настроить.
2. Подготовить навеску из средней пробы зерновой культуры для лабораторных исследований.
3. Определить показатели качества зерна.
4. Определить массу 1000 зёрен зерна.
5. Заполнить технологическую документацию (Приложение 5, Приложение 6).

4 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- 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;
- комплект учебно-методической документации.

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

4.3 Информационное обеспечение ГИА

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) представляются:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», Приказ от 18.05.2022 N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840)

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора об утвержденных темах ВКР;
- Сводная ведомость об успеваемости обучающихся;
- Зачетные книжки обучающихся;
- Протоколы заседаний ГЭК;
- Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- Положение о государственной итоговой аттестации
- Копия документа об утверждении Председателя ГЭК;
- Копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- Литература и периодические издания по специальности;
- Материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

4.4 Общие требования к организации и проведению ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Для проведения защиты выпускной квалификационной работы создается государственная экзаменационная комиссия в составе не менее 5 человек. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и

контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя государственной аттестационной комиссии согласовывается с Министерством образования и науки РФ и утверждается приказом директора. Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей.

Работа ГЭК осуществляется в соответствии с нормативными документами.

Расписание проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной аттестационной комиссии.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты включает доклад обучающегося (7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающихся. Допускается выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на защите.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Заседания ГЭК протоколируются.

В протокол записываются:

- тема выпускной квалификационной работы;
- фамилии руководителя и рецензента выпускной квалификационной работы;
- вопросы, заданные обучающемуся при защите;
- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- признание квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии, хранятся в делах колледжа в течение установленного срока.

4.5 Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

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

5 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации;

- 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 государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

Для определения качества выпускной квалификационной работы предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

- соответствие структуры работы требованиям Методических рекомендаций по выполнению дипломной работы;
- полнота охвата решаемой проблемы, глубина анализа и умение грамотно представлять материалы дипломной работы;
- своевременное предоставление дипломной работы к защите.

При оценке выпускной квалификационной работы дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты выпускной квалификационной работы, и ответы выпускника на вопросы, заданные по теме его выпускной квалификационной работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Критерии оценок:

«Отлично»

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время презентации использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.), легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо»

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время презентации использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.), без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно»

- работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно»

- работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, наглядные пособия или раздаточный материал к защите не подготовлены.

Темы выпускных квалификационных работ по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
2026-2027 учебный год

№ п/п	ФИО обучающегося	Тема ВКР	Место прохождения преддипломной практики	Руководитель ВКР	Рецензент ВКР
1.	Багаева Алина Денисовна	Экспертная оценка качества яровой мягкой пшеницы в АО " Пановский"	АО " Пановский"	Еремеева И.О.	Зайцева Н.И.
2.	Бычков Максим Михайлович	Производство кормов в ООО СПК «Машкино».	ООО СПК «Машкино»	Атланова Н.А.	Каширская О.А.
3.	Виноградов Никита Андреевич	Технология производства татарских пирогов на предприятии «Дом пирога»	Фабрика ООО «Два пирога»	Еремеева И.О.	Добророднова Ю.С.
4.	Волкова Дарья Александровна	Технология производства продукта фламшиш на предприятии «Дом пирога»	Фабрика ООО «Два пирога»	Еремеева И.О.	Добророднова Ю.С.
5.	Воронкова Дарья Сергеевна	Технология производства чак-чака на предприятии «Дом пирога»	Фабрика ООО «Два пирога»	Еремеева И.О.	Добророднова Ю.С.
6.	Глухова Кристина Алексеевна	Интенсивная технология выращивания ячменя.	АО " Пановский"	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
7.	Елагина Варвара Алексеевна	Технология приготовления хлебобулочных изделий	ООО «Рест-Трест» г.Коломна (Микс точка)	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
8.	Зараева Мария Александровна	Использование растительного сырья для производства продуктов питания.	ООО «Рест-Трест» г.Коломна (Микс точка)	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
9.	Иванов Сергей Сергеевич	Интенсивная технология выращивания гороха	АО «Пановский»	Каширская О.А	Ватагина М.Д
10.	Кайро София Витальевна	Разработка технологии гранулированных комбикормов для свиней в ООО СПК «Машкино»	ООО СПК «Машкино»	Еремеева И.О.	Зайцева Н.И.

11.	Клекин Кирилл Алексеевич	Разработка технологии и рецептуры функционального хлеба на основе растительных компонентов с повышенной пищевой ценностью.	Фабрика ООО «Два пирога»	Каширская О.А	Ватагина М.Д
12.	Козлова Ульяна Владимировна	Разработка технологии производства функциональной яблочной пастилы с добавлением растительных антиоксидантов	ОО «Музейная фабрика пастилы»	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
13.	Кондратьев Максим Артемович	Стерилизатор установки периодического действия для получения чистой культуры дрожжей	ООО «ТМА»	Ватагина М.Д.	Каширская О.А.
14.	Кузнецов Илья Александрович	Выдерживатель установки непрерывной стерилизации среды	ООО «ТМА»	Ватагина М.Д.	Каширская О.А.
15.	Маркова Дарья Сергеевна	Технология производства пирогов с начинкой	Фабрика ООО «Два пирога»	Еремеева И.О.	Добророднова Ю.С.
16.	Мартынова Мария Александровна	Интенсивная технология выращивания овса.	АО «Пановский»	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
17.	Орлова Тамара Алексеевна	Технология производства хлеба с добавлением растительных антиоксидантов.	ОО «Музейная фабрика пастилы»	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
18.	Рахимова Робия Фарходовна	Производство комбикормов с использованием кормовых дрожжей на примере ООО «ТулаМашАгро»	ООО « ТулаМашАгро»	Ватагина М.Д.	Каширская О.А.
19.	Сверкунова Александра Семёновна	Разработка рецептуры комбикормов для крупного рогатого скота в АО «Пановский»	АО «Пановский»	Еремеева И.О.	Зайцева Н.И.
20.	Середина Анастасия Дмитриевна	Оптимизация процесса хранения зерна для предотвращения потерь и сохранения его качества в условиях длительного хранения.	ООО «ТМА»	Атланова Н.А.	Каширская О.А.
21.	Середина Юлия Дмитриевна	Органолептическая оценка и физико-химические показатели качества зерновых культур	ООО «ТМА»	Атланова Н.А.	Каширская О.А.

22.	Сиделев Виталий Алексеевич	Анализ продукции растительного происхождения на предприятии «Дом пирога»	Фабрика ООО «Два пирога»	Еремеева И.О.	Добророднова Ю.С.
23.	Суверова Софья Юрьевна	Современные технологии производства озимой пшеницы	АО «Пановский»	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
24.	Устинова Полина Денисовна	Контроль качества полуфабрикатов в процессе производства продукции из растительного сырья	ООО «Рест-Трест» г.Коломна (Микс точка)	Каширская О.А.	Атланова Н.А.
25.	Федосеева Полина Евгеньевна	Технологии и рецептура приготовления хлебобулочных изделий.	Фабрика ООО «Два пирога»	Каширская О.А.	Ватагина М.Д.
26.	Шишкова Дарья Валерьевна	Выращивание сои в условиях Московской области	ООО «ТМА»	Атланова Н.А.	Каширская О.А.

19.02.11

Каширская О А 11 рецензии 7

Атланова Н.А. 4 рецензии 8

Ватагина М.Д. 3 рецензии 3

Еремеева И.О. 8*13

Зайцева Н И 0 рецензии 3

Добророднова Ю.С. рецензии 5

Итого 26

Утверждаю
И.о.директор

Ио.директору ГБПОУ МО
«Коломенский аграрный колледж
им.Н.Т.Козлова» Щербакову А.Б.

_____/Щербаков А.Б.

от обучающегося группы Т-312

« _____ » _____ 20 ____ г.

(ФИО обучающегося)
специальность 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного
сырья очного отделения

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему моей выпускной квалификационной работы

В качестве руководителя ВКР прошу назначить

_____ (

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, занимаемая должность)

Подпись

обучающегося _____ / _____

_(подпись)

(расшифровка)

Согласовано:

Подпись

руководителя ВКР _____ / _____

(подпись)

(расшифровка)

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Коломенский аграрный колледж им.Н.Т.Козлова»**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

обучающегося _____
(ФИО полностью)

специальность _____
группа _____

Этапы работы	Разделы ВКР	Сроки выполнения разделов	Подпись, дата		Заключение руководителя
			Раздел сдал (обучающийся)	Раздел принял (руководитель)	
I	Введение				
II	Глава I				
III	Глава II				
IV	Приложения, список источников и литературы				
V	Заключение и тезисы выступления				
VI	Мультимедийная презентация				
VII	Представление ВКР на ПЦК				

Руководитель
«__» _____ 20__ г.

ВКР _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Задание принял
к исполнению _____ / _____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (ФИО обучающегося)

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Коломенский аграрный колледж им. Н.Т.Козлова»**

ОТЗЫВ

На дипломную работу студента _____

Специальность _____

Тема дипломной работы _____

Руководитель дипломной работы _____

1. Характеристика выполнения разделов проекта (соответствие заданию, положительные качества, недостатки, качества графической части...)

2. Характеристики деятельности выпускника во время выполнения дипломного проекта (самостоятельность в работе, умение пользоваться специальной литературой, выполнение индивидуального графика)

3. Оценка дипломного проекта по принятой шкале оценки знаний _____

Дата _____ Руководитель дипломной работы _____

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Коломенский аграрный колледж им.Н.Т.Козлова»**

О Т З Ы В Р Е Ц Е Н З Е Н Т А

о выпускной квалификационной работе

Обучающийся _____
(Ф. И.О.)

Специальность _____

Группа _____

Наименование темы _____

Рецензент _____
(Ф. И.О.)

(место работы, должность, ученое звание, степень)

Отмеченные достоинства:

Отмеченные недостатки:

Заключение:

Рецензент _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

« ____ » _____ 20__ г.

С рецензией ознакомлен

_____ (подпись обучающегося)

« ____ » _____ 20__ г.

Министерство образования Московской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛОМЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Т. КОЗЛОВА»
(ГБПОУ МО «КОЛОМЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Т. КОЗЛОВА»)

УТВЕРЖДАЮ

Зав. методическим кабинетом

_____ И.Е. Лакруа

«__» _____ 20__

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

по теме:

Исполнитель дипломной работы
обучающийся _____,
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Руководитель дипломной работы,
Преподаватель _____
«__» _____ 2026

Коломна 2026