

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Центр-колледж прикладных квалификаций

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического
совета университета
(протокол от 18 апреля 2024 г. № 8)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьёв
«18» апреля 2024 г.

**Программа государственной итоговой аттестации
по основной профессиональной образовательной программе подготовки
специалистов среднего звена**

**Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

Мичуринск - 2024

Содержание

Пояснительная записка	3
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	6
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	15
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	18

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 августа 2022 года № 743.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. 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.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степенью сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполнения выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Проведение 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 студентами 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 (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой

выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой государственной аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой методической комиссией технических специальностей и утверждается учебно-методическим советом университета с обязательным участием работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

2. Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

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

4. Обеспечение деятельности структурного подразделения компетенций (ПК):

1. Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

2. Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

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

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

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

4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

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

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы и сдача демонстрационного экзамена - 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и продолжительность государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа.

Объем времени, отводимого на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели.**

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	2	3
1	Проект отделений разваривания и осахаривания с вакуум – охлаждением по механико- ферментативной схеме для спиртзавода производительностью 3000 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
2	Проект дрожже-бродильного отделения для спиртзавода производительностью 2500 дал в сутки в ООО «Трудовые резервы – Садострой» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
3	Проект дрожжевого и бродильного отделений для спиртзавода производительностью 3100 дал. В сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
4	Проект цеха по выпуску питьевой артезианской газированной воды	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК

	«Малаховская» в ПЭТ бутылки производительностью 6500000 бутылок в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
5	Проект цеха по выпуску питьевой негазированной «Бородинская» в ПЭТ бутылки вместимостью 0,5 дм ³ производительностью 9,5 млн. бутылок в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
6	Проект безалкогольного цеха по выпуску напитка «Облепиховый» в стеклянные бутылки вместимостью 0,5л производительностью 2100 000 дал в год в ООО «Хмель и солод» г. Липецк	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
7	Проект подработочного и варочного отделения по Мичуринской схеме разваривания для спиртзавода производительностью 4000 дал в сутки в ОАО «Лебедянский сахарный завод» Липецкой области	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
8	Проект цеха по выпуску негазированной питьевой воды «LEDENEV» в ПЭТ бутылки вместимостью 0,6 дм ³ производительностью 5 млн. бутылок в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
9	Проект цеха по выпуску питьевой артезианской негазированной воды «Моршанский источник» в ПЭТ бутылки вместимостью 1,5 л производительностью 4 млн. бутылок в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
10	Проект подработочного и варочного отделений по механико-ферментативной схеме для спиртзавода производительностью 4300 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
11	Проект безалкогольного цеха по выпуску напитка на пряно-ароматическом сырье «Лавровый» в ПЭТ бутылки вместимостью 0,5 л производительностью 2800 000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

12	Проект отделений разваривания и осахаривания с вакуум – охлаждением по Мичуринской схеме для спиртзавода производительностью 3500 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
13	Проект дрожже-бродильного отделения с рециркуляцией бродящей массы для спиртзавода производительностью 2000 дал. В сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
14	Проект цеха по выпуску природной минеральной питьевой столовой газированной воды «Кириллица» в стеклянные бутылки вместимостью 0,5 л производительностью 7,5 млн. бутылок в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
15	Проект цеха по приготовлению осветленного охлажденного пивного сусла для производства пива «Клинское Люкс» производительностью 2200000 дал в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
16	Проект цеха дображивания и осветления для производства пива «Серебряный век» производительностью 1650000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
17	Проект цеха брожения и дображивания для производства пива «Лидер» производительностью 1600000 дал в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
18	Проект цеха по выпуску порошкового безалкогольного напитка «Мятный» производительностью 816 т в год АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
19	Проект цеха сбраживания пивного сусла в ЦКТ для производства пива «Клинское светлое» производительностью 4450000 дал в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
20	Проект цеха дображивания и осветления для производства пива «Кутузовское» производительностью	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

	1650000 дал в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	
21	Проект цеха брожения и дображивания в ЦКТ для производства пива «Кольское» производительностью 2900000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
22	Проект цеха по приготовлению пивного сусла для производства пива «Липецкое специальное» производительностью 3200000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
23	Проект цеха главного брожения с дрожжевым отделением для производства пива «Марзен» производительностью 1650000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
24	Проект цеха розлива в стеклянные бутылки с щелочным отделением для производства пива «Мартовское» производительностью 1000000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
25	Проект цеха по приготовлению осветленного охлажденного пивного сусла для производства пива «Каменское» производительностью 2900000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
26	Проект цеха брожения и дображивания для производства пива «Мартовское» производительностью 1100000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
27	Проект цеха по выпуску порошкового концентрата «Медок» производительностью 1400 т в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
28	Проект цеха по приготовлению осветленного охлажденного пивного сусла для производства пива «Бронзовый век» производительностью 1900000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
29	Проект варочного цеха с осахариванием для спиртзавода производительностью 4200 дал спирта	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

	в сутки в ООО «Трудовые резервы – Садострой» Мичуринского района.	
30	Проект цеха главного брожения с дрожжевым отделением для производства пива «Клинское золотое» производительностью 1400000 дал в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
31	Проект дрожже-бродильного отделения для спиртзавода производительностью 4000 дал в сутки в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
32	Проект цеха дображивания и розлива для производства пива «Камышинское оригинальное» производительностью 1850000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
33	Проект бродильного отделения для спиртзавода производительностью 4650 дал. В сутки в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
34	Проект дрожже-бродильного отделения для спиртзавода производительностью 4200 дал в сутки в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
35	Проект цеха брожения и дображивания для производства пива «Марзен» производительностью 1700000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
36	Проект цеха розлива с щелочным отделением для производства пива «Купец золотой» производительностью 1500000 дал в год в ООО «Трудовые резервы – Кочетовка» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
37	Проект цеха розлива с щелочным отделением для производства пива «Клинское светлое» производительностью 1350000 дал в год в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
38	Проект цеха дображивания и розлива для производства пива «Липецкое» производительностью 1550000 дал в	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

	год в ООО «Трудовые резервы Кочетовка» Мичуринского района	
39	Проект варочного цеха с отделением осветления и охлаждения для производства пива «Купец темное» производительностью 3700000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
40	Проект цеха по производству порошковых кормовых дрожжей при спиртзаводе производительностью 5000 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
41	Проект дрожжевого отделения для спиртзавода производительностью 5400 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
42	Проект установки БРУ косвенно-прямоточного действия для спиртзавода производительностью 2100 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
43	Проект цеха по утилизации зерновой барды при спиртзаводе производительностью 5500 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
44	Проект цеха дображивания с отделением осветления для производства пива «Камышинское светлое» производительностью 2100000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
45	Проект установки БРУ косвенно-прямоточного действия для спиртзавода производительностью 2000 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
46	Проект варочного и осахаривающего отделений по Мичуринской схеме разваривания для спиртзавода производительностью 5100 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
47	Проект цеха по выпуску гранулированных кормовых дрожжей при спиртзаводе производительностью 4500 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
48	Проект варочного и осахаривающего отделений для	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

	спиртзавода производительностью 4250 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москве	
49	Проект установки БРУ ВАК для спиртзавода производительностью 2000 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
50	Проект отделений подработки и варки по механико- ферментативной схеме разваривания для спиртзавода производительностью 5500 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
51	Проект цеха по производству СКД для спиртзавода производительностью 3500 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
52	Проект установки БРУ косвенно-прямоточного действия для спиртзавода производительностью 3000 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
53	Проект цеха по утилизации меласной барды при спиртзаводе производительностью 3800 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
54	Проект цеха по утилизации отходов спиртового производства для спиртзавода производительностью 4000 дал в сутки в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
55	Проект переработки барды для спиртзавода производительностью 3000 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
56	Проект цеха по приготовлению охлажденного пивного суслу для производства пива «Княже особое» производительностью 6300000 дал в год в АО МПБК «Очаково» г. Москва	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
57	Проект брагоректификационной установки, работающей под вакуумом для спиртзавода производительностью 3000 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
58	Проект варочного отделения и осахаривания с вакуум-охлаждением для спиртзавода производительностью	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

	5200 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	
59	Проект цеха сушки барды при спиртзаводе производительностью 3400 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5
60	Проект дрожжевого отделения для спиртзавода производительностью 5000 дал в сутки в ООО «Глоубэл Концентрат Групп» Мичуринского района	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1 ПК2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК4.4 ПК 4.5

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии технических специальностей;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Структура выпускной квалификационной работы:

- a) введение;
- b) основная часть:
 - теоретическая часть,
 - расчётная часть,
 - графическая часть,
- c) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- d) список используемых источников;
- e) приложения.

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

При работе над **теоретической 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

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- 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

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

▪ 2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ.

К защите ВКР допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования (п.17 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 августа 2022 года № 743).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

• при выполнении выпускной квалификационной работы

реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для 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.

• при защите выпускной квалификационной работы

для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

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

3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.
3. Федеральные законы и нормативные документы
4. Литература по специальности
5. Периодические издания по специальности

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с предусмотренным Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968.

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад обучающегося (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- 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 обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- 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 обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

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

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- 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 обучающийся 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.

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом ректора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 341.

Авторы:

Лисицина Н.М., преподаватель высшей квалификационной категории центра- колледжа прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Согласовано:

Муравьева Н.В., руководитель учебного центра АО МПБК «Очаково»

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 11 от «16» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 11 от «17» июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол №10 от «22» июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа рассмотрена на заседании ЦМК технических специальностей
протокол № 9 от «16» апреля 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии центра-колледжа
прикладных квалификаций ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
протокол № 9 от «17» апреля 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета
протокол № 8 от «18» апреля 2024 г.

Оригинал должен храниться в ЦМК технических специальностей