

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
ГБПОУ КК ВЗСТ**

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
*государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения  
Краснодарского края  
«Венцы-Заря сельскохозяйственный техникум»*

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**  
Форма обучения – **очная**  
Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

Профиль получаемого профессионального  
образования – **технологический**

2024 г.

## 1. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса предполагает:

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.
- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами);
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году на 1 курсе составляет 11 недель, на 2-м курсе 11 недель (в том числе не менее двух недель в зимний период), на 3-м курсе 10 недель, 4 курс-2 недели;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО ППССЗ. Она представляет собой особый вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусматриваются следующие типы практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Проведение всех видов практик предусматривается концентрированно так и рассредоточено.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета (комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

Аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

## 2. Общеобразовательный учебный цикл.

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих

федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом естественно - научного профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППССЗ формируется в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 №732 «О внесении изменения в федеральный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №416»

Объём времени, выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 1476 часов.

Нормативный срок ОПОП СПО ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждого учебного предмета и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим учебным предметам: «Русский язык», «Математика» (обязательные), «Химия» и «Биология» (профильная учебная дисциплина).

3. Общий объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 5940 часов.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

Этот объем часов был распределен следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Количество часов	вариативная нагрузка, час.	ПООП
1	2	3	4	
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>428</b>	<b>32</b>	<b>396</b>
СГЦ.01	История России	36	-2	38
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	0	72

СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68
СГЦ.04	Физическая культура	144	6	138
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности	36	-4	40
СГЦ.06	Основы бережливого производства	72	32	40
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>802</b>	<b>462</b>	<b>340</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	108	2	106
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	144	16	128
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	108	28	80
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	46	26
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	36	36	
ОП.06	Растениеводство	180	180	
ОП.07	Основы аналитической химии	36	36	
ОП.08	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	46	46	
ОП.09	Охрана труда	72	72	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2874</b>	<b>852</b>	<b>2022</b>
<b>ПМ 01</b>	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	<b>978</b>	<b>158</b>	<b>820</b>
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	324	8	316
МДК 01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	396	108	288
УП.01	Учебная практика	72	36	36
ПП.01	Производственная практика	180	0	180
	Экзамен по модулю	6	6	
<b>ПМ.02</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	<b>654</b>	<b>160</b>	<b>494</b>
МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	396	118	278
УП.02	Учебная практика	72	36	36
ПП.02	Производственная практика	180	0	180
	Экзамен по модулю	6	6	

<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>690</b>	<b>134</b>	<b>556</b>
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	144	64	80
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	144	64	80
УП.03	Учебная практика	108	0	108
ПП.03	Производственная практика	288	0	288
	Экзамен по модулю	6	6	
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>258</b>	<b>106</b>	<b>152</b>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	180	100	80
УП.04	Учебная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	36	0	36
	Экзамен по модулю	6	6	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>	<b>294</b>	<b>294</b>	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии	180	180	
УП.05	Учебная практика	36	36	
ПП.05	Производственная практика	72	72	
	Квалификационный экзамен	6	6	
	ГИА	216	0	216
	итого	<b>4320</b>	<b>1346</b>	<b>2974</b>

#### 4. Перечень программ учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс УП, УД, ПМ, практики по ФГОС	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1</b>
ОД.01	Русский язык	1.1
ОД.02	Литература	1.2
ОД.03	Иностранный язык	1.3
ОД.04	Математика	1.4
ОД.05	Информатика	1.5
ОД.06	Физика	1.6
ОД.07	Химия	1.7
ОД.08	Биология	1.8

ОД.9	История	1.9
ОД.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
ОД.11	География	1.11
ОД.12	Физическая культура	1.12
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	1.13
Д.14	Основы проектной деятельности	1.14
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>2</b>
СГЦ.01	История России	2.1
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.2
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	2.3
СГЦ.04	Физическая культура	2.4
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности	2.5
СГЦ.06	Основы бережливого производства	2.6
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3.2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	3.3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	3.5
ОП.06	Растениеводство	3.6
ОП.07	Основы аналитической химии	3.7
ОП.08	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	3.8
ОП.09	Охрана труда	3.9
	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4</b>
<b>ПМ 01</b>	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	<b>4.1</b>
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	4.1.1
МДК 01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	4.1.2
УП.01	Учебная практика	4.1.3
ПП.01	Производственная практика	4.1.4

<b>ПМ.02</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	4.2
МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	4.2.1.
УП.02	Учебная практика	4.2.2
ПП.02	Производственная практика	4.2.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>4.3</b>
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	4.3.1
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4.3.2
УП.03	Учебная практика	4.3.3.
ПП.03	Производственная практика	4.3.4
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>4.4.</b>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	4.4.1
УП.04	Учебная практика	4.4.2
ПП.04	Производственная практика	4.4.3
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>	<b>4.5</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии	4.5.1
УП.05	Учебная практика	4.5.2
ПП.05	Производственная практика	4.5.3
ПДП	Преддипломная практика	4.5.4

## 5. Оценочные материалы

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом требований ФГОС.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2024 г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	недель	Учебная практика	Производственная практика				Промежуточная аттестация		Государственная (итоговая) аттестация	недель	Каникулы	Всего (по курсам)	недель	
				по профилю специальности	недель	Преддипломная	недель		недель						
1	2		3		4		5			7		8	9		
I курс	1404	39	-		-		-		72	2	-	11	1476	52	
II курс	1404	39					-		72	2	-	11	1476	52	
III курс	936	26	144	4	360	10			72	2		10	1512	52	
IV курс	396	11	252	7	396	11	144	4	72	2	216	6	2	1476	43
Всего	4140	115	396	11	756	21	144	4	288	8	216	6	34	5940	199

1.8 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2024 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Всего	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)						
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		самостоятельная учебная работа				в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		IV курс		
		теоретическое обучение		лаб. и практ. занятий		курсовых работ (проектов)		Практики (учебная и производственная)			Практическая подготовка		всего		Самостоятельная внеаудиторная работа обучающегося		экзамен		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
		16 нед.+ПА		23 нед.+ПА		16 нед.+ПА		23 нед.+ПА			16 нед.+ПА		23 нед.+ПА		16 нед.+ПА		24 нед.+ПА		16 нед.+ПА		13 нед.+ПА						
		1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>									<b>147</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>684</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>864</b>				
ОД.01	Русский язык	Э								<b>72</b>	0	26	28			28	18		12	6	72	0					
ОД.02	Литература		ДЗ							<b>108</b>	0	72	36			36	0					0	108				
ОД.03	Иностранный язык		ДЗ							<b>72</b>	0	0	72			72	0					32	40				

ОД.04	Математика		Э							232	0	112	102			102	18		12	6	96	136						
ОД.05	Информатика		ДЗ							144	0	66	78			78	0				64	80						
ОД.06	Физика		ДЗ							108	0	68	40			40	0				32	76						
ОД.07	Химия		Э							144	0	54	72			72	18		12	6	144	0						
ОД.08	Биология		Э							144	0	54	72			72	18		12	6	0	144						
ОД.9	История		ДЗ							136	0	82	54			54	0				56	80						
ОД.10	Обществознание(включая экономику и право)		ДЗ							72	0	58	14			14	0				36	36						
ОД.11	География		ДЗ							36	0	30	6			6	0				0	36						
ОД.12	Физическая культура	3	ДЗ							108	0	2	106			106	0				32	76						
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ							68	0	56	12			12	0				32	36						
Д.14	Основы проектной деятельности		ДЗ							32		4	28			28	0				16	16						
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>									<b>428</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>122</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
СГЦ.01	История России			ДЗ						36	0	14	22			22	0						36					
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				ДЗ					72	0	0	72			72	0						34	38				
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ						68	0	20	48			48	0						68					

СГЦ.04	Физическая культура				3	ДЗ			144	0	0	144			144	0					34	48	34	28			
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности			ДЗ					36	0	24	12			12	0					36						
СГЦ.06	Основы бережливого производства				ДЗ				72	0	42	30			30	0					36	36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>								<b>802</b>	<b>10</b>	<b>314</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>412</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>368</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>58</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э					108	2	32	56			56	18	6	6	6			102					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			Э					144	2	28	96			96	18	6	6	6			70	68				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			Э					108	2	46	48			48	12		6	6			34	74				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности						ДЗ		72	2	16	54			54	0									36	36	
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			ДЗ					36		18	18			18	0						36					
ОП.06	Растениеводство			Э					180		100	62			62	18	6	6	6			84	90				
ОП.07	Основы аналитической химии			ДЗ					36		18	18			18	0						36					

ОП.8	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции						ДЗ	46		18	28			28	0										24	22	
ОП.9	Охрана труда						ДЗ	72	2	38	32			32	0							36	36				
	Промежуточная аттестация																				6	12					
	<b>Профессиональный цикл</b>																										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>							<b>287</b>	<b>14</b>	<b>646</b>	<b>968</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>206</b>	<b>150</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>426</b>	<b>578</b>	<b>872</b>	<b>552</b>	<b>446</b>	
<b>ПМ 01</b>	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях							<b>978</b>	<b>4</b>	<b>260</b>	<b>404</b>	<b>16</b>	<b>252</b>	<b>672</b>	<b>42</b>		<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>308</b>	<b>120</b>	<b>200</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов							324	2	84	220			220	18	6	6	6				180	52	86			
МДК 01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов							396	2	176	184	16		200	18	6	6	6				128	68	108	86		
УП.01	Учебная практика						ДЗ	72					72	72	0										72		





УП.04	Учебная практика						ДЗ	36					36	36	0									36		
ПП.04	Производственная практика						ДЗ	36					36	36	0									36		
	Экзамен по модулю						ЭМ	6					0	6			6							6		
	Промежуточная аттестация																							6		
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>							<b>294</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>204</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии					Э		180	2	64	96		96	18	6	6	6				66	108				
УП.05	Учебная практика					ДЗ		36					36	36	0									36		
ПП.05	Производственная практика					ДЗ		72					72	72	0									72		
	Квалификационный экзамен					КЭ		6					0	6			6						6			
	Промежуточная аттестация																							6		
ПДП	Преддипломная практика							144					144	144												
ГИА								<b>216</b>																		
	Защита дипломной работы																							1 нед.		



1.9. Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2024 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		16	23	16	23	16	24	16	13
		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
ОД.01	Русский язык	Э							
ОД.02	Литература		ДЗ						
ОД.03	Иностранный язык		ДЗ						
ОД.04	Математика		Э						
ОД.05	Информатика		ДЗ						
ОД.06	Физика		ДЗ						
ОД.07	Химия	Э							
ОД.08	Биология		Э						
ОД.9	История		ДЗ						
ОД.10	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ						
ОД.11	География		ДЗ						
ОД.12	Физическая культура	З	ДЗ						
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ						
Д.14	Основы проектной деятельности		ДЗ						
	Промежуточная аттестация								
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>								
СГЦ.01	История России			ДЗ					

СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				ДЗ				
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ				
СГЦ.04	Физическая культура				З		ДЗ		
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности				ДЗ				
СГЦ.06	Основы бережливого производства				ДЗ				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				Э				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств				Э				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов				Э				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности								ДЗ
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества				ДЗ				
ОП.06	Растениеводство				Э				
ОП.09	Основы аналитической химии				ДЗ				
ОП.10	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции								ДЗ
ОП.11	Охрана труда				ДЗ				
<b>ПМ 01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>								
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов						Э		
МДК 01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов							Э	
УП.01	Учебная практика							ДЗ	
ПП.01	Производственная практика							ДЗ	

	Экзамен по модулю							ЭМ	
<b>ПМ.02</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях								
МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов								Э
УП.02	Учебная практика								ДЗ
ПП.02	Производственная практика								ДЗ
	Экзамен по модулю								ЭМ
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль					Э			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						Э		
УП.03	Учебная практика						ДЗ		
ПП.03	Производственная практика						ДЗ		
	Экзамен по модулю						ЭМ		
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>								
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								Э
УП.04	Учебная практика								ДЗ
ПП.04	Производственная практика								ДЗ
	Экзамен по модулю								ЭМ
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог</b>								
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии					Э			

УП.05	Учебная практика					ДЗ			
ПП.05	Производственная практика					ДЗ			
	Квалификационный экзамен					КЭ			
ПДП	Преддипломная практика								
ГИА									
	Защита дипломной работы								
	Демонстрационный экзамен								
	<b>Всего Экзамены</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
	ДЗ	0	10	4	4	2	3	2	6
	зачеты	1	0	0	1	0	0	0	0

**Приложение 5**

**к ОПОП по специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
ГБПОУ КК ВЗСТ**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**2024 г.**

**п.Венцы**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ
3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

## 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка 4 проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года, уставом ГБПОУ КК ВЗСТ.

1.2. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - программа подготовки специалистов среднего звена) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.4. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения: соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей; готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

### Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требова- ния к результатам
1	2	3
ВД 01	<b>Вид деятельности 1</b> Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02	<b>Вид деятельности 1</b> Организационно технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ВД 03	<b>Вид деятельности 3</b> 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
ВД 04	<b>Вид деятельности 4</b> 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 работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию

Освоение видов работ по рабочей профессии 13265 Лаборант-микробиолог		<p>ПК.5. 1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа</p> <p>ПК.5.2 Выбирать приборы и оборудование для проведения анализов</p> <p>ПК.5.3 Отбирать и готовить пробы к проведению анализов</p>
--	--	---

## 2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

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

2.3. Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням: демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО; демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) 5 договора о практической подготовке обучающихся (далее – организации партнеры).

Требования к проверке результатов освоения образовательной программы.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

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

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика),

отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

## **2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

### **2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ**

Для выпускников, осваивающих ППССЗ государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования, проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

### **2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ**

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, ГИА, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	<b>6:00:00</b>
---	----------------

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Программа организации проведения защиты дипломной работы как часть программы ГИА включает:

#### **3.1 Общие положения**

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

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

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

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

#### **3.3 Структура и содержание дипломной работы;**

Темы дипломных работ разрабатываются руководителями дипломных проектов (работ) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководителей дипломных работ назначают приказом директора СПО.

Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителя и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломную работу, график выполнения ее разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой)

комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) группой студентов. При этом индивидуальные задания выдают каждому студенту. Задание на дипломную работу выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная дипломная 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 ФГОС СПО.

Дипломная работа выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

Дипломная работа состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломной работе решений. В графической части принятое решение представляется в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и графической части дипломной работы определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломной работы. В состав дипломной работы могут входить макеты, изготовленные в соответствии с заданием. При выполнении дипломной работы в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломной работы.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на дипломную работу; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания дипломной работы используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий пищевой промышленности.

Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст дипломной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Дипломная работа переплетается. Составные части дипломной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

#### 3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы.

В основе оценки дипломной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты дипломной работы.

При определении окончательной оценки защиты дипломной работы учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом того же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом дипломной работы.

#### 3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы.

**«Отлично»** выставляется за следующий дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;

- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломного работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Хорошо»** выставляется за следующий дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломного проекта специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующий дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований

оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите дипломной работы не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующий дипломного проекта:

- в дипломной работе обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201089

Владелец Шайгородский Вячеслав Александрович

Действителен с 08.09.2023 по 07.09.2024