

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский политехнический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПОДГОТОВКЕ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

ОПОП-ППССЗ начала реализации 1 сентября 2016 года

г. Симферополь - 2020

1 Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

ГИА является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ОПОП-ППССЗ) и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ОПОП-ППССЗ СПО в ГБПОУ РК «Симферопольском политехническом колледже».

К ГИА допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение ОПОП-ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Формой проведения ГИА выпускников ГБПОУ РК «Симферопольского политехнического колледжа» по ОПОП-ППССЗ в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является:

– выпускная квалификационная работа - дипломный проект.

Сроки проведения ГИА с «15» июня 2020 г. по «28» июня 2020 г.

Объем времени на подготовку и проведение защиты дипломного проекта составляет 6 недель (с «18» мая по «28» июня 2020 г.).

На выполнение дипломного проекта студентам отводится 28 календарных дней.

Подготовка выпускной квалификационной работы выполняется под руководством руководителя дипломным проектированием, ее оформление производится в строгом соответствии с установленными требованиями.

В этот период проводятся консультации руководителем дипломного проектирования и консультантами разделов в соответствии с установленным расписанием, контролируется график выполнения работы каждым студентом.

Окончательное оформление выпускной квалификационной работы должно быть завершено в соответствии с установленным графиком.

В период с «18» мая по «14» июня 2020 года выполнение разделов дипломного проекта, получение консультаций студентами группы 4ТХ ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж» будет проходить дистанционно без посещения колледжа.

Для выполнения дистанционно разделов дипломного проекта необходимо:

1. Ознакомиться с:

– графиком промежуточной проверки выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта);

– методическими рекомендациями по выполнению дипломного проекта для студентов специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

– методическими рекомендациями по выполнению раздела «Охрана труда» дипломного проекта для студентов специальностей: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие; 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст]/Состав.: Плотникова Г.М. – С.: ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», 2019 – 30 с.;

– методическими рекомендациями по выполнению раздела «Показатели работы структурного подразделения» дипломного проекта для студентов специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» [Текст]/Состав.: Коваленко Ю.Ю. – С.: ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», 2017 – 14 с.;

– методическими указаниями к общим требованиям и правилам оформления пояснительной записки дипломного, курсового проекта (работы), индивидуального проекта. [Текст] // Е. В. Цыганкова, Е. А. Смирнова, Е. С. Колотыгина, Е. Н. Сухенко, Т. С. Ворона. – Симферополь: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж», 2019 г. – 89 с.;

– требованиями к оформлению графической части дипломного, курсового проектов [Текст]: методическое пособие для студентов всех специальностей // Т. С. Ворона, Е. И. Коврижных, Е. В. Цыганкова, О. Н. Бурова, И. И. Золотарев. Симферополь: ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», 2017. – 47 с.

2. Зайти на свою электронную почту, скачать данные материалы, разобраться с их содержанием, их изучить; выполнить задание, предусмотренное календарным графиком и отправить его лично своему руководителю дипломным проектированием и консультанту раздела на электронную почту. Руководитель анализирует выполненное задание и делает отметку о его выполнении в своей ведомости.

Отсутствие студента на занятии (не отправка выполненного задания руководителю дипломным проектированием) считается пропуском без уважительной причины и влечет последствия, предусмотренные локальными актами Колледжа.

Заключительный день дипломного проектирования – отчетный. Результатом выполнения дипломного проекта является: оформленная пояснительная записка в текстовом редакторе MS Word, графическая часть, выполненная с использованием программы «Компас 3D». Имя файла – фамилия студента.

На этапе завершения ВКР каждый студент получает отзыв руководителя, в котором отражается следующее: соответствие темы и содержания, объем и полнота выполнения выпускной квалификационной работы, степень самостоятельности выполнения разделов ВКР студентом, объем и полнота использования студентом литературных источников по теме (отечественных и иностранных), возможность реализации материалов,

разработанных (полученных) студентом.

Оформленная ВКР представляется к нормоконтролю на соответствие установленным требованиям оформления текстовых и графических материалов, т.е. студент лично отправляет на электронную почту нормоконтролера (Смирнова Е.А.) свою выполненную работу не позднее, чем за неделю до начала защиты дипломного проекта (23.06.2020 г.).

Замечания нормоконтролера должны быть учтены в обязательном порядке.

Выполненные дипломные проекты рецензируются представителями работодателей, преподавателями других образовательных учреждений среднего профессионального обучения или высшего образования, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов.

Рецензирование дипломного проекта осуществляется не позднее, чем за 2 рабочих дня до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Для этого студент лично отправляет на электронную почту рецензента свою оформленную работу. Рецензент проверяет работу, оформляет рецензию, ставит личную подпись, печать предприятия и отправляет на электронную почту студента сканкопию этого документа.

Рецензированный дипломный проект предоставляется на утверждение заместителю директора по учебной работе не позже чем за один рабочий день до защиты.

К защите дипломных проектов допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение ОПОП-ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с требованиями ФГОС.

Защита дипломных проектов проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава, на которое приглашаются студенты, их руководители, а также могут быть приглашены рецензенты работ, преподаватели колледжа, представители работодателей, обучающиеся других специальностей и иных курсов колледжа.

2 График промежуточной проверки выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

График промежуточной проверки выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) представлен в таблице 1, согласно этому графику студенты отправляют руководителю дипломного проектирования на электронную почту выполненные разделы дипломного проекта.

Таблица 1 – График промежуточной проверки выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

Наименование этапов дипломного проектирования	Срок выполнения этапов проекта
Введение	19.05.2020 г
Технико-экономическое обоснование	20.05.2020 г
Организация технологического процесса	25.05.2020 г
Аппаратурно-технологическая схема	28.05.2020 г
План помещения с расположением оборудования	02.06.2020 г
Блок-схема контроля технологического процесса	04.06.2020 г
Охрана труда	05.06.2020 г
Показатели работы структурного подразделения	08.06.2020 г
Заключение, список использованных источников	09.06.2020 г
Оформление пояснительной записки	10.06.2020 г
Оформление чертежей	12.06.2020 г
Нормоконтроль	13.06.2020 г

В таблице 2 приведены темы дипломных проектов студентов группы 4 ТХ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Таблица 2 - Темы дипломных проектов студентов группы 4 ТХ

№ п/п	Ф.И.О.	Тема дипломного проекта	Руководитель ДП
1	Бойко Светлана Рустамовна	Организация технологического процесса по производству пряников «Симферопольские» на ООО «Заря»	Кареева Э.Ш.
2	Борисенко Иван Александрович	Организация технологического процесса по производству вафель «Школьные» на ООО «Титто»	Колотыгина Е.С.
3	Боровик Данила Юрьевич	Организация технологического процесса по производству вафель «Ананасные» на ООО «Заря»	Кареева Э.Ш.

4	Власюк Елизавета Викторовна	Организация технологического процесса по производству багета «Французский» на ООО «ТВХ»	Колотыгина Е.С.
5	Гетьман Николай Романович	Организация технологического процесса по производству булок российских круглых на ООО «Крымторг-С»	Калиновская Т.В.
6	Глухарьков Сергей Юрьевич	Организация технологического процесса по производству батона простого на ООО «ТВХ»	Калиновская Т.В.
7	Ермошин Никита Николаевич	Организация технологического процесса по производству булочек «Севастопольские» на ООО «ТВХ»	Караева Э.Ш.
8	Захарченко Дарья Юрьевна	Организация технологического процесса по производству зефира «Бело-розовый» на ООО «Заря»	Колотыгина Е.С.
9	Кравченко Мария Викторовна	Организация технологического процесса по производству печенья «Морское» на ООО «Заря»	Караева Э.Ш.
10	Круглова Ольга Викторовна	Организация технологического процесса по производству крекера «Молодость» на ООО «Титто»	Колотыгина Е.С.
11	Ноздрин Денис Дмитриевич	Организация технологического процесса по производству рожков «Алтайские» на ООО «Крымторг-С»	Караева Э.Ш.
12	Османова Зенифе Шавкетовна	Организация технологического процесса по производству конфет «Ласточка» на ООО «Заря»	Колотыгина Е.С.
13	Полупанова Ирина Вячеславовна	Организация технологического процесса по производству печенья «Детское» на ООО «Заря»	Караева Э.Ш.
14	Руденко Анастасия Игоревна	Организация технологического процесса по производству батончиков городских на ООО «ТВХ»	Колотыгина Е.С.
15	Рудзинский Николай Олегович	Организация технологического процесса по производству булочек диетических с сорбитом на ООО «ТВХ»	Караева Э.Ш.
16	Синкевич Инна Николаевна	Организация технологического процесса по производству булок славянских на ООО «ТВХ»	Колотыгина Е.С.
17	Тяжкороб Анастасия Олеговна	Организация технологического процесса по производству хлеба ржаного московского на ООО «Сакский филиал МУП «СТПО»	Колотыгина Е.С.
18	Хассен Закария	Организация технологического процесса по производству печенья «Геркулес» на ООО «Титто»	Караева Э.Ш.

19	Шеридан Герман Тимурович	Организация технологического процесса по производству московских плюшек на ООО «Эколого-туристический центр в Парковом»	Калиновская Т.В.
20	Яворская Анастасия Владимировна	Организация технологического процесса по производству хлеба кишиневский на ООО «ТВХ»	Калиновская Т.В.

В таблице 3 приведены контактные данные руководителей дипломного проектирования, консультантов и нормоконтролера.

Таблица 3 - Контактные данные

ФИО	Должность	Телефон	Электронная почта
Колотыгина Евгения Сергеевна	Руководитель ДП	+79787092426	enia8@ya.ru
Кареева Эльмаз Шевкетовна	Руководитель ДП	+79787602014	almazik-09@mail.ru
Калиновская Татьяна Витальевна	Руководитель ДП	+79781156988	tk_88@ukr.net
Плотникова Галина Михайловна	Консультант раздела: Охрана труда	+79788493991	galya_plotnikova_00@mail.ru
Коваленко Юлия Юрьевна	Консультант раздела: Показатели работы структурного подразделения	+79787559589	megajaschik@list.ru
Смирнова Елена Анатольевна	Нормоконтроль	+79787533813	smirnovaelena_spk@mail.ru