

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ОПОП-ППССЗ начала реализации 1 сентября 2016 года

г. Симферополь - 2020

1 Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся колледжа осуществляется в целях определения соответствия результатов освоения ими образовательной программы подготовки специалистов среднего звена – ОПОП-ППССЗ – требованиям федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования ФГОС СПО и работодателя.

Проводится государственной экзаменационной комиссией, создаваемой колледжем по реализуемой образовательной программе по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ОПОП-ППССЗ СПО в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж».

К ГИА допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение ОПОП-ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является защита выпускной квалификационной работы – дипломного проекта.

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 в учебном заведении методическими 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 4ТМ 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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;

– методическими рекомендациями по выполнению раздела «Охрана труда» дипломного проекта для студентов 19.02.8 Технология мяса и мясных продуктов [Текст]/Состав.: Париш Н.Н. – С.: ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», 2019 – 39 с.;

– методическими рекомендациями по выполнению раздела «Показатели работы структурного подразделения» дипломного проекта для студентов специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Текст]/Состав.: Голуб Е.Н. – С.: ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», 2019 – 19 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», 2019г. – 89с.;

– 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 разделана электронную почту. Руководитель анализирует выполненное задание и делает отметку о его выполнении в своей ведомости.

Отсутствие студента на занятии (руководителю дипломным проектированием не отправлено выполненное задание) 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 направляются на рецензию представителям работодателей, преподавателям других образовательных учреждений среднего профессионального обучения или высшего образования, 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 дипломный проект в полном объеме, 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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 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	06.06.2020 г
Показатели работы структурного подразделения	08.06.2020 г
Заключение, список использованных источников	09.06.2020 г
Оформление пояснительной записки	11.06.2020 г
Оформление чертежей	12.06.2020 г
Нормоконтроль	13.06.2020 г

В таблице 2 приведены темы дипломных проектов студентов группы 4 ТМ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 2 – Темы дипломных проектов студентов группы 4 ТМ

ФИО	Тема ВКР	Руководитель
Абкеримов Эмир Серверович	Организация технологического процесса убоя МРС на МПК «Скворцово»	Париш Н.Н.
Агбаева Валерия Алексеевна	Организация технологического процесса по производству паштета «Нежный» на ИП «Мартынов С.В.»	Сундукова В.Е.
Винокуренок Антон Анатольевич	Организация технологического процесса по производству колбасы вареной «Докторская» на ИП «Мартынов С.В.»	Сундукова В.Е.
Ворожейкина Светлана Александровна	Организация технологического процесса по производству фарша «Домашний» на ООО «Крымторг-С»	Сундукова В.Е.
Гончарук Даниил Сергеевич	Организация технологического процесса по производству колбасы жареной	Коврижных Е.И.

	«Свиная» на ООО «Крымторг-С»	
Жуков Евгений Сергеевич	Организация технологического процесса убоя КРС на ИП «Мартынов С.В.»	Коврижных Е.И.
Измаилова СафиеРизаевна	Организация технологического процесса по производству колбасы варено-копченой «Сервелат» на ИП «Мартынов С.В.»	Сундукова В.Е.
ИминовСимарСиранович	Организация технологического процесса по производству колбасы сырокопченой «Нежная» на МПК «Скворцово»	Коврижных Е.И.
Кармаков Никита Алексеевич	Организация технологического процесса по обработке шерстных субпродуктов на МПК «Скворцово»	Коврижных Е.И.
КенжаШевкетШевкетович	Организация технологического процесса по производству пельменей «Восточные» на ООО «Крымторг-С»	Коврижных Е.И.
Кистол Артур Эдуардович	Организация технологического процесса по производству котлет «Оригинальные» на ООО «Доброе»	Сундукова В.Е.
Кублановский Сергей Николаевич	Организация технологического процесса по производству колбасы вареной «Русская» на МПК «Скворцово»	Сундукова В.Е.
Лебединский Никита Анатольевич	Организация технологического процесса по производству сарделек «Школьные» на ИП «Мартынов С.В.»	Коврижных Е.И.
Матвиенко Никита Валерьевич	Организация технологического процесса по производству колбасы ливерной «Особая» на ООО «Крымторг-С»	Париш Н.Н.
Полозова Алина Александровна	Организация технологического процесса по производству бифштекса «Удача» на ООО «Доброе»	Сундукова В.Е.
Приписнов Александр Юрьевич	Организация технологического процесса по производству колбасы полукопченой «Краковская» на ИП «Мартынов С.В.»	Коврижных Е.И.
Ушаков Антон Игоревич	Организация технологического процесса по производству колбасы сырокопченой «Московская» на МПК «Скворцово»	Коврижных Е.И.
Шенягин Михаил Владимирович	Организация технологического процесса по производству сосисок «Молочные» на ИП «Мартынов С.В.»	Сундукова В.Е.
Шиханова Валентина Игоревна	Организация технологического процесса по производству мясного хлеба «Заказной» на ООО «Крымторг-С»	Париш Н.Н.

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

Таблица 3 - Контактные данные

ФИО	Должность	Телефон	Электронная почта
Коврижных Е.И	Руководитель ДП	+79788425809	elena.ignatova.0612@mail.ru
Сундукова В.Е.	Руководитель ДП	+79787246042	ms.shkatulkina@mail.ru
Париш Н.Н.	Руководитель ДП Консультант раздела: Охрана труда	+79787060517	ygfhbi@mail.ru
Голуб Е.Н.	Консультант раздела: Показатели работы структурного подразделения	+79788330734	evdokiya100@gmail.com
Смирнова Елена Анатольевна	Нормоконтроль	+79787533813	smirnovaelena_spk@mail.ru