

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-ФОС- ТППиРС-25з	<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИИ 19.02.11          ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ          РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</b>	

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора  
 Аграрного колледжа ФГБОУ ВО  
 «Донбасская аграрная академия»  
 от 30 августа 2025 года № 631/25

*Т.В. Алексева*

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ  
 Квалификация: Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10. 2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Разработчик	Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»

г. Макеевка - 2025

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА.....	3
2.СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ .....	6
3.ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА .....	8
4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА).....	11

# ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

## 1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные средства разработаны для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. В рамках специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья СПО предусмотрено освоение квалификации: «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1 - Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Таблица 2 - Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья 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 хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и

	<p>кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.</p>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>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.</p>
	<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>
	<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>
	<p>ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p>Технология работ по рабочей профессии 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»</p>	<p>ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</p>
	<p>ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.</p>
	<p>ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.</p>

## 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации студентов, установлен федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (квалификация «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»).

Учебным планом по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (квалификация «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья») на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отведена 1 неделя.

### 2.1. Сроки проведения

В соответствии с календарным учебным графиком на 2025-2026 учебный год государственная итоговая аттестация проводится в сроки:

Таблица 3 - Содержание и объем государственной итоговой аттестации

Структура ГИА	Количество часов	Продолжительность в днях/неделях
Подготовка к демонстрационному экзамену	6	1/0,2
Проведение демонстрационного экзамена	30	5/0,8
ИТОГО	36	6/1

### 2.2. Дополнительные сроки ГИА в случае неявки

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем

через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

### **2.3 Необходимые материалы для подготовки и проведения ГИА**

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников на заседания государственной экзаменационной комиссии, предоставляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии;
- Документация по оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, оценочные листы;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- Приказ учредителя Колледжа о назначении председателя ГЭК;
- Приказ директора Колледжа об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- Приказ директора Колледжа о допуске к ГИА выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- График-расписание демонстрационного экзамена;
- Протоколы заседаний ГЭК по профессии;
- Зачетные книжки студентов;
- Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена.

### 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

#### 1.1. Структура и содержание типового задания

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Задание состоит из практического блока и теоретического блока.

Примерное практическое задание специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья включает:

1. Лист задания.
2. Лист оценивания операций.
3. Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

1. Технологическая карта\лист задания.
2. Лист оценивания операций.
3. Необходимые приложения.

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД.

- состав возможных выполняемых работ:

Работа 1. Составить технологическую схему послеуборочной обработки продовольственного зерна.

Работа 2. Определить обязательные показатели качества зерна.

Работа 3. Определить количество зерна.

Работа 4. Определение качества зерна.

Работа 5. Составить технологическую схему производства пшеничного хлеба опарным способом.

Работа 6. Определение влажности хлеба.

Работа 7. Определение органолептических показателей подсолнечного масла.

Работа 8. Технология послеуборочной обработки и хранения фуражного зерна.

Работа 9. Технология производства ржаного хлеба.

Работа 10. Определение качества дрожжей.

### 3.2. Теоретический блок демонстрационного экзамена

Теоретический блок - это этап демонстрационного экзамена, позволяющий проверить профессиональную подготовку в соответствии с требованиями к результатам освоения образовательной программы.

В рамках теоретического блока результаты освоения проверяются в следующих формах:

Для обучающихся по ППССЗ - в устной форме путем презентации выполненного задания.

Допускается теоретический блок демонстрационного экзамена для обучающихся по ППССЗ проводить в форме защиты дипломного проекта (работы).

Презентация выполненного задания проводится в устной форме, с обязательным представлением результатов практического блока или его короткой демонстрационной версии (презентации).

В своём выступлении экзаменуемый должен кратко представить выполненную работу, объяснить цели и задачи как работы в целом, так и отдельных операций, а также степень выполнения этапов работы.

На защиту экзаменуемому отводится не более 15 минут.

При выставлении оценки могут учитываться такие критерии (*записать или дополнить перечень критериев*):

1. Качество устного доклада экзаменуемого;
2. Степень свободного владения материалом;
3. Глубина и точность ответов на вопросы;
4. Правильная и рациональная организация рабочего места;
5. Соблюдение технологической последовательности выполнения работы;
6. Приготовление временного препарата и его исследование;
7. Соблюдение правил техники и экологической безопасности.

### 3.3 Условия выполнения практического задания

Для проведения демонстрационного экзамена базового уровня могут приглашаться представители организации-работодателя.

Для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня обязательно приглашаются представители организации-работодателя.

Демонстрационный экзамен по ППССЗ проводится в течение *двух*<sup>4</sup> дней, продолжительностью не более 8 ак. часов. В первый день выполняются задания практического блока, во второй день - презентация выполненного задания.

# ОЦЕНКА УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

## 4.1 Оценка экзаменационных заданий демонстрационного экзамена

Выполненные экзаменационные задания оцениваются экспертной группой в соответствии с оценочными материалами. Оценивание не должно проводиться в присутствии экзаменуемого, если иное не предусмотрено КОД.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Одно из главных требований при оценивании заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение равных условий для всех участников демонстрационного экзамена.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в цифровой системе форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в цифровую систему Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

После внесения Главным экспертом всех баллов в цифровую систему, баллы в цифровой системе блокируются.

По завершении всех оценочных процедур проводится итоговое заседание экспертной группы, во время которого осуществляется сверка результатов из цифровой платформы с оценочными листами. При этом в целях минимизации расходов и работ, связанных с бумажным документооборотом во время проведения демонстрационного экзамена по согласованию с представителями образовательной организации, сверка может быть произведена с применением электронных ведомостей без их распечатки.

Если баллы, занесенные в систему, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из цифровой системы выгружается протокол, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов каждого экзаменуемого за выполненное задание демонстрационного экзамена. Протокол подписывается главным экспертом и членами экспертной группы и далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

В случае выявления в процессе сверки несоответствия внесенных в цифровую систему данных и рукописных ведомостей, главным экспертом направляется запрос ответственным сотрудникам по работе с системой для разблокировки цифровой системы в соответствующем диапазоне, оформляется протокол о нештатной ситуации, который подписывается главным экспертом и всеми экспертами, производившими оценку. Далее вносятся все необходимые корректировки, производится блокировка баллов в системе и выгружается актуальный отчет о блокировке критериев оценки и протокол проведения ДЭ, который подписывается главным экспертом и членами экспертной группы и заверяется членом ГЭК.

По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются. Результатом работы экспертной группы является заполненный протокол проведения ДЭ, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов каждого

экзаменуемого за выполненное задание демонстрационного экзамена. Протокол проведения демонстрационного экзамена подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы и передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена рекомендуется также организация прямых трансляций хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет-ресурсов.

Члены ГЭК переводят баллы в экзаменационную оценку ГИА в соответствии с п.12.2 настоящей Программы.

Итоговый протокол оглашается участникам ГИА в форме демонстрационного экзамена в день подписания итогового протокола.

Все выполненные задания необходимо хранить с момента утверждения итогового протокола демонстрационного экзамена Председателем не менее пяти рабочих дней.

При невозможности хранения выполненных заданий по техническим причинам необходимо сфотографировать данные задания под контролем Председателя.

#### **4.2. Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку**

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии Председателя или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100%.

Перевод итоговых баллов выполнения заданий демонстрационного экзамена в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 5.

Таблица 4 - Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00
Баллы	0,00 - 9,99	10,00 - 19,99	20,00 - 34,99	35,00 – 50,00

## **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

Программа организации проведения защиты Дипломный проект как часть программы ГИА должна включать: общие положения (*включают описание порядка подготовки и защиты дипломного проекта, основные требования к организации процедур*);

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

Дипломный проект (работа) выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, может предполагать различные виды подготовки (в том числе исполнение сольной программы, исполнение концертной программы с участием в сольных и ансамблевых/ансамблевых и хоровых номерах, дирижирование и работа с хором в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО).

### **5.1 Примерная тематика дипломных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

1. Совершенствование производства растительного масла: автоматизация и экономическая эффективность.
2. Автоматизированный контроль качества макаронных изделий: гарантия стабильности и соответствия стандартам.
3. Влияние технологических режимов на потребительские качества нерафинированного растительного масла: исследование автоматизированного производства.
4. Автоматизированное управление производством пшеничного хлеба: от проектирования к реализации.
5. Оценка экономической эффективности внедрения автоматизированной линии по производству песочного печенья и разработка рекомендаций по ее оптимизации.
6. Повышение точности и эффективности лабораторного анализа микотоксинов в зерне и продуктах его переработки.
7. Разработка системы экспресс-контроля качества растительного масла и продуктов на его основе.

8. Улучшение методологии выявления и измерения пестицидов в плодоовощной продукции.

9. Оценка влияния условий хранения на микробиологическую безопасность плодоовощной продукции и разработка быстрых методов микробиологического анализа.

10. Разработка методики определения пищевых волокон в новых продуктах питания из растительного сырья.

11. Оптимизация системы хранения растительного сырья и готовой продукции на предприятии [название предприятия или вид предприятия].

12. Создание комплексной системы контроля качества и безопасности на линии производства растительных масел (на примере конкретного предприятия).

13. Совершенствование системы управления персоналом в цехе по переработке зерновых культур (на примере организации).

14. Оптимизация процессов приемки и хранения зерна пшеницы для повышения качества муки.

15. Влияние условий приемки и хранения плодов и ягод на выход и качество соковой продукции.

16. Разработка системы контроля качества при приемке масличных культур для производства растительных масел.

17. Оценка эффективности различных методов подготовки сырья к переработке на основе данных, полученных при приемке.

18. Оптимизация процесса приемки и хранения зерновых культур на элеваторах.

19. Разработка системы контроля качества поступающего растительного сырья на предприятиях пищевой промышленности.

20. Влияние условий хранения на качество и безопасность плодоовощной продукции.

21. Разработка технологической схемы приемки и первичной переработки нетрадиционных видов растительного сырья (например, амаранта, киноа, чиа).

22. Оптимизация рецептуры и технологии производства хлеба с добавлением нетрадиционного растительного для повышения пищевой ценности.

23. Разработка технологии производства безглютеновых макаронных изделий с использованием альтернативных видов муки и гидроколлоидов.

24. Изучение влияния различных способов внесения заквасок и улучшителей на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

25. Разработка инновационной технологии производства кондитерских изделий с уменьшенным содержанием сахара посредством применения сахарозаменителей и обогащения пищевыми волокнами.

26. Усовершенствование процесса подготовки семян подсолнечника к экстракции масла с использованием передовых методов обработки для повышения выхода и качества конечного продукта.

27. Оптимизация режимов хранения зерна пшеницы с целью повышения качества клейковины.

28. Совершенствование технологии подготовки семян подсолнечника к маслоизвлечению с применением новых методов обработки.

29. Разработка технологии производства экструдированных продуктов из зерна гречихи с добавлением растительных компонентов.

30. Влияние режимов сушки на сохранность биологически активных веществ в зерне амаранта.

31. Разработка технологии производства муки из зерна тритикале, пригодной для использования в хлебопечении, с целью расширения ассортимента сырья и улучшения потребительских характеристик хлеба.

## **5.2 Структура и содержание дипломного проекта**

Как правило, Дипломный проект имеет следующую структуру: титульный лист, содержание, текст Дипломный проект (введение, основная часть, заключение), список использованных источников литературы, приложения. Содержание структурных элементов определяется методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) соответствующих специальностей.

Титульный лист является первой страницей Дипломного проекта. На титульном листе рекомендуется размещать следующую информацию:

- наименования учредителя ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (Министерство сельского хозяйства Российской Федерации);
- наименование учебного заведения полностью (Аграрный колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»);
- наименование предметно цикловой комиссии;
- допуск к защите;
- наименование темы Дипломный проект;
- фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы;
- формы обучения;
- шифр и название специальности;
- ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию руководителя;
- ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию рецензента;

- дата защиты и оценка;
- место и год защиты.

Содержание должно включать названия всех разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части. Название разделов и подразделов в содержании должно строго соответствовать их названию по тексту работы.

Введение, как правило, содержит обоснование выбранной темы дипломного проекта, ее актуальность, цель и задачи исследования, определение методологической основы исследования, структуру и методы исследования, определение теоретической или практической значимости работы. В случае наличия практической апробации дипломная работа, дипломный проект (материалы конференций, публикации по теме, акты внедрения и т.п.) это отмечается во введении. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

При выполнении проекта во введении представляется обоснование необходимости существующей практики; актуальность проекта для специалиста данного направления; цели и задачи проекта (определение конкретных целей, которые ставятся для решения поставленной проблемы, а также задач, которые будут решаться для достижения поставленной цели).

Первый раздел дипломного проекта (дипломная работа) представляет собой теоретическую часть работы, в которой обучающийся делает анализ современного состояния исследуемого вопроса, степень его проработанности. В этом разделе необходимо провести критический анализ различных мнений по исследуемому вопросу и дать собственную оценку по дискуссионным вопросам. Здесь же следует обобщить имеющуюся практику решения данного вопроса.

При выполнении проекта в первом разделе описывается основное содержание проекта (описание путей и методов достижения поставленных целей, выработка механизма реализации проекта, каким образом будет распространяться информация о проекте и т. д.); ресурсы (временные, информационные, интеллектуальные (экспертные), человеческие (кадровые), организационные («административный» ресурс), материально-технические, финансовые); партнеры; целевая аудитория (принципы отбора, отбор участников); целевая группа, на которую рассчитан проект; предполагаемое количество участников проекта, их возраст и социальный статус); план реализации проекта (план-график подготовки, этапы и сроки реализации проекта с намеченными мероприятиями, указанием дат); ожидаемые результаты и социальный эффект (результаты-продукты, т.е. новые, как правило, материальные и интеллектуальные объекты, которые появятся в ходе реализации проекта; результаты-эффекты, которые произойдут вследствие реализации проекта, возможные риски).

Второй раздел работы отражает результаты констатирующего (диагностического) и преобразующего (формирующего) этапов экспериментальной части исследования. Раздел содержит описание цели,

задач и методику констатирующего эксперимента; описание, анализ, обобщение результатов диагностического этапа опытно-экспериментальной работы; цель и задачи формирующего этапа, ведущие теоретические идеи и принципы, на которых базируется этап; содержание и способы реализации этапа; промежуточную и итоговую диагностику оценки эффективности экспериментальной части.

В заключении, как правило, содержатся выводы по теме исследования в целом, перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании Дипломный проект (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности); - иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет- ресурсы.

В приложение входят таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные теоретические положения и выводы. В тексте выпускной квалификационной работы (дипломной работы) на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

### **5.3 Порядок оценки результатов дипломного проекта.**

По завершению студентом выпускной квалификационной работы руководитель пишет отзыв.

Законченная выпускная квалификационная работы с подписями руководителя, всех консультантов и исполнителя (студента) рецензируется специалистами, хорошо владеющими вопросами, связанными с тематикой дипломного проекта.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта;
- оценку степени проработки, новизны и оригинальности решений, принятых в проекте, использования современных конструктивных решений, материалов, методов расчета, технологических и организационных решений, экономических обоснований;

-перечень положительных качеств проекта и его недостатков;  
оценку дипломного проекта в целом.

#### **5.4 Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.**

Защита выпускных квалификационных работ проводится в специально подготовленных аудиториях на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 15-20 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. При неявке на защиту до окончания работы государственной экзаменационной комиссии проставляется отметка «не явился» и секретарь доводит информацию до учебной части.

Выполненная дипломная работа оценивается по следующим критериям: сложность объекта проектирования, детальность проработки технологической составляющей проекта, полнота разработки сметной документации, соответствие оформления пояснительной записки стандарту.

Оценка «5» - «отлично» ставится, если тема работы раскрыта полностью и соответствует теме задания. Глубоко проработаны все разделы работы. Материал изложен логически связно, последовательно, аргументировано, лаконично, ясно, грамотно. Принятые в работе решения технически грамотны, всесторонне обоснованы с технической и экономической точки зрения, отражают современные направления в развитии строительной науки, техники и технологии производства. Пояснительная записка оформлена аккуратно, в полном соответствии с требованиями стандарта.

Оценка «4» - «хорошо» ставится, если все разделы работы выполнены в полном объеме и в соответствии с заданием. Тема раскрыта полностью. Материал изложен логически связно, последовательно, аргументировано, лаконично, грамотно. Принятые в работе решения обоснованы с технической и экономической точки зрения и, в основном, отвечают современному состоянию строительной науки, техники и технологии производства. Отдельные решения обоснованы недостаточно полно, или имеются единичные, несущественные ошибки, исправления. При оформлении пояснительной записки допускается наличие небольшого количества грамматических и стилистических ошибок, несущественных отклонений от

требований стандарта, которые не отражаются на качестве дипломной работы в целом.

Оценка «3» - «удовлетворительно» ставится, если все разделы работы выполнены в полном объеме в соответствии с заданием. Тема в основном раскрыта. Имеют место не-большие нарушения в логике и последовательности изложения материала. Принятые в работе решения при разработке технологии допустимы, но не обоснованы с технической и экономической точки зрения; или устаревшие, не в должной мере соответствуют со-временному состоянию строительной науки, техники и технологии производства. Допущены отдельные несущественные технологические, математические ошибки. Имеет место несоответствие решений, принятых в пояснительной записке. Пояснительная записка выполнена неаккуратно, нарушены требования стандарта, допущены грамматические и стилистические ошибки.

Оценка «2» - неудовлетворительно ставится, если работа выполнена в неполном объеме или не соответствует заданию. Тема не раскрыта или раскрыта частично. Много нарушений в логике и последовательности изложения материала, малая степень самостоятельности, многочисленные отступления от принятой технической терминологии. Принятые в работе решения неграмотны или раскрыты не полностью, безграмотным языком. Допущено множество технологических, математических ошибок. Пояснительная записка оформлена неаккуратно, небрежно, с множеством грамматических и стилистических ошибок, без соблюдения требований стандарта. Студент не способен обосновать принятие решения, или не владеет материалом, изложенным в работе.

Оценка результатов членами ГЭК проводится по следующим основным показателям оценки результата (ОПОР):

- 1 Актуальность и обоснование выбора темы
- 2 Степень завершенности работы
- 3 Объем и глубина знаний по теме
- 4 Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов
- 5 Наличие материала, подготовленного к практическому использованию
- 6 Применение новых технологий
- 7 Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)
- 8 Качество оформления дипломной работы и демонстрационных материалов
- 9 Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию
- 10 Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной

квалификационной работы учитываются:

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

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос председателя государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

Приложение 1

В апелляционную комиссию обучающегося  
группы \_\_\_\_\_  
формы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу пересмотреть результаты государственной итоговой аттестации  
при \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

защите ВКР/ сдаче государственного экзамена

проведенной/проведенном « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г. в связи с

- несогласием с полученной оценкой;

- нарушением установленного порядка проведения ГИА, выразившимся в

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**  
**заседания апелляционной комиссии**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г. с \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. до \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Апелляция подана обучающимся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Специальность

\_\_\_\_\_

(код, наименование)

Профиль

\_\_\_\_\_

Присутствовали: председатель апелляционной комиссии \_\_\_\_\_

члены:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

В государственную апелляционную комиссию представлены следующие материалы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Отметить, что

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

На основании представленных документов апелляционная комиссия постановила

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель  
апелляционной комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Секретарь комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

С решением апелляционной комиссии ознакомлен:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_ г.

