**Министерство образования Московской области**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись/расшифровка)«\_17\_»\_мая\_2024 г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор ГБПОУ МО «Щелковский колледж»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубичподпись ФИО  «\_17\_»\_\_мая\_ 2024 г. |

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность: **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Квалификация выпускника: **техник-технолог**

Щелково, 2024 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНОна заседании рабочей группыпротокол № \_4\_ от «17» мая 2024 г. |  | СОГЛАСОВАНО решением Педагогического советапротокол №\_2\_\_от «17» мая 2024 г. |

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379 (в ред. от 13.07.2021) (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 мая 2014 г, регистрационный № 33389).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Общие положения** |  |
|  | **Формы ГИА** |  |
|  | **Подготовка проведения ГИА** |  |
|  | **Проведение ГИА** |  |
|  | **Оценивание результатов ГИА** |  |
|  | **Порядок подачи и рассмотрения апелляций** |  |
|  | **Особенности проведения ГИА для выпускников из числа****лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов****и инвалидов** |  |
|  | ***ПРИЛОЖЕНИЯ*** |  |
|  | *Приложение* 1 **Методические указания по выполнению дипломного проекта (работы)***Приложение* 2 **Протокол ознакомления с программой ГИА***Приложение 3* **Перечень тем дипломных проектов (работ)** *Приложение 4* **Форма титульного листа дипломного проекта (работы)***Приложение 5* **Задание на выполнение дипломного проекта (работы)***Приложение 6* **Отзыв на дипломный проект (работу)***Приложение 7* **Рецензия на дипломный проект (работу)***Приложение 8* **График проведения консультаций по выполнению дипломного проекта (работы)***Приложение 9* **Индивидуальный оценочный лист № 1 содержания дипломного проекта (работы)** *Приложение 10* **Индивидуальный оценочный лист № 2 защиты дипломного проекта (работы)** *Приложение 11* **Сводная ведомость оценивания дипломного проекта (работы)** *Приложение 12* **Бланк протокола заседания ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта)***Приложение 13* **Примерные критерии оценки содержания дипломной работы (дипломного проекта)** *Приложение 14* **Примерные критерии оценки защиты дипломной работы (дипломного проекта) и выставления итоговых оценок***Приложение 15* **Портфолио достижений***Приложение 16* **Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА** |  |

1. **Общие положения**

 Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 379 (в ред. от 13.07.2021) (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 мая 2014 г, регистрационный №33389).

 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

База приема на образовательную программу: основное общее образование.

**Нормативной правовой основой проведения ГИА являются:**

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 24.04.2024) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
* Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**» (в ред. от 13.07.2021) (зарегистрирован в Минюсте России 29 мая 2014 г, регистрационный № 33389);

а также Методические указания по выполнению дипломного проекта (работы) по специальности СПО **(*Приложение 1).***

**Результаты освоения образовательной программы**

 Программа ГИА является частью образовательной программы среднего профессионального образования в части освоения видов деятельности (далее – ВД) исоответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

**ВД 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

**ВД 2. Обработка продуктов убоя.**

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

**ВД 3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.**

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**ВД 4. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ВД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**II. Форма ГИА**

2.1. ГИА проводится в форме **защиты дипломного проекта (работы).**

2.2. **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.

Тематика дипломных проектов (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 дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. ***Приложение 3*** **Перечень тем дипломных проектов (работ).**

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

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

III. Подготовка проведения ГИА

 3.1. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками основной образовательной программы, соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники: организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

3.2. Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

3.3. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.4. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

3.5. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

3.6. Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания включаются в программу ГИА.

3.7. ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3.8. Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. ***Приложение 2* Протокол ознакомления с программой ГИА.**

IV. Проведение ГИА

 4.1. Длительность проведения ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО.

Объем академических часов, отводимых на ГИА в структуре образовательной программы, составляет 216 часов (6 недель).

Сроки проведения ГИА: 18 мая – 28 июня.

**Организация защиты дипломной проекта (работы)**

Темы дипломных проектов (работ) должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем дипломных проектов (работ) разрабатывается преподавателями профессиональных модулей и утверждается колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

***Приложение 3*** **Перечень тем дипломных проектов (работ)**

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета **подготовки** к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

* рабочее место для консультанта – преподавателя;
* рабочие места для обучающихся;
* компьютер, принтер;
* лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

При выполнении дипломного проекта/дипломной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

* информационного центра Колледжа;
* компьютеры, сканер, принтер;
* программное обеспечение;
* лаборатории;
* доступ к сети Интернет.

**Для предварительной защиты и защиты дипломного проекта (работы)**

отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

* рабочие места для членов ГЭК;
* рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером, ноутбуком;
* рабочее место выпускника:
* компьютер, мультимедийный проектор, экран;
* лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационные ресурсы

**Информационно-методическое обеспечение ГИА**

* Программа ГИА;
* методические рекомендации по выполнению дипломного проекта (работы);
* задание на выполнение дипломного проекта (работы) **(*Приложение 5*)**;
* график проведения консультаций по выполнению дипломного проекта (работы) **(*Приложение 8*);**
* календарный план выполнения дипломного проекта (работы);
* комплект учебно-методической документации;
* литература по специальности;
* справочники по специальности;
* периодические издания по специальности.

**Информационно-документационное обеспечение**

В соответствии с Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ МО «Щелковский колледж» на заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

* ФГОС СПО;
* программа ГИА;
* приказ руководителя колледжа об утверждении тематики дипломного проекта/дипломной работы по специальности;
* приказ руководителя колледжа о закреплении тематики дипломного проекта (работы) по специальности;
* приказ об утверждении состава ГЭК;
* приказы руководителя ПОО о допуске студентов к защите дипломного проекта (работы) на заседании ГЭК по специальности;
* зачетные книжки студентов;
* выполненные дипломные проекты (работы) студентов (в печатной и электронной формах);
* отзыв руководителя на дипломный проект (работу) (***Приложение 6****);*
* рецензии на дипломный проект (работу) (***Приложение 7****)*;
* индивидуальные оценочные листы №1 содержания дипломного проекта (работы) (***Приложение 9****)*;
* индивидуальные оценочные листы №2 защиты дипломного проекта (работы) (***Приложение 10****)*;
* сводная ведомость оценивания дипломного проекта (работы) (***Приложение 11****)*;
* бланк протокола заседания ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта) (***Приложение 12)*;**
* примерные критерии оценки содержания и защиты дипломного проекта (работы), выставления итоговых оценок (таблицы) **(*Приложение 13, Приложение 14)*;**
* портфолио выпускников (при наличии) (***Приложение 15)*;**
* документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА приведена в **(*Приложение 16)*** к настоящей Программе.

Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломного проекта/дипломной работы:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от колледжа, назначенными приказом директора.

V. Оценивание результатов ГИА

5.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

5.2. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

5.4. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

5.5. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

5.6. 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.

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

5.8. 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.

Оценка выполнения и защиты дипломных проектов (работ)

**Процедура ГИА** и форма протокола заседания ГЭК по результатам защиты дипломных проектов (работ) регламентируется Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников колледжа и Методическими указаниями по выполнению дипломных проектов (работ) по специальности*.*

На ГИА выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках общих компетенций и квалификации выпускника. Структура портфолио, требования к содержанию и оформлению регламентируется Положением о портфолио образовательных достижений выпускников колледжа (титульный лист и содержание Портфолио)*.*

Примечание: защита дипломных проектов (работ) на заседании ГЭК может сопровождаться демонстрацией мультимедиа, презентацией, дополнительными наглядными пособиями, макетами, моделями и другим демонстрационным материалом.

**Защита** дипломных проектов (работ) проводится на открытых заседаниях ГЭК по специальности, с участием не менее двух третей ее состава;

Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период **с 18.06 – 28.06**.

* на защиту дипломного проекта (работы) отводится 0,5 академического часа на одного обучающегося;
* продолжительность одного заседания не более 6 часов.

Процедура защиты дипломного проекта (работы) включает:

* доклад студента – 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание дипломного проекта/дипломной работы с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;
* рассмотрение отзыва руководителя;
* рассмотрение рецензии на выполненную дипломного проекта/дипломной работы;
* объяснения студента по замечаниям рецензента;
* вопросы членов комиссии;
* ответы студента.
* может быть представлена презентация портфолио достижений выпускника (***Приложение 18****)* – до 5 мин;

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

 **Заполнение индивидуальных оценочных листов** №1 содержания дипломного проекта (работы) (***Приложение 9****)* и **индивидуальных оценочных листов №2** защиты дипломного проекта (работы) (***Приложение 10****)* проводятся всеми экспертами в соответствии с критериями оценки*.*

Итоговые оценки вносятся в **бланк протокола заседания ГЭК в форме защиты дипломной работы (проекта)** (***Приложение 12****)*.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК.

В протоколе заседания ГЭК записываются:

* итоговая оценка выполнения и защиты дипломного проекта/дипломной работы;
* присуждение квалификации;
* особые мнения (примечания).

Книга протоколов заседаний ГЭК оформляется в соответствии с Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников колледжа.

 **Решение об оценке выполнения и защиты** дипломного проекта (работы), о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов членов ГЭК. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Оценка торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

Примечание:

В целях повышения качества образовательного процесса, выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, оценки качества преподавания и ГИА по завершении ГИА в колледже проводится ***анкетирование***: выпускников, экспертов-работодателей и членов ГЭК (***Приложение 16****)*.

Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии/специальности с присвоением квалификации по образованию является диплом о среднем профессиональном образовании.

VI. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

6.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

6.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

6.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

6.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

6.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

6.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

6.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

VII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа

лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов

и инвалидов

* 1. 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).

7.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка) <4>.

--------------------------------

<4> [Приказ](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=371887&date=27.01.2022) Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 24 ноября 2010 г. № 1031н «О формах справки, подтверждающей факт установления инвалидности, и выписки из акта освидетельствования гражданина, признанного инвалидом, выдаваемых федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, и порядке их составления" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 января 2011 г., регистрационный № 19539), с изменениями, внесенными приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июня 2013 г. № 272н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 августа 2013 г., регистрационный N 29265) и от 17 ноября 2020 г. № 789н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2020 г., регистрационный № 61636).

7.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

***Приложение 1***

*к Программе ГИА*

**Методические указания по выполнению дипломного проекта (работы).**

Структурное построение и содержание составных частей дипломного проекта (работы) зависит от требований ФГОС СПО к уровню подготовки выпускников по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**Памятка руководителю дипломной работы (проекта)**

*Дипломная работа (проект)* – законченное прикладное исследование, выполненное применительно к конкретной организации, закрепляющее и расширяющее практические знания, развивающее навыки самостоятельной работы, оценивающее творческий потенциал студента. Должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

*Темы выпускных квалификационных работ* разрабатываются преподавателями обязательно совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с обоснованием целесообразности ее разработки. Выбор одной и той же темы двумя студентами, проходящими преддипломную практику на одном предприятии, не допускается. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

*Дипломная работа (проект)* должна:

* соответствовать разработанному заданию;
* включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
* демонстрировать 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.

Дипломный проект (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).

 Для обеспечения единства оформления и содержания дипломного проекта (работы) студентов устанавливаются требования к объему и структуре работы.

Требования к оформлению дипломного проекта (работы) должны соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД:

* "ГОСТ 7.32-2017. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления" (введен в действие Приказом Росстандарта от 24.10.2017 N 1494-ст);
* "ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента качества. Требования" (утв. Приказом Росстандарта от 28.09.2015 N 1391-ст) (вместе с "Разъяснением новой структуры, терминологии и понятий", "Другими международными стандартами в области менеджмента качества и на системы менеджмента качества, разработанными ИСО/ТК 176");
* системы менеджмента качества Государственного бюджетного профессионального учреждения Московской области «Щелковский колледж».

**Структура дипломной работы (проекта)**

 Титульный лист (***Приложение 4****)*.

 Задание на выполнение дипломной работы (проекта) (***Приложение 5****)*.

Оглавление

1. Введение, в котором должна быть обоснована актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи. Объем – 2-3 страницы.
2. Основная часть
* теоретическая часть
* практическая (опытно-экспериментальная) часть
1. Заключение, рекомендации по использованию полученных результатов (последовательное, логическое, краткое изложение результатов проведенного исследования, играющее роль концовки, в которой формулируются новизна и практическая значимость полученных результатов, предложения по их использованию и направлению для дальнейших исследований в данной сфере).

Объем – 2-3 страницы.

1. Список используемых источников (не менее 15 источников, в том числе монографии и научные работы, Интернет – источники, год издания не более 5 лет).

Приложения

*Объем дипломной работы* *(проекта)* должен составлять не менее 50 листов.

Текст должен быть напечатан в текстовом редакторе шрифтом Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал – полуторный (1,5), выравнивание - по ширине. Размеры полей: левое – 30 мм; правое – 15 мм; верхнее –20 мм; нижнее – 20 мм.Номера страницпроставляются в нижнем правом углу.

*Дипломная работа (проекта)* сшивается. Задание на дипломную работу размещается после титульного листа, перед Оглавлением. В конце работы (проекта) перед обложкой предусматривается три пустых файла для презентации, отзыва и рецензии.

 Отзыв руководителя дипломной работы ((***Приложение 6****),* рецензиядипломной работы (***Приложение 7****)*,распечатанная версия презентации **-** не подшиваются, а вкладывается в сшитые файлы.

***Приложение 2***

*к Программе ГИА*

**Протокол ознакомления с программой ГИА**

**Группа \_\_\_\_\_\_\_**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**Дата ознакомления «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п./п | Фамилия, имя, отчество студента | Подпись  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**С программой ГИА ознакомил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 (должность)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 (подпись) (И. О. Фамилия)

***Приложение 3***

*к Программе ГИА*



**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области**

**«Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Руководитель СП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) подпись «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**Примерная тематика дипломных работ**

1.Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства вареных колбасных изделий (в условиях предприятия)

2. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства полукопченых колбасных изделий (в условиях предприятия)

3. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства варенокопченых колбасных изделий (в условиях предприятия)

4. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства сырокопченых колбасных изделий (в условиях предприятия)

5. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства сосисок (в условиях предприятия)

6. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства сарделек (в условиях предприятия)

7. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства шпикачек (в условиях предприятия)

8. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства копченых, сырокопченых деликатесных изделий из говядины (в условиях предприятия )

9. Совершенствование организации процесса приготовления и технология производства копченых изделий (ветчин) (в условиях предприятия)

10. Совершенствование организации процесса приготовления и технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (в условиях предприятия)

11. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства баночных мясорастительных консервов с крупами (по материалам предприятия)

12. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства баночных паштетных консервов из птицы (по материалам предприятия)

13. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства баночных консервов из говядины (по материалам предприятия)

14. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства копченых деликатесных изделий из свинины по материалам предприятия).

15. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства рубленых полуфабрикатов из мяса (в условиях предприятия)

16. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства ливерных колбасных изделий (по материалам предприятия)

17. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства колбасных изделий («Сервелат») (по материалам предприятия)

18. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства панированных полуфабрикатов из мяса (по материалам предприятия)

19. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов в тесте(в условиях предприятия)

 20. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства зельцев из мяса (в условиях предприятия)

21. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства кровяных колбасных изделий (в условиях предприятия)

22. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства студней из мяса (в условиях предприятия)

23. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства диетических вареных колбасных изделий из мяса птицы

24. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства копченых, сырокопченых деликатесных изделий из баранины (по материалам предприятия)

 25. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии производства деликатесных изделий из мяса птицы (в условиях предприятия).

***Приложение 4***

*к Программе ГИА*

*Титульный лист (образец)*



**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА (ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)

по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель дипломного проекта (работы) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Консультанты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Работа защищена « » 20 г. с оценкой «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»Секретарь ГЭК:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / / подпись ФИО   |

***Приложение 5***

*к Программе ГИА*

**ЗАДАНИЕ**

**на выполнение дипломного проекта (работы) по специальности**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

Обучающемуся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема дипломного проекта (работы)**

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

Индивидуальное задание /Основные вопросы, подлежащие разработке:

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

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

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

|  |
| --- |
| Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

Срок представления дипломного проекта (работы)

 « » 20 г.

Руководитель дипломного проекта (работы) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись ФИО

***Приложение 6***

*к Программе ГИА*

**Отзыв**

**на дипломную работу (проект)**

 **Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Специальность **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

1.Объем дипломной работы (проекта) составляет:

а) Общее количество страниц

б) Описательная часть\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) Графическая часть (при наличии)

г) Экономическая часть\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) Выполненное в результате работы (проекта) изделие (при наличии)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Оценка содержания работы:

Характерные особенности работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

Степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы (*высокая, достаточная, низкая)*

Достоинства и недостатки работы:

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

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

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

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

3. Оценка оформления работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Соблюдение графика выполнения работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вывод: *работа обучающегося может/не может быть допущена к защите.*

Руководитель дипломной работы (проекта) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

 Подпись Ф.И.О

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

*Приложение 7*

*к Программе ГИА*

**Рецензия**

**дипломной работы (проекта)**

**Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Специальность **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Характеристика структуры дипломной работы (проекта), соответствие работы (проекта) по объему и содержанию теме, выданному заданию: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Оценка качества выполнения каждой части работы (*описательной части, графической части, экономической части, выполненного в результате работы (проекта) изделия (при наличии) оцениваются отдельно*):

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

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

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

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

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

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

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

Использование при разработке дипломной работы (проекта) современных достижений технологий науки и техники

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

Практическая значимость дипломной работы (проекта), возможность использования дипломной работы (проекта) в производстве или учебном процессе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Достоинства дипломной работы (проекта)

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

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

Недостатки дипломной работы (проекта)

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

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

Предлагаемая оценка дипломной работы (проекта)

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

Рецензент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

фамилия, имя, отчеств, место работы, должность

Подпись

«\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

С рецензией ознакомлен (а)

подпись обучающегося

***Приложение 8***

*к Программе ГИА*

**График проведения консультаций по выполнению дипломного проекта (работы)**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ф.И.О. студента | Ф.И.О. консультанта | Дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Приложение 9*

*к Программе ГИА*

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ № 1**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**дипломного проекта (работы)**

**«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

**Обучающийся (аяся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**Член ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Показатели /Критерии оценки дипломного проекта (работы)** | **Оценка** |
| **1** | ***Сроки выполнения дипломного проекта (работы)***Анализируется выполнение календарного графика выполнения дипломного проекта (работы) выпускником, представление материала в установленные сроки. |  |
| **2** | ***Качество оформления работы*** - Соответствие состава и объема выполненной дипломного проекта (работы) заданию.-Соответствие правилам оформления дипломной работы (дипломного проекта) (Положение о порядке проведения ГИА в Колледже) |  |
| **3** | ***Самостоятельность при разработке содержания дипломного проекта (работы)*** -Оцениваются самостоятельные выводы, четкость, обоснованность и конкретность сформулированного мнения автора по поводу основных аспектов содержания работы. -Оценивается степень владения профессиональной терминологией |  |
| 4 | ***Актуальность темы дипломного проекта (работы)***-Анализируется актуальность проблемы в дипломном проекте (работе);-Оценивается объем и точность формулировки цели, задач, предмета, объекта работы, методы анализа, проектирования (исследования) |  |
| 5 | ***Соответствие содержания дипломного проекта (работы) избранной теме***-Логика дипломной работы (дипломного проекта)-Соответствие содержанию структурных частей теме дипломного проекта (работы) -Оценивается связь ее частей дипломной работы (дипломного проекта)с темой работы, конкретность формулировки темы, отражение в теме направленности работы, присутствие в каждой части обоснования рассмотрения данного вопроса в рамках данной темы |  |
| 6 | ***Анализ содержания работы***Оценивается: -степень отражения вопросов, подлежащих разработке в содержании дипломного проекта (работы); -степень владения выпускником методологическим аппаратом проектирования, исследовательской работы;-степень осуществления сравнительно сопоставительного анализа различных теоретических подходов;-уровень выполнения практической части дипломного проекта (работы); -степень раскрытия темы выпускной квалификационной работы;-наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; -творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, инструментов, приспособлений;-наличие предложений по использованию оборудования, по замене традиционно используемого оборудования на современное, универсальное и т.п. |  |
| 7 | ***Практическая значимость дипломного проекта (работы)***-Оценивается степень прикладного характера, возможность внедрения работы в целом, отдельных частей в практической профессиональной деятельности |  |
| 8 | ***Анализ графической части дипломного проекта (работы)***Анализируется объем и качество представленного графического, иллюстративного материала, его отражение содержания дипломного проекта (работы). |  |
| 9 | ***Анализ документальной части***Анализируется объем и качество представленной технической документации, её отражение в содержании дипломного проекта (работы). |  |
| 10 | ***Анализ экспериментальной части***-наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования;-адекватность применения современных методик исследования |  |
| 11 | ***Анализ наличия теоретических исследований***-уровень теоретической проработки вопросов дипломного проекта (работы), качество изучения источников, нормативной документации, логика проектирования, теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений |  |
| 12 | ***Степень использования компьютерной, вычислительной техники***-использование при выполнении дипломного проекта (работы) современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов |  |
| 13 | ***Полнота и обоснованность принятых решений по разделам работы***-уровень проведения всестороннего анализа состояния объекта исследования с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования;-наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов ,инструментов, приспособлений |  |
| ***ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА***Примечание:1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».3. Оценка «удовлетворительно» выставляется если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки. |  |

***Член ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

 ***подпись Ф.И.О.***

*Приложение 10*

*к Программе ГИА*

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ №2**

**ЗАЩИТА**

**дипломного проекта (работы)**

 **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

**Обучающийся (аяся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**Член ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Элементы, оцениваемые при защите дипломного проекта (работы)** | **Оценка** |
| **1.** | ***Качество доклада***: -соответствие доклада содержанию дипломного проекта (работы); -способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований;-умение пользоваться иллюстративным материалом, схемами и др.;- умение четко, конкретно и ясно доложить содержание работы;-умение обосновать и отстаивать принятые решения;-уровень знания нормативных документов;-умение в докладе сделать выводы о проделанной работе |  |
| **2** | ***Качество ответов на вопросы***: -правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника;- умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую профессиональную терминологию |  |
| **3** | ***Качество чертежей***, ***иллюстраций, презентаций к докладу***:- соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада; -грамотность оформления иллюстративного материала и упоминания в докладе;-выразительность использованных средств |  |
| **4** | ***Поведение при защите работы***: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.). |  |
| ***ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ*** дипломного проекта (работы)Примечание:1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично» не более одного критерия «удовлетворительно».3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА** | **ОЦЕНКА ЧЛЕНА ГЭК** | **ОЦЕНКА** дипломного проекта (работы) |
| ***За содержание выполненной*** дипломного проекта (работы) |  |  |
| ***За защиту*** дипломного проекта (работы) |  |
|  |

***Член ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

 ***подпись Ф.И.О***

*Приложение 11*

*к Программе ГИА*

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценивания дипломного проекта (работы)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

**Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО выпускника** | **Оценки защиты дипломного проекта (работы)** | **Средняя оценка** | **Итоговая оценка** |
| **ФИО****1 член ГЭК** | **ФИО****2 член ГЭК** | **ФИО****3 член ГЭК** | **ФИО****4 член ГЭК** | **ФИО5 член ГЭК** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сумма баллов |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА( по группе) |  |  |  |  |  |  |  |

*Примечание: оценка повышается, если имеются призовые места на региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, Ворлдскиллз*

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

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

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

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

Члены государственной экзаменационной комиссии:

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

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

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

*Приложение 12*

*к Программе ГИА*

*Бланк протокола заседания ГЭК ГИА в форме защиты* ***дипломной работы (проекта)*** *(образец)*



**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

Группа № \_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_

Заседания Государственной экзаменационной комиссии

по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.

Присутствуют:

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зам. председателя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрев результаты государственной итоговой аттестации по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.**

Государственная экзаменационная комиссия постановила:

1. Обучающимся, успешно защитившим **дипломную работу** присвоить квалификацию **техник-технолог** с выдачей диплома:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Фамилия, имя, отчество | Тема дипломного проекта | Оценка |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2. Обучающимся, не сдавшим ГИА по специальности, выдать справку об обучении в ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ГЭК:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись Ф.И.О.

Зам. председателя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись Ф.И.О.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись Ф.И.О.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись Ф.И.О.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись Ф.И.О.

Секретарь ГЭК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

подпись Ф.И.О.

*Приложение 13*

*к Программе ГИА*

Таблица 1 - Примерные критерии оценки *содержания* дипломного проекта (работы)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Показатели /Критерии оценки дипломного проекта (работы)****/Показатели** | **«Отлично»** | **«Хорошо»** | **«Удовлетвори****тельно»** | **«Неудовлетворительно»** |
| **1** | ***Качество оформления работы*** - Соответствие состава и объема выполненной дипломного проекта (работы) заданию.-Соответствие правилам оформления дипломного проекта (работы) (Положение о порядке проведения ГИА в Колледже) | Полностьюсоответствует  | Достаточносоответствует | Частичносоответствует | Не соответствует |
| **2** | ***Самостоятельность при разработке содержания дипломного проекта (работы)*** -Оцениваются самостоятельные выводы, четкость, обоснованность и конкретность сформулированного мнения автора по поводу основных аспектов содержания работы. -Оценивается степень владения профессиональной терминологией | Полностьюсоответствует  | Достаточносоответствует | Частичносоответствует | Не соответствует |
| 3 | ***Актуальность темы дипломного проекта (работы)***-Анализируется обоснование в дипломном проекте (работе)актуальности проблемы;-Оценивается объем и точность формулировки цели, задач, предмета, объекта работы, методы анализа, проектирования (исследования) | Особоактуальна | Достаточноактуальна | Недостаточноактуальна | Неактуальна |
|  4 | ***Соответствие содержания дипломного проекта (работы) избранной теме***-Логика дипломного проекта (работы)-Соответствие содержанию структурных частей теме дипломного проекта (работы)-Оценивается связь ее частей дипломного проекта (работы) с темой работы, конкретность формулировки темы, отражение в теме направленности работы, присутствие в каждой части обоснования рассмотрения данного вопроса в рамках данной темы | Полностьюсоответствует | Достаточносоответствует | Частичносоответствует | Не соответствует |
|  5 | ***Анализ содержания работы***Оценивается: -степень отражения вопросов, подлежащих разработке в содержании дипломного проекта (работы); -степень владения выпускником методологическим аппаратом проектирования, исследовательской работы;-степень осуществления сравнительно сопоставительного анализа различных теоретических подходов;-уровень выполнения практической части дипломного проекта (работы); -степень раскрытия темы дипломного проекта (работы);-наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; -творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, инструментов, приспособлений;-наличие предложений по использованию оборудования, по замене традиционно используемого оборудования на современное, универсальное и тп. | Полностьюсоответствует | Достаточносоответствует | Частичносоответствует | Не соответствует |
| 7 | ***Практическая значимость работы***-Оценивается степень прикладного характера, возможность внедрения работы в целом, отдельных частей в практической профессиональной деятельности | Высокая степень прикладного характера дипломной работы (дипломного проекта) | Достаточнаястепень прикладного характера дипломной работы (дипломного проекта) | Недостаточнаястепень прикладного характера дипломной работы (дипломного проекта) | Работа не имеет прикладного характера |
| 8 | ***Анализ графической части работы***Анализируется объем и качество представленного графического, иллюстративного материала, его отражение содержания дипломного проекта (работы). | Высокое качество графического и иллюстративного материала | Достаточноекачество графического и иллюстративного материала | Недостаточное качество графического и иллюстративного материала | Плохое качество материала, недостаточный объем материала |
| 9 | ***Анализ экономической части работы:***Анализируется качество представленных экономических расчетов | Высокое качество | Достаточноекачество | Недостаточное качество | Плохое качество материала, |
| 10 | ***Анализ документальной части***Анализируется объем и качество представленной технической документации, её отражение в содержании дипломного проекта (работы). | В полной мере | В достаточной степени | Частично | Не имеется |
| 11 | ***Анализ экспериментальной части***-наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования;-адекватность применения современных методик исследования | В полной мере | В достаточной степени | Частично | Не имеется |
| 12 | ***Анализ наличия теоретических исследований***-уровень теоретической проработки вопросов дипломного проекта (работы), качество изучения источников, нормативной документации, логика проектирования, теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений | Высокий уровень теоретической проработки вопросов дипломной работы (дипломного проекта) | Достаточная степень теоретической проработки вопросов дипломной работы (дипломного проекта) | Недостаточная степень теоретической проработки вопросов дипломной работы (дипломного проекта) | Низкий уровень |
| 13 | ***Степень использования компьютерной, вычислительной техники***-использование при выполнении дипломного проекта (работы) современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов | Использованополностью | Использовано в достаточной степени | Использованочастично | Не использовано |
| 14 | ***Полнота и обоснованность принятых решений по разделам работы***-уровень проведения всестороннего анализа состояния объекта исследования с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования;-наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов, приспособлений; творческий характер анализа и обобщения реально существующих технологических процессов, инструментов, приспособлений | Решения, выводы, предложения обоснованыполностью | обоснованы в достаточной степени | обоснованы в недостаточной степени | Не обоснованы |

Примечание:

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

*Приложение 14*

*к Программе ГИА*

Таблица 2 - Примерные Критерии оценки *защиты* дипломного проекта (работы)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Элементы, оцениваемые при защите ВКР** | **«Отлично»** | **«Хорошо»** | **«Удовлетворительно»** | **«Неудовлетворительно»** |
| **1.** | ***Качество доклада***: -соответствие доклада содержанию дипломного проекта (работы); -способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований;-умение пользоваться иллюстративным материалом, схемами и др.;- умение четко, конкретно и ясно доложить содержание работы;-умение обосновать и отстаивать принятые решения;-уровень знания нормативных документов;-умение в докладе сделать выводы о проделанной работе | Высокий уровень качества доклада | Достаточный уровень качества доклада | Недостаточный уровень качества доклада | Низкий уровень доклада |
| **2.** | ***Качество ответов на вопросы***: -правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника;- умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую профессиональную терминологию | Высокий уровень качества | Достаточный уровень | Недостаточный уровень | Низкий уровень |
| **3.** | ***Качество чертежей***, ***иллюстраций, презентаций к докладу***:- соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада; -грамотность оформления иллюстративного материала и упоминания в докладе;-выразительность использованных средств | Высокий уровень качества | Достаточный уровень | Недостаточный уровень | Низкий уровень |
| **4.** | ***Поведение при защите работы***: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.). | Высокий уровень качества | Достаточный уровень | Недостаточный уровень | Низкий уровень |

Примечание:

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично» не более одного критерия «удовлетворительно».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки

Таблица 3 - ***Итоговая* оценка дипломного проекта (работы)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Итоговая оценка выставляется:** | **Если получены оценки:** | **Оценка члена ГЭК** |
| ***За содержание выполненной работы*** | ***За защиту работы*** |
| Отлично | Отлично | Отлично, хорошо | Отлично |
| Хорошо | Отлично,хорошо | Хорошо,удовлетворительно | Отлично,хорошо |
| Удовлетворительно | Отлично, хорошо, удовлетворительно | Удовлетворительно, неудовлетворительно | Хорошо,удовлетворительно |

Примечание: оценка повышается, если имеются призовые места на региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.

***Приложение 15***

*к Программе ГИА*

Форма, структура и содержание портфолио достижений выпускника

Рекомендуемая форма титульного листа портфолио:

****

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Щелковский колледж»**

 **(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

**ПОРТФОЛИО ДОСТИЖЕНИЙ**

Место для фото

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

*Ф.И.О. студента*

**ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ПОРТФОЛИО**

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Презентационное портфолио
4. Портфолио достижений
5. Учебно-исследовательское портфолио
6. Портфолио участия в общественной жизни
7. Диагностическое портфолио
8. Оценочное портфолио
9. Творческое портфолио

**СОДЕРЖАНИЕ ПОРТФОЛИО**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел****портфолио** | **Подтверждение уровня (факта) индивидуальных достижений** |
| Презентационноепортфолио | Самопрезентация, автобиография, основные сведения о себе, эссе, анализ важнейших событий и эпизодов жизни, их оценка, вес в сегодняшней жизни, основные этапы становления личности, факторы, события, люди, повлиявшие на это; обучение в Колледже - оценки и комментарии обучающегося на всех этапах обучения, любимые дисциплины, преподаватели, мотивы обучения, основные периоды и этапы получения образования представление о собственной миссии, жизненных и профессиональных ценностях, целях, стратегии, планах, способах, средствах и времени их достижения и т.п. |
| Учебно­исследовательскоепортфолио | Индивидуальный план учебно-исследовательской деятельности с отзывом руководителей о результатах работы над рефератом, курсовой работой (курсовым проектом) и ВКР |
| Реферат |
| Курсовая работа (курсовой проект) |
| Выпускная квалификационная работа |
| Печатные работы (тезисы, статьи в различных сборниках) |
| Созданные обучающимся презентации в программе MS PowerPoint |
| Буклеты, проспекты и др., созданные обучающимся  |
| Портфолиоучастияв общественной жизни | Список общественных должностей, которые занимал обучающийся (староста, член актива группы и т.п.) с указанием периода времени |
| Список мероприятий, в которых принимал участие обучающийся (конкурсы, конференции, занятия в нетрадиционной форме, КВН, форумы и т.п.) с казанием периода времени |
| Диагностическоепортфолио | Характеристика личностных и деловых качеств студента, по результатам прохождения психологических тестов, диагностик |
| Портфолиодостижений | Официальные документы, свидетельствующие о достижениях (дипломы, грамоты, свидетельства, сертификаты, благодарности и т.п.). Журнальные, газетные и фото и иные документы, свидетельствующие об успехах |
| Список факультативов, спецкурсов, спецсеминаров, пройденных студентом |
| Оценочноепортфолио | Индивидуальная ведомость с итоговыми отметками по учебным дисциплинам учебного плана (зачетная книжка), лист рейтинга личных образовательных достижений |
| Дневники прохождения учебных и производственных практик |
| Характеристика на студента с места практики, отзыв, фотоотчет |
| Творческоепортфолио | Сочинения, стихи, рассказы и другие творческие работы |
| Хобби, интересы (сфера свободных интересов, занятий, хобби, их примеры, иллюстрации, фотоматериалы, их значение в жизни вообще и в профессиональной жизни, в частности) |

*Приложение 16*

к Программе ГИА

Документация по анкетированию выпускников, членов ГЭК, работодателей
по вопросам содержания и организации ГИА

**ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ**

АНКЕТА ВЫПУСКНИКА.

Оценка качества преподавания и государственной итоговой аттестации

Уважаемый выпускник! С целью выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в профессиональной образовательной организации, ГБПОУ МО «Щелковский колледж» обращается к Вам с просьбой ответить на предложенные вопросы анкеты. Анкету подписать желательно, но не обязательно.

Группа\_\_\_\_ Дата\_\_\_\_

Специальность **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| Инструкция: | Шкала оценок: |
| Для каждого предложения укажите свою оценку, проставляя знак «**Х**» в соответствующей колонке. Если Вы сделали ошибку, то заштрихуйте неправильный ответ, а крестик поставьте в нужный квадрат. | 5 - Очень хорошо4 - Хорошо3 – Удовлетворительно2 – Плохо1 - Очень плохо |
| 1.Оценка преподавания дисциплин, модулей | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1.1 Учебный материал дисциплин и модулей излагается преподавателями доступно |  |  |  |  |  |
| 1.2 Изучать дисциплины и модули интересно |  |  |  |  |  |
| 1.3. При изучении программ дисциплин и модулей, практик формируются важные для будущей специальности знания и умения |  |  |  |  |  |
| 1.4. На занятиях создаются условия для проявления активности и самостоятельности |  |  |  |  |  |
| 1.5.Мои знания и умения оцениваются объективно, справедливо |  |  |  |  |  |
| 1.6. Преподавателями учитываются мои способности и возможности |  |  |  |  |  |
| 1.7. Цели и задачи изучения программ дисциплин и модулей для меня ясны и понятны |  |  |  |  |  |
| 1.8. Учебные занятия имеют четкий план и структуру, время используется рационально |  |  |  |  |  |
| 1.9. Учебный материал насыщен примерами практического характера, рассматриваются профессиональные ситуации. |  |  |  |  |  |
| 1.10.Задания практического характера способствовали лучшему усвоению учебного материала. |  |  |  |  |  |
| 1.11.Учебная информация представляется ярко: мультимедиа, видеоматериалы, плакаты, модели помогли освоить учебный материал. |  |  |  |  |  |
| 1.12. Раздаточный материал и рабочие конспекты, подготовленные преподавателями, помогли мне в учебе. |  |  |  |  |  |
| 1.13. Занятия проходили в форме диалога, беседы. |  |  |  |  |  |
| 1.14.Создан благоприятный, психологический климат на занятиях, общение уважительное и доброжелательное |  |  |  |  |  |
| 1.15. Самооценка стремления к освоению профессиональных навыков и умений |  |  |  |  |  |
| 2.Оценка проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 2.1. Преподавателями проведена подготовка к ГИА в форме консультаций |  |  |  |  |  |
| 2.2. С программой ГИА меня ознакомили за 6 месяцев до проведения ГИА | ДА □ | НЕТ □ |
| 2.3 Задание выдано не менее чем за 4 месяцев до ГИА | ДА □ | НЕТ □ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.4. Расписание ГИА составлено не менее чем за 4 недели до начала ГИА | ДА □ | НЕТ □ |
| 2.5. Качество проведения консультаций по ВКР |  |  |  |  |  |
| 2.6. Времени, отведенного на выполнение ВКР, было достаточно | ДА □ | НЕТ □ |
| 2.7. Работа над ВКР способствовала формированию профессиональных знаний и умений | ДА □ | НЕТ □ |
| 2.8. Формулировки вопросов членов ГЭК на защите четкие и понятные | ДА □ | НЕТ □ |
| 2.9. Во время защиты ВКР создана доброжелательная обстановка |  |  |  |  |  |
| 3. Общая удовлетворенность | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 3.1 Удовлетворенность качеством организации образовательного процесса в колледже |  |  |  |  |  |
| 3.2 Удовлетворенность соответствием содержания образования избранной специальности |  |  |  |  |  |
| 3.3 Удовлетворенность степенью объективности на ГИА |  |  |  |  |  |

Уважаемый выпускник! Просим также ответить на вопросы о состоянии и проблемах обучения в колледже с целью их решения и совершенствования образовательного процесса.

ПОДЧЕРКНИТЕ ВАРИАНТ ОТВЕТА. ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ.

1. Позволяет ли предложенная форма проведения государственной итоговой аттестации оценить Ваши профессиональные качества и умения?

1 - да, 2 - частично, 3 -нет, так как

1. Позволяет ли материально-техническое обеспечение (наличие компьютера, видеопроекционной установки и др.) продемонстрировать Ваш уровень подготовки в ходе государственной итоговой аттестации?

1 - да, 2 - частично, 3 - нет. Ваши предложения:

1. Как вы оцениваете предложенные Вам на итоговой аттестации задания с точки зрения актуальности и практикоориентированности в соответствии с требованиями работодателя (из практики деятельности на конкретном рабочем месте в реальных условиях предприятия (организации))?

1 - соответствуют, 2 - частично соответствуют реальной профессиональной деятельности, 3 - не соответствуют реальным условиям производственной деятельности, так как\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Как Вы оцениваете свой результат образования?

1 - высокий, 2 - средний, 3 - низкий (почему?):

1. Чувствуете ли Вы себя подготовленным для самостоятельной работы по Вашей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием?

1 - да; 2 -частично; 3 - нет (почему?):

1. Повлияло ли полученное образование на Ваши общеинтеллектуальные способности, умения?
	1. Работать с информацией: находить, обрабатывать, анализировать, обобщать, делать выводы:

1 — да, 2 - не очень, 3 - нет.

* 1. Находить варианты решений и прогнозировать их последствия:

1 — да, 2 - не очень, 3 - нет.

1. Будете ли Вы рекомендовать вашим знакомым обучение в колледже:

1 - да; 2 - нет (почему?):

1. Считаете ли востребованной выбранную Вами специальность?

1 - да; 2 - не очень; 3 - нет, 4 - избрал бы другую специальность/профессию, если бы снова поступал (какую?):

1. Как вы оцениваете возможности Вашего трудоустройства по полученной в образовательной организации специальности/профессии?

1 - вопрос трудоустройства решен с помощью образовательной организации;

2 - вопрос трудоустройства будет решен самостоятельно;

3 - трудоустроюсь, но не по специальности/профессии;

4 - вопрос с трудоустройством не решен,

 5. другое

1. Будете ли Вы продолжать обучение по направлению выбранной специальности?

1- да; 2 - нет.

***БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА УЧАСТИЕ В АНКЕТИРОВАНИИ***

**АНКЕТА ЭКСПЕРТА – РАБОТОДАТЕЛЯ**

Уважаемый эксперт! С целью выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в профессиональной образовательной организации, ГБПОУ МО «Щелковский колледж» обращается к Вам с просьбой ответить на предложенные вопросы анкеты.

Блок 1. ПАСПОРТ АНКЕТЫ

***1.1.Общие сведения***

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет анализа | Защита выпускных квалификационных работ/дипломных проектов  |
| Специальность |  |
| Курс .Группа.Форма обучения |  |  |  |

*1.2. Данные об эксперте- работодателе*

|  |  |
| --- | --- |
| Название предприятия (организации) |  |
| ФИО. |  |
| Должность |  |
| Производственный стаж |  |
| Телефон, Адрес электронной почты |  |

***Блок 2. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ***

Заполните, пожалуйста, таблицу, оценив критерии по 3 балльной шкале: **0**- *практически не выявлен*, 1- *проявляется удовлетворительно,* 2- *проявляется на хорошем уровне*, 3 *- проявляется на высоком уровне*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование критерия** | **Баллы** |
| 1. | Содержание ВКР/дипломных проектов соответствует специальности и теме |  |
| 2. | Темы ВКР/проектов актуальны, основываются на фактическом или максимально приближенном к реальной практической деятельности материале, связаны с работой предприятий и организаций города, района и содержат элементы проблемного обучения. |  |
| 3. | ВКР/Проекты выполнены самостоятельно, имеют творческий характер, отличаются определенной новизной. |  |
| 4. | В ВКР/проектах прослеживаются элементы теоретического исследования проблемы, представлены различные подходы к ее решению |  |
| 5. | Выпускники демонстрируют знание нормативной базы, в ВКР/ проектах учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах |  |
| 6. | Тема ВКР/проекта раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично |  |
| 7. | Теоретические положения органично сопряжены с практической частью ВКР/проекта, даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа темы, проблемы |  |
| 8. | В ВКР/проектах присутствуют материалы исследования, проведенного выпускником самостоятельно или в составе группы. |  |
| 9. | В ВКР/проектах проведен количественный анализ проблемы, расчеты, выводы, которые подкрепляют теорию и иллюстрируют реальную ситуацию. |  |
| 10. | Приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение выпускника формализовать результаты раскрытия темы. |  |
| 11. | В ВКР/проектах представлена библиография по темам проектов |  |
| 12. | Графическая часть ВКР/проектов, приложения к проектам иллюстрируют содержание проекта и подкрепляют его выводы |  |
| 13. | По своему содержанию и форме ВКР/проекты соответствуют всем предъявленным требованиям |  |
| 14. | Выпускники в процессе доклада используют мультимедиа-технологии,проекты представлены в форме презентации, ярко и эстетично. |  |
| 15. | При защите выпускники демонстрируют достаточные знания вопросов темы проектов, свободно оперирует понятиями, вносят предложения по практическому применению результатов проекта, без особых затруднений отвечают на поставленные вопросы. |  |
| 16. | Защита проектов способствует совершенствованию профессиональных и общих компетенций выпускников |  |
| 17. | Публичная защита стимулирует ответственность, творчество выпускников. |  |
| 18. | Общая удовлетворенность результатами открытой защиты дипломных проектов |  |
|  | ИТОГО баллов(Максимальная сумма баллов по всем критериям - 54 )  |  |
|  | **Коэффициент эффективности защиты проектов К= \* ( К= Итого баллов / 54)** \*Уровень эффективности (подчеркнуть): К< 0,35 -низкий , недопустимый,0,35< К< 0,55 - критический уровень,0,55 < К< 0,75 - оптимальный уровень. ( ) |  |
|  |

***Блок 3. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

Дайте, пожалуйста, ответы на вопросы, связанные с проведением государственной итоговой аттестации в ГБПОУ МО «Щелковский колледж».

В ответах постарайтесь выразить свое личное мнение. Полученная от Вас информация необходима для совершенствования процесса подготовки специалистов среднего звена.

ПОДЧЕРКНИТЕ ВАРИАНТ ОТВЕТА. ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ.

1. Как Вы оцениваете результат подготовки, продемонстрированный выпускниками?
2. Высокий, они владеют всеми необходимыми для работы умениями

Б. Хороший, но хотелось бы

1. Допустимый, так как выпускники не проявили таких умений, как

Г. Низкий, потому что

1. Как вы оцениваете предложенные выпускникам задания с позиции актуальности и практикоориентированности в соответствии с требованиями реального производства?
2. Задания разработаны качественно, позволяют оценить все важные для работы умения;

Б. Укажите раздел, который следует откорректировать в части

1. Укажите раздел, который следует полностью изменить, так как
2. Считаете ли Вы возможным принять участие в разработке аттестационных заданий?

А. Да, это бы позволило

Б. Нет, в этом нет необходимости т. к.

1. Позволяет ли существующая система оценивания объективно оценить каждого выпускника?

А. Да;

Б. Нет

Предложения

1. Какое количество выпускников, на Ваш взгляд, полностью готово к работе на предприятии

(организации)?

1. Из каких источников информации наш выпускник может узнать о возможности трудоустройства и условиях работы на Вашем предприятии?
2. Центр занятости населения

Б. СМИ, ресурсы Интернет

1. Отдел кадров предприятия (организации)

Г. Другое

1. Укажите источники получения информации о выпускниках интересующих Вас специальностей?
2. Центр занятости населения

Б. СМИ, Интернет ресурсы

1. Образовательные учреждения

Г. Другое

Ваши предложения по повышению качества организации ГИА и уровня подготовки выпускников:

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

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

Эксперт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

 подпись

БЛАГОДАРИМ ЗА УЧАСТИЕ В АНКЕТИРОВАНИИ!

**АНКЕТА ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ГЭК**

С целью выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в профессиональной образовательной организации, ГБПОУ МО «Щелковский колледж» обращается к Вам с просьбой ответить на предложенные вопросы анкеты.

*Блок 1. ПАСПОРТ АНКЕТЫ*

*1.1.Общие сведения*

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет анализа | Выполнение и защита выпускных квалификационных работ (ВКР) /дипломных проектов |
| Специальность |  |
| Курс, Группа, Форма обучения |  |  |  |

1*.2.Данные о председателе ГЭК*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Название предприятия (организации)*** |  |
| ***ФИО.*** |  |
| ***Должность*** |  |
| ***Производственный стаж*** |  |
| ***Опыт работы в качестве председателя ГЭК, лет*** |  |
| ***Телефон, Адрес электронной почты*** |  |

***Блок 2. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ГОСУДАРТСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

Заполните, пожалуйста, таблицу, оценив критерии по 3 балльной шкале: 0- практически не выявлен, 1- проявляется удовлетворительно, 2- проявляется на хорошем уровне, 3 - проявляется на высоком уровне.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование критерия | баллы |
| 1. | Задания (тематика ВКР) актуальны и имеют практическую направленность (практикоориентированы) |  |
| 2. | Задания (тематика ВКР) соответствуют реальной профессиональной деятельности (условиям производственной деятельности) |  |
| 3. | Выполнение и защита ВКР позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций |  |
| 4. | Выполнение и защита ВКР позволяют адекватно оценить достижения выпускника |  |
|  | ИТОГО баллов(Максимальная сумма баллов по всем критериям – 12) |  |
|  | Коэффициент эффективности проведенного мероприятия К= \* ( К= Итого баллов / 12)\*Уровень эффективности (подчеркнуть): К< 0,35 -низкий , недопустимый, 0,35< К< 0,55 - критический уровень, 0,55 < К< 0,75 - оптимальный уровень, К> 0,75 - высокий уровень |  |

***Блок 3. ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ГОСУДАРТСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

ПОДЧЕРКНИТЕ ВАРИАНТ ОТВЕТА. ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ.

1. Насколько содержание задания составлено адекватно содержанию профессиональной деятельности на производстве
2. Да

Б. Нет, т.к.

1. Затрудняюсь ответить, т.к.
2. Соответствует ли технологическая часть задания современным требованиям производства (технологии, оборудование, сырьё)
3. Да

Б. Нет, т.к.

1. Затрудняюсь ответить, т.к.
2. Оцените уровень разработанности листов оценивания (выберите один или несколько показателей):
3. соответствие признаков листа оценивания содержанию задания;

Б. удобство в работе;

1. корректность в формулировке признаков;

Комментарии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Блок 3. ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ГОСУДАРТСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

ПОДЧЕРКНИТЕ ВАРИАНТ ОТВЕТА. ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ.

**1.Насколько содержание задания составлено адекватно содержанию профессиональной деятельности на производстве**

1. Да

Б. Нет, т.к.

1. Затрудняюсь ответить, т.к.

**2.Соответствует ли технологическая часть задания современным требованиям производства (технологии, оборудование, сырьё)**

1. Да

Б. Нет, т.к.

1. Затрудняюсь ответить, т.к.

**3.Оцените уровень разработанности листов оценивания (выберите один или несколько показателей):**

1. соответствие признаков листа оценивания содержанию задания;

Б. удобство в работе;

1. корректность в формулировке признаков;

Коментарии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Как Вы оцениваете результат подготовки, продемонстрированный выпускниками?

1. Высокий, они владеют всеми необходимыми для работы умениями

Б. Хороший, но хотелось бы

1. Допустимый, так как выпускники не проявили таких умений, как

Г. Низкий, потому что

5.Оцените уровень комфортности условий государственной аттестации (психологический климат в отношении между участниками аттестации)?

1. Высокий

Б. Допустимый

1. Низкий

6.Оцените, в целом, следующие качества выпускников (по 10-тибалльной шкале, принимая за 1 - минимальной значение, а за 10 - максимальное значение)

1. Самостоятельность решения профессиональных проблем (ситуаций)

Б. Умение применять теоретические знания в практической деятельности

1. Готовность к профессиональной деятельности

Ваши предложения по повышению качества организации ГИА и уровня подготовки выпускников:

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ГЭК ( )

Дата « » 20\_г.

***БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА УЧАСТИЕ В АНКЕТИРОВАНИИ!***